Föreningen Natur och Samhälle i Norden
Box 49015, 10028 Stockholm
PG 503197-6

FNSiN
Föreningen
Natur och Samhälle
i Norden

MEDLEMSORGAN 2 APRIL 1979

Medlemsorganet är tunnare och enklare än vanligt. Det är ingen medveten politik utan avspeglar bara medlemmarnas produktivitet. De artiklar som brukar finnas är sådana som spontant dyker upp från olika håll och redaktionen har aldrig aktivt ansträngt sig för att få material.

Eftersom innehållet är tunnt har det inte heller kännts meningsfullt att lägga ned arbete på enhetlig layout, utan bidragen är publicerde i stort sett som dom kommit in. Genom att ta nya tag och engagera fler personer i arbetet hoppas jag att nästa nummer, i september, skall bli desto snyggare och innehållsrikare. Bidrag och uppslag välkomnas, samt givetvis hjälp med arbetet.

DETTA NUMMER INNEHÅLLER:
En artikel om långfärdsskridsko
Vårens programaktiviteter och resor
Diverse notiser och upplysningar
samt
en bilaga med stadgar, verksamhetsberättelse och ekonomisk rapport.

PS. Organet blev inte så tunnt som jag skrev här ovan. I sista sekunden dök en artikel om växter som föda upp och den är instoppad först i bunten.

Har Du betalat medlemsavgiften?
Om inte, sätt in 35 kr. på pg 67 01 50 - 2. 10 kr för familjemedlemmar. Glöm inte ange avsändare.
Har Du flyttat?
Anmäl adressändringen till FNSiN, Box 49015 100 28 Stockholm.

Föreningens adress:
Box 49015 100 28 Stockholm
Lokalföreningar:
FNSiN/S
Box 49015 100 28 Stockholm
FNSiN/U
Box 15007 750 15 Uppsala

Lokal i Stockholm:
Norrtullsgatan 20
Tel i lokalen 08-33 49 59

Postgiro:
67 01 50 - 2 (Medlemsavgifter)
60 50 83 - 2 (Best. av skrifter)
Medlemsavgift 1979 35:-
Familjemedlem 10:-

FNSiN styrelse

ORDFÖRANDE
Lars Wiktorin 08-85 24 25
Kungsvägen 1 D
182 75 Stocksund

V ORDFÖRANDE
Göran Öijer 08-85 37 84
Järvstigen 14
171 71 Solna

KASSÖR
Åke Rehnström 08-768 23 04
Åkerbyvägen 222
183 35 Täby

SEKRETERARE
Gunilla Hogling 08-52 16 77
Garvargatan 20
112 21 Stockholm

ÖVRIGA
Bente Kjellberg 08-11 99 06
Drottninggatan 88 c/o Siggelin
111 36 Stockholm

Owe Lundin 08-767 70 53
Farkostvägen 4
181 35 Lidingö

Bertil Winsnes 08-67 52 29
Älvkarleövägen 25
115 43 Stockholm

FNSiN/U

ORDFÖRANDE
Hans Jansson
Persborg Lagga 38 41 82
755 90 U - a

Christina Johansson
Geijersgatan 27 10 57 48
752 26 U - a

Gunnar Carlin
Gnejsvägen 16 A 14 50 87
752 42 U - a

Sven Nyberg
Fjärdhundragatan 52 11 60 15
753 37 U - a

Ulf Kylden
Bröderna Bergwaldsväg 67 40 26 10
752 50 U - a

Lena Häll
Flogstavägen 57 C 46 08 24
752 63 U - a

Gunnar Norman
Töväderssgatan 6 12 23 82
754 31 U - a

Sören Wulf
Studentstaden 15 14 83 81
752 33 U - a

Anna Grill Willén
Folkungagatan 6 B 10 87 88

Handhavare av Uppsalas medlemsregister
Ragnar Ajaxon
Hällbygatan 34 A 10 36 18
752 28 U - a

FNSiN/S

Ordförande
Owe Lundin 767 70 53
Farkostvägen 4
181 35 Lidingö

Suzanne Hederén 61 96 62
Ostermalmsgatan 95
114 59 Stockholm

Gunnar Andersson 752 66 33
Mareiehamnsg 28 2tr
162 37 Spånga

Chris Levlin 26 46 44
Galonvägen 2 2tr
161 49 Bromma

Nils-Ove Håkansson 758 83 55
Lomvägen 40
19 156 Sollentuna

Hans Törnsäter 25 72 55
Klyftvägen 18
161 35 Bromma

Bo Zachrisson 31 02 33
Birkagatan 23
113 36 Stockholm

Föreningens skrifter

Beställes genom insättning på postgiro 608083-2
Sydvästgrönland 30:-
Ur Uppsalas historia 7:-
Ätliga vilda växter 7:-
Ortnamn 7:-
Tyrestaområdet 5:-
Gotska sandön 25:-
Spetsbergen 36:20
Island 1977 20:-

