

# Björken – en naturresurs

## 👉 Björkrisvisp Kvistar

Av finare kvistar och björkris kan man när björken savar göra kvasstar, viskor eller borstar för olika ändamål. Dra loss barken från den grova änden på riset, ut mot de allt tunnare grenarna. Vispar eller sopkvastar binds ihop direkt medan riset är mjukt, när det torkar blir det styvare. En tunn blankskalad björkkvist fungerar väl som provsticka när man bakar.

## 👉 Pottaska Ved

Björkens ved lämpar sig väl till eldning och brinner behagligt eftersom den inte har några kådgångar som gran och tall. Läg askan i vatten, sila och torka till pottaska. Av pottaska kan man tillverka asklut.

**Recept på asklut:** 1 liter siktad björkaska kokas några minuter i 3 liter vatten. Låt stå och sjunka och sila sedan bort bottenskiaktet. Asklut kan användas till tvätt, 1 liter lut till 10 liter vatten för handtvätt. Använd handskar!

Nävern, björkens bark, är vattentät och rötbeständig och lämpar sig väl till olika former av slöjd. Strimlor av näver kan flätas ihop till förvaringskärl, kontar (ryggsäckar) och skor. Av rötterna har man traditionellt bundit korgar.

## Näver, rötter

## Kulturrutan

### Resurser förr

I det gamla bondesamhället var man till stor del beroende av att själv kunna göra olika saker som man behövde. Man hade inte tillgång på affärer i samma utsträckning som sålde färdiga fabrikstillverkade saker. Därför gjorde man saker själv av de olika material man kunde få tag i. Man lärde sig därför använda alla tillgängliga resurser och mycket lite gick till spillo. Björken är ett bra exempel på detta.

### 👉 Lövte Blad

Små späda blad på våren kan torkas och användas som ett uppfriskande te. Det har en viss urindrivande effekt.

### 👉 Smaka björksav Sav

På våren när björken savar kan en liten gren helst under en cm tjock skäras av och ett kärl bindas fast så att saven droppar ner i den. Saven som har en sockerhalt på ca 2% och består av lika delar fruktos och glukos, kan drickas direkt eller kokas tills en stor del av vattnet dunstat bort. Produkten blir en söt sirap med stark björksmak. Bäst är att ta sav under natten då det är svalt. Då slipper man en del av de insekter som gärna lockas av lukten.



# Mars 2009



	Måndag	Tisdag	Onsdag	Torsdag	Fredag	Lördag	Söndag
v. 9	23	24	25	26	27	28	Albin, Elvira <b>1</b>
v. 10	Ernst, Erna <b>2</b>	Gunborg, Gunvor <b>3</b>	Adrian, Adriana <b>4</b>	Tora, Tove <b>5</b>	Ebba, Ebbe <b>6</b>	Camilla <b>7</b>	Siv <b>8</b> Internationella kvinnodagen ♀
v. 11	Torbjörn, Torleif <b>9</b>	Edla, Ada <b>10</b>	Edvin, Egon <b>11</b>	Viktoria <b>12</b> Kronprinsessans namnsdag 🇸🇪	Greger <b>13</b>	Matilda, Maud <b>14</b>	Kristoffer, Christel <b>15</b> Sista ansökningsdag till sommarkurser på universitet och högskolor
v. 12	Herbert, Gilbert <b>16</b>	Gertrud <b>17</b>	Edvard, Edmund <b>18</b> Internationella Biologiolympiaden Svenska uttagningen	Josef, Josefina <b>19</b>	Joakim, Kim <b>20</b> Vårdagjämning 🌸	Bengt <b>21</b>	Kennet, Kent <b>22</b>
v. 13	Gerda, Gerd <b>23</b>	Gabriel, Rafael <b>24</b>	Marie bebådelsedag <b>25</b>	Emanuel <b>26</b>	Rudolf, Ralf <b>27</b>	Malkolm, Morgan <b>28</b>	Jonas, Jens <b>29</b>
	Holger, Holmfrid <b>30</b>	Ester <b>31</b>					

VINJETT BILD: TUSSILAGO