

Indsamling af Ramsløg

Det smagfulde ramsløg, er blevet populært i det nordiske køkken. Ikke kun på restauranter men også hos private. Dog skal du være varsom, hvis du høster smagsoplevelser i naturen. Planterne Liljekonval og Høsttidløs ligner Ramsløg til forveksling og er giftige.

Blade fra Ramsløg kan kendes på deres kraftige hvidløgsagtige lugt. De indsamles fra naturen og indtages som krydderurt, som salat eller varmetilberedt som grøntsag og kan spises uden problemer. Men fra Centraleuropa og Norditalien er beskrevet forgiftningstilfælde, endog en del med dødelig udgang fordi gourmeter har plukket og tilberedt Høsttidløs, der ligner ramsløgsplanten til forveksling. Høsttidløs er ikke en naturlig del af den danske flora, men dyrkes som prydblade i haver og kan i sjældne tilfælde dukke op i naturen. Der er ligeledes beskrevet forgiftninger med Liljekonval, som både dyrkes som prydblade og gror vildt i Danmark. Hverken Høsttidløs eller Liljekonval har den kraftige hvidløgsduft som kendetegner ramsløget. Men begge er giftige og er ikke egnede til fødevarer.

Flere medier har beskrevet at man også kan finde ramsløg i parker og på kirkegårde. Men her er risikoen for at den gror sammen med f.eks. Høsttidløs større end i naturen.

Fødevarestyrelsen råder forbrugerne til kun at spise planter og svampe de er sikre på, da de kan indeholde stoffer, som kan give alvorlige forgiftninger. Spis derfor kun planter, som du kender 100 procent.



Foto: Anette Schnipper, Fødevareinstituttet, DTU