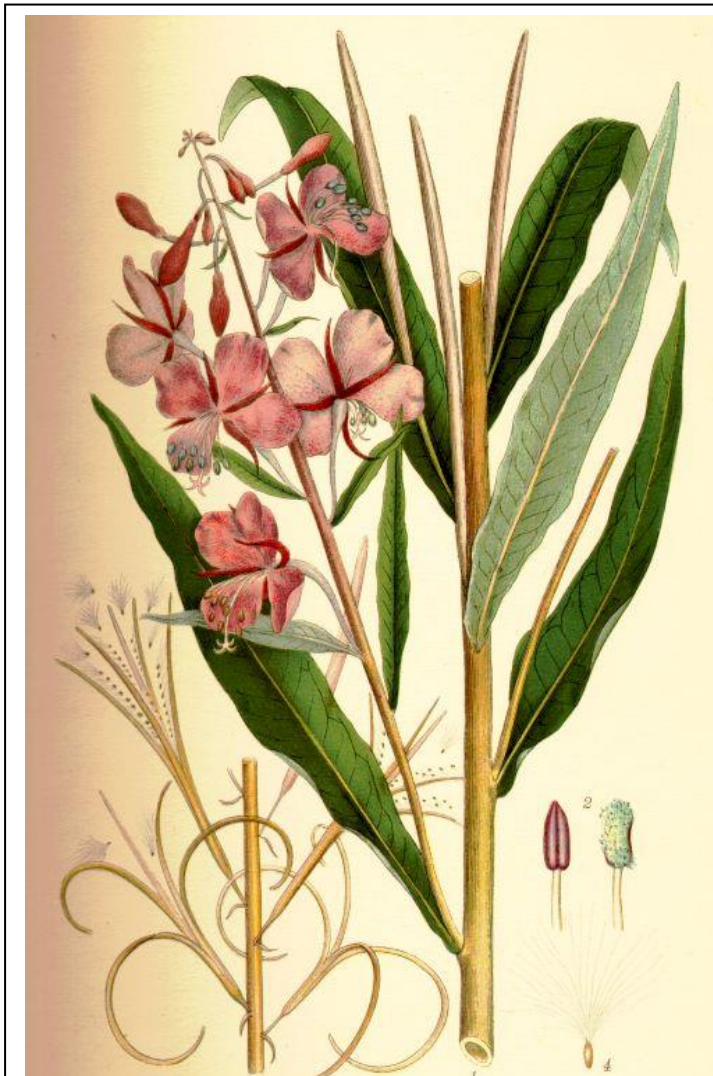


Geitrams (*Chamaenerion angustifolium*)

Vart dyrka som kinesisk te!



1: Ei stykke av stilken med sidegreiner og blom. 2: Pollenknapp før og under bløming. 3: Modne frukter under frøspreiinga. 4: Svevefrø.

TIDLEGARE BRUK

Fôr. Geitrams var gild til grisemat og til geitemat, både fersk og tørka.

Mat. Ungane likte å eta stilk og unge skot av geitrams. Spesielt dei som gjette dyra, åt det som var å finna. Indre delar av stilken og unge blad vart brukte i matlaginga, som salat og te.

Garn. Frøhåra eller fnokken vart samla og brukt som bomull og spunne til garn.

Medisin. Planta vart tørka og kokt og blei brukt mot gikt og ryggmerter. I Sogn blanda dei det med rømme og havremjøl før dei smurde det på. Planta har og vorte nytta til munnvatn.

BRUK I DAG

Geitrams er i dag mest kjent som dekor i vegkantar. Den vert ikkje lenger nytta, verken i hushaldninga eller som fôr.

Planta inneheld garvestoff, pektin og flyktige oljer som verkar blodstillande og sårlegkande.

Prøv denne oppskrifta:

- 4 dl finhakka grøne geitramsblad
- 4 egg
- salt

Bland blada med vispa egg. Tilset salt etter smak, og steik små lappar i varm olje eller smør i steikepanne. Servert med poteter, fleisk eller grovt brød. Lukke til!

I Russland var den vanleg som te-surrogat i falsk kinesisk te, og geitrams vart og dyrka til dette føremålet. Dette var den viktigaste næringa i byen Kaporje i siste halvdel av 1800-talet.

TA MED NOKRE BLAD HEIM OG LAG DIN EIGEN KINESISKE TE!