



Også i øl!

Flere mikrobryggerier har eksperimenteret med enebær-smagen og det skal efter sigende give "en forfriskende og meget fint balanceret smagsoplevelse". Til "Enebær Stout" fra Grauballe Bryghus er brugt ca. 1 bær pr. flaske. Prøv også "Den eneste ene" fra Svaneke Bryghus og "Enebær Ale" fra Roskilde Øl.

Lav dit eget bonsai-træ

Hvis du har lyst at prøve kræfter med bonsai-træernes kunst, så er ene et godt begyndertræ p.g.a. sin robusthed. Det kræver god portion tålmodighed og næsten daglig pasning.

Du kan finde vejledninger på nettet f.eks. på www.idenyt.dk > Artikler > Stueplanter > Bonsai



Ene kan blive flere hundrede år. I Sverige findes en ene på 840 år.

Pissebær er et gammelt navn for bækkoglerne, som nok er opstået p.g.a. deres vanddrivende effekt.

Skoven lige

Af Eva Skytte, naturvejleder i Dansk Skovforening

Enetræet har modne frugter nu. De kan bruges i snaps og madlavning.

Enetræet er udbredt over det meste af Jorden, men det kræver meget lys.

Ene er et lille nåltræ – gråligt grønt i udseende. Det bliver sjældent mere end 8-10 meter højt. Faktisk vil det oftest være en busk. Ene kan blive flere hundrede år.

Man kan kende almindelig ene på nålene. De er forholdsvis korte (½-1½ cm), grønne med en hvid strib på undersiden af nålen. Nålene sidder 3 sammen i krans hele vejen op ad grenene.

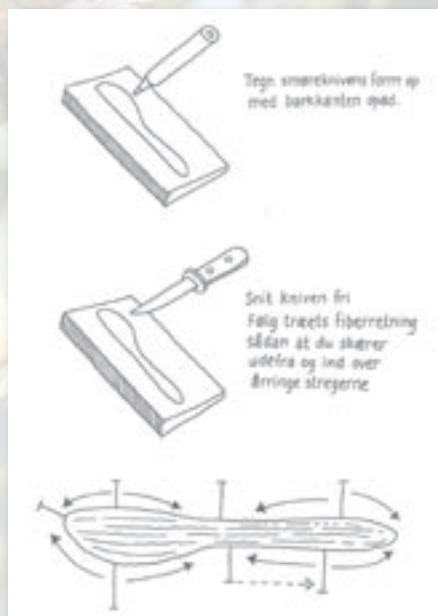
Frugterne modner i september-oktober måned og er små runde bækkogler (ca. ½ cm i diameter). De modne frugter er blåsorte og kan minde lidt om blåbær i udseende - dog lidt mere matte i farven. Frøene spredes af fugle.

Enebærrene er 2 år om at modne, så hvis du finder et træ med enebær vil du både se umodne grønne frugter og de modne blå. De grønne bær er fra i år, og de blå er de frugter som blev dannet sidste år.

Hvis enen ikke har bær, kan der være to forklaringer på det. Enten fordi den skal være 15-20 år gammel før den blomster, eller fordi det er et han-træ. Ene er nemlig tvebo dvs. enten et han eller et hun-træ.

Hvor findes den?

Almindelig ene er et lidt specielt træ fordi det er et af de første træer, der



Enetræ er god at snitte i og har en hele speciel, dejlig duft. Snit f.eks. skeer, knapper og smørknive.

Vidste du at grønlånderne foretrak spanter af enebær eller pil til deres kajaker.

nu – Ene

kom til Danmark da isen forsvandt herfra for ca. 10.000 år siden. Sandsynligvis har det allerede været i Vestjylland under sidste istid.

Ene-slægten (*Juniperus*) er det nåletræ der har den største udbredelse på jorden – altså findes de fleste steder på kloden. Den vokser vildt i fire verdensdele – Nordamerika (bl. a. Grønland), Europa, Afrika (i Nordafrikas bjergegne) og Asien (på Himalayas lave skråninger i Burma).

Ene er et meget hårdført træ. Det tåler vind, frost og mager jord. Det eneste vigtige krav til voksestedet er lys. Derfor finder man den i reglen på steder hvor andre træarter har svært ved at klare sig. Det vil sige på magre jorde, heder, overdrev, klipper, sandede områder og arealer, der græsses af dyr.

Ene bides kun lidt af dyr. Hvis den vokser på heder og overdrev kræves

hyppig afgræsning for at undgå indvandring af træer som kan skygge den væk.

Anvendelse

Gennem historien er ene brugt til et utal af dårligdomme lige fra urinvejsinfektioner til nedtrykthed, skæl og dårligt ånde.

Nogen mener at hvis man tygger tørrede enebær, kan det tage hvidløgsånde!

Undersøgelser har vist at enebærrene kan bruges medicinsk. De er vanddrivende, blodtrykssænkende og smertestillende.

Og så kan enebær bruges i madlavningen som krydderi i et utal af retter, både tørrede og friske. De friske bær er mildere end de tørrede. Husk dog at bærrerne (især de friske) er vanddrivende så undgå at bruge dem i store mængder.

Almindelig ene (*Juniperus communis*) er den art vi finder i naturen, men der findes mange underarter og forædlede former af enebær i haver og parker.



Mange former

Enebærbusken kan have mange vækstformer – fra søjleformede over brede til krybende. På Arboretet i Hørsholm har man lavet en sådan samling af vilde buske.

Den meget store variation i vækstformer er udnyttet i havebruget hvor der er frembragt et stort antal sorter.

Ene vokser langsomt. Rekorden har dog Lavt krybende ene som vokser på Grønland. Selvom den kan blive 400 år er den under 10 cm i tværmål.

*Tegning: Eva Wulff.
Fotos: Eva Skytte, J.C. Schou (Biopix.dk), S. Fodgaard.*



Vigtig ingrediens i gin

Ideen stammer sandsynligvis fra Holland, hvor man har brugt enebær i genever, som egentlig var medicin mod bl.a. tropesygdomme og nyre-smerter. Men engelske sømænd syntes godt om drikken og bragte den med sig hjem. Her videreudviklede man på den, så den har den smag vi kender i dag fra gin.

Beefeater laves i London. Den smages til med 9 smagsstoffer, hvoraf det vigtigste er enebær høstet i Italien og Makedonien.

Enebær snaps

Du kan selv lave en god enebær snaps enten som helsedrik eller blot fordi den smager godt.

Fyld et syltetøjsglas 1/3 op med modne enebær og fyld glasset op med en smagsneutral snaps (f.eks. Blå Ålborg). Lad det trække 2-3 uger. Si bær og bundfald fra. Den skal fortyndes kraftigt, ca. 1:10.

Hvis du blander snapsen med tonic, så smager det mindst lige så godt som gin/tonic!