

fjendtligtsindede brændenælder, kan vi købe dem på glas i flere supermarkeder, for eksempel Kvickly og SuperBrugsen.

De vilde tørrede urter stammer fra Urteteket ved Bogense på Fyn, der har produceret og solgt økologiske krydderier, urteteer, rapsolier og kosttilskud siden 2007.

Kosttilskud klinger ikke kulinarisk, men de tre avlere, Søren Kristoffersen, Anne Dall og Lars Sørensen, blev i 2008 slået til riddere af den franske orden *Cordon Bleu du Saint Esprit* for at højne den gastronomiske kunst med deres tørrede krydderurter, som

tørres højst fire timer efter høst og på en måde, så de æteriske olier med indholdsstofferne ikke bliver brændt af. Urterne tørres under lav temperatur, 39-40 grader, i seks døgn.

MUNKENES LÆGEPLANTER. Anne Dall er tidligere alternativ behandler, biopat og cand.scient. i molekylær- og cellebiologi fra Odense Universitet. Hun blev opfordret til at gå ind i den virksomhed, der blev til Urteteket, af Lars Sørensen, der er gartneritekniker, og Søren Kristoffersen, der er landmand, journalist og agronom.

Begge har siden begyndelsen af

1990'erne forfulgt en gammel drøm om at lave økologiske lægeplanter som dem, munke har dyrket i danske klosterhaver.

140 klostre bredte sig med store jordbesiddelser i landet i et par intense århundreder mellem 1000 og 1224. Fra dem har vi et væld af planter med lægende virkning, blandt andet den sejlivede skvalderkål, *Aegopodium podagraria*, der blev anvendt mod podagra.

I Urteteket bliver planterne til både krydderier og kosttilskud. Brændenælden findes for eksempel både som krydderi på glas og som ingrediens →

Scones med brændenælde, ramsløg, gedeost og oliven

12 SCONES = TIL 6 PERSONER

- 5 dl hvedemel
- 2 tsk. bagepulver
- 1 tsk. salt
- En halv spsk. tørrede ramsløg
- En halv spsk. tørrede brændenælder
- 100 g blødt smør
- 1 3/4 dl mælk
- 250 g blød gedeost
- 1 dl sorte oliven

Sæt ovnen på 200 grader. Bland mel, bagepulver, salt og tørrede urter i en skål. Tilsæt smør og mælk og rør dejen sammen. Hvis dejen er meget klæg, kan du komme lidt mel i. Kom mel på fingrene, og form dejen til en tyk rulle, 5-6 cm i diameter. Skær i ca. 12 skiver, og kom på en bradepande med bagepapir. Server lune med ost og oliven.

