

Around the World in 80 Plants

Stephen Barstow

304 sider. 448 fargefoto, de fleste ved forfatteren selv. Foreligger bare på engelsk.

Pris: ca. 200 kroner

(kan bestilles fra forlaget)

Permanent Publications Ltd.

ISBN 978 1 85623 141 1

Denne for mange svært etterlengtede bok byr på en fantastisk og spennende gastro-botanisk reise der vi underveis blir servert en frodig meny av spiselige planter fra hele verden.

Stephen Barstow sier at hensikten med boka er å dele av sine erfaringer gjennom 30 års utprøving av spiselige, flerårige planter (stauder), ikke minst de prydblantene han kaller *edimentals*, satt sammen av edible (spiselig) og ornamental (til pynt). Fra de over 2000 nyttevekstene i forfatterens hage i Malvik utenfor Trondheim har han valgt ut 80 favorittmatplanter som familien bruker i det vanlige, gjennom et normalår, og som klarer seg i hagen i det kalde klimaet så langt nord.

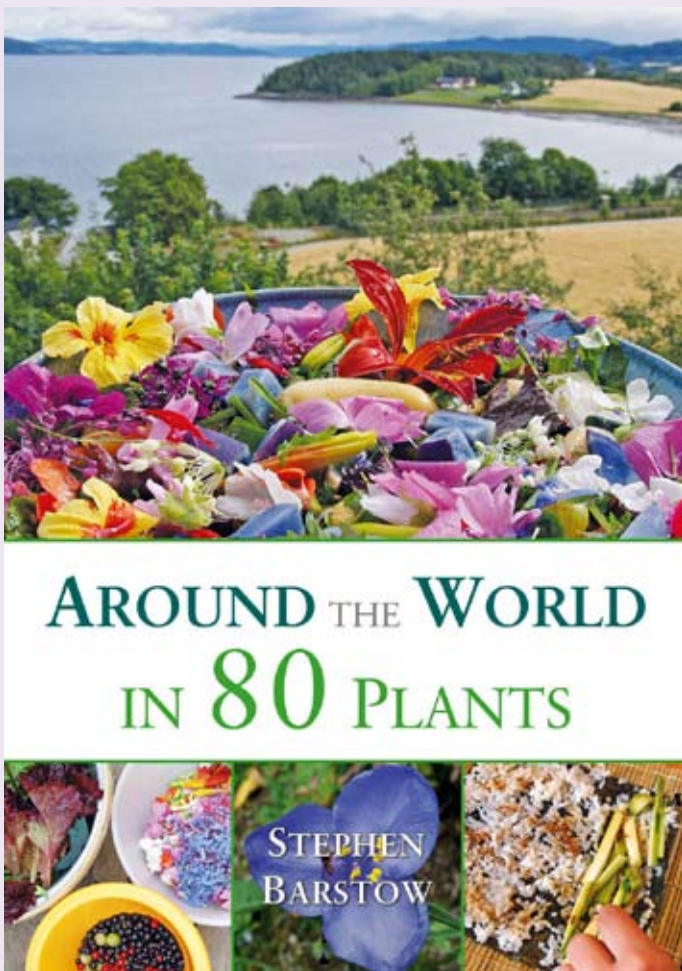
Reisen bringer oss fra «the streets of London» til våre hjemlige trakter, dvs. Norge og Skandinavia, via Vest- og Sentral-Europa, Syd-Europa og Middelhavet, Kaukasus, Himalaya og Sibir, Fjerne Østen og Australia, Syd- og Nord-Amerika. Gjennom 6 kapitler basert på disse geografiske områdene, får hver plante sin fortelling, om den høstes vill, om den dyrkes eller begge deler, hvordan den brukes, nå og da. Det hele rikt illustrert med nærbilder og oversiktsbilder. Fotografiene av plantedeler klargjort for bruk er utrolig lekre og fristende!

Forfatteren har konsentrert seg om flerårige bladgrønnsaker, og utelatt bruk av røtter, busker og trær. Alle plantene er eller har vært ville vekster plukket av mennesker på forskjellige steder frem til vår tid. Hver art er selvsagt grundig utprøvd i hagen på Malvik, og har vist seg å være hardfør

der. Stephen Barstows sterke interesse for løkplanter kommer tydelig frem, jeg ble da også inspirert til å satse på mer enn bare gressløk, ramsløk og seiersløk i min ringe hage, jeg vil ha en Walkabout Onion!

«Around the World in 80 Plants» er en kunnskapsmettet inspirasjonsbok om å dyrke ville og ikke-ville nyttevekster, med permakultur-tankegangen i bunnen. Det er ikke en bok om å gå ut i naturen og sanke (foraging). Forfatteren gir heller ikke detaljerte beskrivelser som i en flora, kun botanisk grunninformasjon om hver plante, iblant også internasjonale navn, videre om størrelser, habitat, formering og dyrking. Noen kokebok er det ikke, men vi får en rekke oppskrifter jeg vet mange av oss «må bare prøve!»