Flora Œconomica
eller
Hushållsnyttan
af de i Swerige
Wildt Wäxande Örter

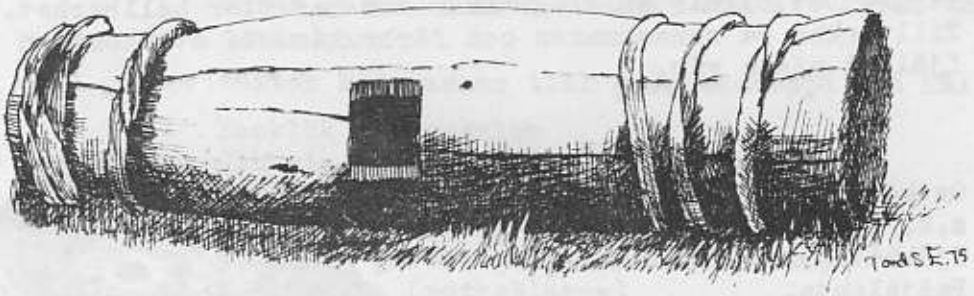
ÄTGOTT –här har du recept

Vid träffen den 12 mars 1979 utlovade vi en sammanställning av de recept vi presenterade. Vår tanke var att visa möjligheten att tillaga en hel meny med vilda växter som ingredienser. I våra samlingar har vi massor av recept. Urvalet här är bara ett smakprov. I övrigt hänvisas till Ingegerds Ätliga vilda växter i FNSiN:s skriftserie, litteraturhänvisningarna och den till nästa vår kommande Till fjälls och till havs (en etnobotanisk/zoologisk beskrivning av fjällens växter och havets ryggradslösa djur och alger med utförlig receptsamling). I övrigt hoppas vi att denna receptsamling kommer att inspirera till egna improvisationer i köket.

SMÖRGÅS-PÅLÄGG: Klipp eller hacka fint penningört
granskott
källkrasse
stek eller stuva svamp
sylta kantareller

FRUKOST-RÄTTER: Juobmo, samiska för ängssyra, kokas ner (inget vatten behöver tillsättas) och sötas med lite socker. Kompotten serveras med kall sötmjölk eller i filen.

Gjompa, 1 del jerja (tolta), 1 del kvanne och 10 delar ängssyra hackas och kokas under omrörning i torr kastrull. Serveras som juobmo.



En Juobmo-kagge från Buoggesuolo i Vuojatätno, Padjelanta

MJÖLK-RÄTTER kanske inte riktigt hör hemma här, men eftersom växter i stor utsträckning använts vid beredning och kryddning sådana rätter, tar vi med ett kort avsnitt.

LÅNG-mjölk, TÄT-mjölk är kulturmjölk som surnat med hjälp av bakterierna Streptococcus faette ellet S. lactis longi. Denna mjölk har lång hållbarhet (kultur finns att köpa på mejerier). Förr trodde man att Sileshår och Tätört kunde göra mjölken lång, men det har visat sig vara fel.

SKÖR/skyr ("Keso", kvark) gör man av självsurnad mjölk som uppvärmes till den ystas och surmjölksmassan fälls ut. Häll av vasslan (som sparas) och krydda massan med gräslök eller kummin + salt.
Skör kan också göras av kärnmjölk eller sötmjölk tillsatt med lite tät-mjölk.

1 l kärnmjölk, c:a 100 g smör, 2 msk finhackat grönt, mjölken värmes långsamt till den ystar sig, kramas ur i duk. Ostmassan röres om med smöret och det gröna.

2 l skummad mjölk, ½ l surmjölk, ½ tsk salt, 2 msk grädde. Koka upp skummjölken, tag från elden och rör i surmjölken. När mjölken skurit sig silas ostmassan i duk eller durkslag. Grädden röres i. Krydda med späda blad av björk, skörbjuggsört, rölleka eller gräslök.

Lagrad skör fortsätter att surna och bildar det vi kallar gammal-ost. Ju längre lagring desto "finare"/tvivelaktigare konsistens och färg.(svamparna Mucor racemosus /brun/, Penicilium aromaticum och P. roqueforti).

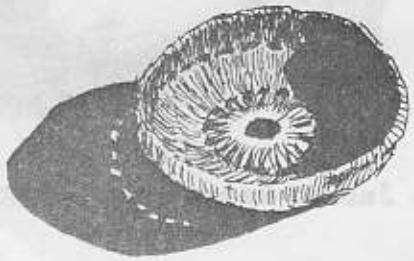
FÄRSK-OST framställes av sötmjölk som tillsätts löpe. Man kan också använda självsurnad mjölk, tät-mjölk, kärnmjölk, sur dricka eller ättika istället för löpe. I så fall brukar man också värma mjölken för att påskynda ystningen. I viss utsträckning har man också använt växter som löpmedel t.ex. tätört, sileshår, gulmåra, kvanne, vattenklöver, kråkbär och ängssyra.
Ostmassan pressas i formar eller korgar.

