



Ofte stillede spørgsmål

Hvem er involveret i VILD MAD

Siden initiativets start i 2015 har mere end 100 personer bidraget, og alt fra sankere og kokke over akademikere og videnskabsfolk til designere og programmører har deltaget i udviklingen.

Følgende organisationer står helt centralt i samarbejdet:"

- **Nordea-fonden**, en selvstændig og almennyttig fond, med særligt fokus på sundhed, motion, natur og kultur, har støttet projektet med 8,5 millioner kroner.
- **Byhøst** er en organisation, der arbejder med innovation indenfor vild mad. Siden 2011 har Byhøst arbejdet for at udbrede sankning og kendskabet til vild mad. Organisationen lancerede i 2013 bl.a. Danmarks første sanke-app, en kortbaseret og brugerdrevet sanke-app der siden er downloadet over 25.000 gange i Danmark. I VILD MAD, har Byhøst været primær partner konceptudviklingen af brugeroplevelsen, og særligt det digitale univers. Herudover har Byhøst stået for udvikling af undervisningskoncept og -forløb. Samt deltaget i indholdsudvikling og -produktion.
- **Friluftsrådet** er en selvstændig, ikke-statslig paraplyorganisation, der samler over 90 foreninger. Friluftsrådets medlemsorganisationer har det til fælles, at deres aktiviteter handler om natur, miljø eller friluftsliv.
- **Naturvejlederforeningen** i Danmark er et forum for naturvejledere og andre, der arbejder med naturvejledning, naturformidling og miljøvejledning.
- **Supertusch** er et kreativt digitalt bureau baseret i hjertet af København. Siden 2008 har Supertusch arbejdet med konceptudvikling, design og eksekvering af ekstraordinære digitale løsninger for en lang række danske og udenlandske brands og organisationer.
- **Tombola** er et københavnsk bureau med speciale i grafisk design.
- **GoJoin** er en platform udbudt af AOF Danmark, som skaber kontakt mellem formidlere og borgere i Danmark.

Hvad er vild mad?

Vild mad er den spiselige flora og fauna der findes i vores landskaber. Det drejer sig både om urter, bær, nødder, tang, svampe, fisk, skaldyr og mange andre slags lækre råvarer. VILD MAD fokuserer på danske planter, frugter og svampe. Hvad man præcist kan finde i landskabet afhænger af hvor du er i verdenen, og man finder som regel både stedstypiske og



invasive arter uanset hvor man er. Vild mad står modsat dyrket eller kultiveret mad, og adskiller sig primært ved ikke være plantet eller passet af mennesker. I realiteten kan det ”

være svært at skelne mellem vildt og kultiveret, da mange vilde planter trives i områder med kultiverede afgrøder.

Hvor kan jeg sanke?

Man kan sanke i både urbane, dyrkede og vilde landskaber: Byer, kyster, åbne strækninger og skove er alle potentielt fulde af delikatesser. Typen og mængden af vild mad i specifikke områder varierer fra sted til sted. Som hovedregel er diversitet og kvantitet højest i områder der er mindre dyrket og plejet. Ikke desto mindre har alle typer af landskaber altid noget lækkert at byde på. Det er i øvrigt værd at tjekke sin græsplæne for spiseligheder.

Er det giftigt? Er visse planter giftige? Hvad med jordkvaliteten?

Hvis gjort korrekt burde sankning altid være behageligt og sikkert. Der er giftige planter, og i visse tilfælde endda dødelige arter, i et hvert slags landskab. Dette er en betydningsfuld risiko at overveje, hvis man vil sanke vild mad, og vi opfordrer enhver der skal sanke for første gang, at tale med en ekspert. Du burde altid følge anvisninger fra enten en sankebog eller -app. VILD MADs digitale platform beskriver præcist hvilke forvekslingsmuligheder der kan være farlige. Når det er sagt, så er det vigtigt altid at opsøge en ekspert, hvis du er usikker på om hvorvidt en plante er giftig.

Undgå at sanke i områder som muligvis kan være forgiftede med fx tungmetaller. Kontakt altid dine lokale kommune, eller opsøg online testresultater om muligt, hvis du er i tvivl. Du kan også få dine egne jordprøver undersøgt. Jordforurening er som regel en større udfordring i urbane miljøer og i havneområder end i landlige landskaber.

Er det her en løsning på problemer i vores madsystemer?

Nej. Sankning af vild mad er ikke et universalmiddel for problemer med klimaforandringer, sult, invasive arter eller madspild. Der findes ingen sølvkugle. At forbedre vores madsystemer vil kræve en mangfoldighed af løsninger.

