

Jagten på den vilde Østershat

Der er stadig gode spisesvampe at finde i skoven, selv om skovbunden er dækket af visne blade. Det gælder om at kigge op.. *Tekst og fotos: Helle Hjorth – december 2006*

Da jeg sætter mig ind i bilen, dufter der forjættende af muld og efterår. Det er en stor portion friskplukkede østershatte, der dufter fra kurven på bagsædet.

Det har været et godt svampeår, men sæsonen for spisesvampe er slet ikke slut. Dels på grund af det fugtige og lune vintervejr, og dels fordi sæsonen aldrig helt slutter for "hardcore" svampeentusiaster. Svampejagt er en skøn sportsgren, der giver motion, røde kinder og et naturligt pift til de gastronomiske udfoldelser i køkkenet.

Delikat nytårsspise

Lige nu er det østershatte, der kan jages. I nogle år har vi kunnet købe de dyrkede, men vilde østershatte dufter og smager af meget mere. Og finder man et godt voksested, kan man høste rigeligt. Østershatte vokser på udgåede løvtræer, og de kan klare en del frost. De kommer frem her i december, og først i januar/februar tørrer de ud eller bliver for store og træede til at spise.

De vilde østershatte har en meget fin smag, der ikke bør overdøves af krydderier, og det er en rigtig god juleaktivitet at gå i skoven for at høste østershatte til nytårsmenuen. Husk kurv og kniv. Da svampene ofte vokser ret højt op ad træstammerne, kan de øverste være vanskelige at nå. Det er nemmere at plukke svampene på stubbe og gamle fældede løvtræer i skovbunden.



Stubben her ligger i en skovlysning.



Hattens form og farver minder en del om østers.

Hvordan finder jeg hatten

Der er god chance for at finde østershat på træstubbe i byernes parker, på udgåede træer i fugtige moser, og i skove, hvor større træer og stubbe får lov til at rådne i skovbunden.

Skov- og Naturstyrelsen har f.eks. den form for urørte arealer i Kasmose Skov ved Strib, og Sollerup-skovene ved Korinth rummer også spændende områder med mange udgåede træer. Her må man gå og samle overalt, mens man i private skove kun må samle fra veje og stier.

Når du i løbet af året går tur i skoven, så hold øje med udgåede eller fældede løvtræer, og vend tilbage hertil i december. Måske er der bid!

Østershatte vokser aldrig direkte på jorden, og kan dårligt forveksles med andre arter. De flotte lameller på undersiden er cremefarvede og oversiden er lysebrun eller støvet blågrå. Tjek alligevel altid med en god svampebog.

Brug sanserne i skoven

Jo mere der er at holde øje med på skovturen, des sjovere. Og så er det skønt, hvis man er heldig at få en kurvfuld svampe med hjem. Østershatte kan holde sig adskillige dage i en kurv på et køligt sted, eller du kan putte dem i fryseren og bruge dem senere. Husk at skære den træede stok fra først, den kan ikke bruges.

Opskrift i boks ved siden af artiklen:

Cremet østershattesuppe

Suppen med østershatte, hvidvin og lidt fløde er nem at lave, og et forrygende lækkert indslag i nytårsmenuen.

Ingredienser:

400 g østershatte uden stok • 20 g smør • 2 skalotteløg • 1 spsk. hvedemel • 1 liter hønsbouillon • 2 dl piskefløde • 2 dl tør hvidvin • Lidt friskrevet muskatnød • Salt og peber • Lidt krydderurter efter eget valg.

Tilberedning:

Smelt smørret og lad de skiveskårne løg simre heri til de er bløde. Skær østershattene i mindre strimler og sauter dem sammen med løgene i 3 minutter. Drys hvedemel på, og lad det bage godt igennem, under omrøring. Hæld lidt efter lidt boullonen på, og rør suppen glat inden næste portion hældes på. Kom vinen i og riv en anelse muskatnød ned i suppen. Smag til med salt og peber.

Lad suppen simre i 15 minutter og kom piskefløden ved.

Lad suppen koge uden låg indtil den har en dejlig, cremet konsistens.

Pynt suppen med lidt grønt og servér med brød.