«Around the World in 80 Plants» er skrevet på engelsk (forfatterens morsmål), fordi den henvender seg til en stor, internasjonal leserkrets som også har ventet på boka. Det skal fortelles at forfatteren er en verdenskapasitet, han nyter stor anerkjennelse, og verket ses på som en global nyvinning og spås stor



suksess.

Jeg har fått mengder av ny kunnskap og noen overraskelser! Ikke ante jeg at *Hosta* (bladlilje) var mat!! Og jeg som faktisk har flere av dem – måtte det snart bli vår! Og, ikke visste jeg at om våren kan du kjøpe bunter av unge engsnelleskudd på et torg under Rialto-broen i Venezia!

Hver gang jeg vender sidene om dukker det opp nok en spennende selvpoplevd historie eller interessant stoff om en plante, eller unyttige fakta (forfatterens ord, hehe), som om hvor fort en walkabout-løk kan gå! Her er så mye å lese at jeg må gå til sengs med boka i lang tid fremover!

Bildene er i blant litt små, men kvaliteten er god. Av tabeller finnes blant annet en flott oversikt over samtlige arter i boka med vitenskapelig navn, habitat, når og hva man høster osv. Litteratur- og kildehenvisningen er formidabel, og en inspirasjon bare å lese den! Takk skal du ha for den også, Stephen!

Enten du er hage-entusiast, prydvekstsamler, villvekstsanker eller kjøkkensjef – dette er boka for deg. Det gjør heller ingen ting at den er sjarmerende og velskrevet, og spiller forfatterens vidd og humor og trivelige eksentrisitet midt i den også vitenskapelige tilnærmingen til stoffet. Oj, for en bok!

Anmeldt av Inger-Lise Østmoe

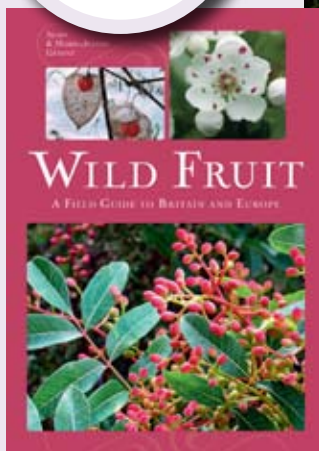
Wild fruit – A Field Guide to Britain and Europe

Alain & Marie-Jeanne Gênevé
223 sider. Språk engelsk
Utgitt av Timber Press Inc. (2014)
ISBN 13: 978-1-60469-586-1

Feltguide (feltflora) laget av ekteparet Gênevé. Han er farmasøyt, begge er dedikerte amatørbotanikere som har viet år av sine liv på jakt etter frukt bærende vekster med kjøttfulle frukter. Foruten greie bestemmelsesnøkler er det meget gode oversikter over artene, organisert etter veksttype (urt, busk, tre, klatreplante) og etter farge på fruktene. Inntrykket er en ryddig bok med gode illustrasjoner, både tegninger og fotografier. Til omtalen av hver art finnes en liten tabell som viser vekstens høyde, blomstringsperiode, fruktperioden, høyde over havet, samt om den er giftig eller spiselig. Boka er ikke noen lommeguide, den veier 534 g, ca 16x23 cm stor.

Tips om to gode bøker

av Inger-Lise Østmoe
(inger.lise.oestmoe@gmail.com)



For turgåere, villmatsankere og andre naturelskere er boka en riktig så kjekk følgesvenn. En del oppskrifter hører med, særlig på syltetøy og teer, men også kaker, vin og sauser.

Det var spesielt moro å gjenkjenne og bli påminnet vekster og frukter jeg har møtt på tidligere reiser. Betyggende å kjenne at jeg fremdeles kan - litt!

Rätt ur jorden. Handbok i självhusholdning

Bella Linde (journalist),
Lena Granefelt (fotograf)
255 sider. Språk svensk.
Utgitt av Ordfront
(www.ordfrontforlag.se)
ISBN 978-91-7037-757-0

Hensikten med boka er å gi nyttig hjelp til å ta skrittet mot å dyrke egne grønnsaker og få giftfri mat, artigere fritid og bedre miljøsammvittighet på kjøpet. Spa der du står, og gjør det nå!

Nydelig fotografert, mengder av tips og gode beskrivelser. Et helt kapittel er viet naturen som spiskammer. Da passer det å tipse om en svært spennende svensk nettside! <http://www.skogsskafferiet.se>

Permakulturtanken ligger til grunn for den fine boka, og jeg viser derfor til nettsidene for den svenske og den norske permakulturföreningen.

www.permakultur.se
www.permakultur.no