Ved at introducere mennesker til landskabet, og ved at fremme forståelse og respekt for hvad naturen har at tilbyde, håber vi at kunne integrere netop den forståelse og respekt i vores liv og madvaner.

Vi mener at et af de største problemer med dominerende, globale madsystemer er deres tendens til at beskade natur, økosystemer og mennesker der arbejder for at tilbyde os vores mad. Men vi tror på at vi kan få en mere velfungerende verden ved at genetablere en fysisk



forbindelse til de landskaber og cyklusser alle dele af naturen, inklusiv mennesker, er en del af.

Hvordan kan børn lære at sanke sikkert og bæredygtigt samtidigt med de udforsker deres omgivelser?

Børn bør altid sanke med en væрге. Det er vigtigt, at de lærer om de farer ved at forveksle spiselige og giftige planter. Hvis børn ønsker at udforske og sanke på egen hånd, foreslår vi at de venter med at spise hvad de har fundet, til en kyndig voksen har bekræftet at planterne er spiselige. Udover sikkerhed er det også vigtigt at alle sankere lærer både at respektere naturen og at høste bæredygtigt.

Hvilken rolle spiller sankning i min dagligdag og kost? Hvordan retfærdiggør jeg at bruge tid og kræfter på at samle vild mad?

Vild mad kan være en del af et individs dagligdag og kost i varierende udstrækninger – det afhænger af sæson, sted og hvor meget tid man har til rådighed. Hvor stor en del af ens kost det burde være, afhænger af ens interesser og forventninger. Mange vilde råvarer kan spises friske, men der er ligeså mange som kan dehydreres, syltes eller på anden vis konserveres.

Sankning kan optage meget af ens tid, men det kan også foregå som en hurtigtur i naturen. Det handler ikke om at holde antal brugte timer i naturen op imod hvor mange kalorier ens høst indeholder, eller hvor mange nye smage man kan finde. Det er tværtimod et spørgsmål om at genopdage ens forbindelse til den mad man spiser, bedre at forstå landskaberne samt økosystemernes cyklusser og i sidste ende at fremme fællesskaber.

Hvad gør vild mad interessant sammenlignet med andre typer mad?

Uanset om vild mad stammer fra en sandet kyst eller et uregerligt krat, så kan det bidrage med en fornemmelse af at have en forbindelse til ens omgivelser, som mad fra supermarkedets hylder måske ikke kan i samme udstrækning. Det er vigtigt at huske på at sankning nogle gange kan kræve både tid, tålmodighed og nysgerrighed. At høste vilde råvarer kræver at man bruger alle sine sanser. At tilføje vild mad til sine daglige kost eller en

særlig ret giver en madoplevelse der er unik i både smag og minde. Vild mad rummer også potentialet for at begejstre børn til at smage nye retter og råvarer de ellers ikke ville ønske at spise – bitre urter og planter er mere interessante hvis de er fundet og høstet i landskabet af en selv.

Er det overhovedet lovligt?



Lovgivning for sankning varierer fra land til land, og endda også inden for enkelte regioner i visse tilfælde. Vi foreslår at du konsulterer din lokale myndig om den relevante lovgivning. Når du sanker på private områder skal du sørge for at have tilladelse. Vær opmærksom på at ”

visse vækster er beskyttede og kræver særlig sanke-tilladelse (fx i tilfælde af fredninger). I VILD MAD-appen kan du finde en guide om den danske lovgivning med relevante links.

Er det bæredygtigt?

Sankning er bæredygtigt hvis folk ikke tager mere end de skal bruge, og er bevidste om hvilke vækster der kan sankes hvornår. Hvis ikke der tages højde for disse forhold, risikerer vi at udsætte bestemte arter for store belastninger og i værste fald udryddelse. Vær sikker på at du har læst op på bæredygtig sankning før du går i gang, fx i de relevante guides i VILD MAD-appen.

I et stor perspektiv vil en komplet omstilling til en diæt bestående af vild mad ikke være bæredygtig, men hvis kombineret med andre bæredygtige mad- og landbrugsinitiativer kan det være et skridt i retningen af mere bæredygtige madsystemer.

NORDEA FONDEN

Vi støtter gode liv

ET PROJEKT UDVIKLET AF



VIRKELIGGJORT I SAMARBEJDE MED



SUPERTUSCH^{CPH}
CREATIVE DIGITAL AGENCY

