

Brennenesle (*Urtica dioeca*)

Brennenesle - like sunn som spinat!

TIDLEGARE BRUK

Tekstil: Fibrane i stilken vart nytta til å veva tøy som dukar, åkle og klede.

Mat: Nesla gjev næringsrik neslesuppe og neslestuing.

Fôr: Nesla vart også brukt som fôr, særleg til gris. Tørka, fersk eller kokt

Medisin: Som medisinplante mot gikt og astma, kikhoste, hoste, skabb, sukkersjuke, flass, håravfall, poliomyelitt m.m. Nesle er og brukt til medisin til hest og ku.

I signaturlæra på 1500-talet si heitte det at likt kurerer likt, og dei brukte nesle mot kløande utslett og brann-koppar!

BRUK I DAG

Nesla er rik på jern og C-vitamin og kan brukast ved blodmangel. Nesla verkar og svakt urin-drivande og den senkar blodsukkeret. Nesla vert framleis brukt til te, mat, medisin og til nitrogenrik plantegjødsel.

Neslesuppe:

*ca 200 g nesleskot/blad
1 liter buljong eller kjøttkraft
1 - 2 ss smør
2 ss kveitemjøl
salt, mjølk eller fløyte.*



1: Hann-plante. 2: Ho-plante. 3: Brennhår med giftkjertel
4-5: Hann-blomar før og under bløming. 6: Ho-blom.
7: Frukt.

Visste du at brennesla har brennhår for å verna seg mot beitedyr. Men seint på sommaren når planta har fått frøa seg, forsvinn truleg dette vernet? Då et dyra i seg brennesla med god appetitt!

KVIFOR SER ME PÅ BRENNESLA SOM EI PLAGGE I DAG – TRUR DU ?