



De orientalske prydløg er ikke kun flotte at se på, men har også en frisk, sødlig og løgagtig smag.

Fotos: Jens Wollesen

## Ej blot til pynt

**SPISELIGE BLOMSTER:** Grennessminde leverer blomster til Noma. Men spiselige blomster hører ikke kun hjemme på en af verdens bedste restauranter.

Af Petter Becker-Jostes

**TAASTRUP:** En smule olivenolie og lidt sødlig balsamico oveni, så er salaten. Men ikke noget salt og peber, for det tager noget af de fine nuancer fra ildkongen, bego-

niaen, skorzonérroden eller den japanske peber.

Sådan lyder anbefalingen fra Aiah Noack, der er projektleder på Grennessmindes økologiske gartneri - et gartneri, der kan bryste sig af at levere blomster til restauranten, som flere gange er blevet kåret til verdens bedste. Historien starter sidste efterår, hvor Grennessminde har inviteret til konkurrence, hvor tre stjernekokke dystes om at blande gartneriets 238 forskellige spiselige planter til en salat.

- Det må have rygtedes, at vi havde sådan en konkurrence, for pludselig en dag stod folkene fra Noma her-

ude, siger Aiah Noack.

De fik lov til at plukke de spiselige blomster for at prøve dem, og da restauranten åbnede igen i april efter en pause hen over vinteren, var de klar til at hente blomsterne ude hos gartneriet, der fungerer som et uddannelsessted for unge med særlige behov som for eksempel autisme eller psykiatriske diagnoser. Og selvom der ville være et langt større udvalg at vælge imellem, har restauranten valgt at begrænse sig:

- Noma vil kun have de planter, hvor man kan spise blomsterne, ikke bare bladene. Derfor har de omkring 100 forskellige planter at vælge imellem, siger Aiah Noack.

### Ikke kun for Noma

Anbefalingen om kun at komme olie og balsamico på salaten er ikke rettet mod Noma, men tværtimod mod almindelige mennesker, der selv har lyst til at prøve kræfter med spiselige blomster. For hvad man kan hos Noma, kan man også hjemme i blomsterbedet eller plantekassen.

- Alle kan i princippet lave et Nomabed. Det er ikke

svært at dyrke, og i stedet for bare at plante noget, der kun ser flot ud, kan man plante noget, der både ser pænt ud og kan spises, siger Aiah Noack.



Den japanske peber bliver i sit hjemland blandt andet brugt til sushi.



Studenternelliker har en tør og let parfumeret smag.



Bronzefenniklen smager af en blanding mellem lakrids og fennikel.



Ildkongen har Grennessmindes gartneri fået af Frøsamlerne, en forening som forsøger at bevare plantesorter, der er ved at gå i glemmebogen.



De spiselige blomster i Grennessmindes gartneri kommer fra hele verden - Asien, Amerika, de arktiske egne eller Afrika. Her er det den mauretanske katost, Aiah Noack viser frem. Planten har ikke bare fået sit navn på grund af landet, hvor den kommer fra. - Frøet ligner en gammeldags rund ost, og når planten er spiselig uden rigtig at være det, så kalder man dem noget med dyr, ligesom hestekastanjer, fortæller Aiah Noack.