OSTSVEJA eller VÄLLVASSLA gör man av vasslan som blir över vid skör- och osttillverkning. Vasslan kokas upp och tillsättes lite kärn-, tät- eller vanlig mjölk och några droppar ättika. När blandningen skär sig bildas ett kraftigt skum som skummas av och serveras med kanel och socker eller får utgöra stomen i en enkel ostkaka

Messmör och mesost görs genom att vasslan får koka in i olika grad.

Samernas juobmo är egentligen surnad ren-mjölk tillsatt med kokt ängsyra (och kvanne och jerja) och förvaras i juobmokagge. Det bildas en slags skör som har stor hållbarhet. Tillverkas på sensommaren och förbrukas vid återkomsten till fjället nästa vår.

Ostkorg av tall-rot, 11 cm ø,
s.k. tjolloa.
Tjåkkåtievva (Sallohaure),
Padjelanta.



SOPPA kan lagas på tre sätt: Klar buljong (ev. med garnityr)
klar eller redd grönsakssoppa
tjock soppa, gamla tiders "kål".

Klar soppa på svamp t.ex. blåmusseron, pudrad trattskivling, fårticka, blodriska. Svamparna rensas, skärs i bitar, läggs i kallt vatten och kokas en timme. Silas av och kryddas med pappar och ev lite sherry.

på kummin: bladrosetterna kokas och silas ifrån.

Vanlig soppa: De olika växterna skärs fint och kokas i vatten eller köttbuljong ev tillsammans med ett fläskben. Soppan kan redas med mjölk och mjöl eller med en kokt potatis. Potatisen mosas och de hackade växterna läggs i när soppan tas av spisen. Grönsaker skall aldrig koka länge. Lägg i en klick smör.
Om soppan skall vara huvudmål, lägg i ett par prinskorvar eller förlora ett ägg/person direkt i soppan.
Nässlor, mållor, och daggkåpa är milda växter man kan ta mycket av, skarpare växter får man vara mer försiktig med eftersom soppan annars blir för skarp. Svamp är utmärkt i både klara och redda soppor.

Oxelbär eller rönnbär kan kokas till soppa. Sila av saften och koka med korngryn (som fått ligga i blöt under natten) till lagom simmig soppa. Oxelbärssoppan görs syrlig med lite (osötade) lingon.

Kål : Den förnämligaste kålen gör man kanske på nässlor (ett efterlängtat vårtecken i köket).
Linné skriver i Skåneresan 1749:
Nässlor vore här plockade till grönkål, såsom det allmänt sker om vårtiden, så länge denna nässla är späd och ännu ej fingerslång.
Somliga lägga till denna nässelkål bladen av ängelöken /backlök/ eller gemen eller ock spansk körvel, att kålen må få angenämare smak.
Andra bruka plocka bladerna av skvallerkål /kirs-/ och andre bladen av korskål /svalört/, andre som i Uppland fåretungor /oxtunga/. Ja, andre plocka ock varjehanda gröna blad av krusbärsbuskar och åtskillige andra växter utan åtskillnad, varigenom ofta händer, att folket, som äta kålen bliva vimmerkantiga, varföre ock jag för min egen räkning icke gärna äter grönkål om våren, där jag icke själv får se förut, vad örter äro plockade till denna rätt. Anceps cibus /farlig föda/.

Vill man servera nässelkål andra tider på året än om våren går nässlorna utmärkt bra att frysa in (eller torka).

Växter som passar till grönsakssoppa och kål:

Backlök och gräslök
Cikoria (bladrosetten)
Fettistel, mjölktistel (svinmolke)
Tistlar när de är små och mjuka
groblad, gåsört (blad och rotknölar)
Knölklocka (rotknölarna)
kirskål, kärleksört,
kummin (bladrosetten)
maskros, mållor, nässlor, plister
ängssyra och andra syror

KALLRÄTTER: GRAVAD FISK, nyfångad, fet fisk (lax, öring, strömming, sill, sik och makrill) filéas, sköljes hastigt och får torka lite. Gnid in filéerna på båda sidorna med 2 delar salt 1 del socker. Varva med sv. vinbärsblad och kvanneblad, köttsida mot köttsida, fjällsida mot fjällsida i ett kärl. Pressa med en sten på en tallrik. Gravningen är färdig efter 1-3 dygn beroende av hur tjock fisken är.
Stora filéer gravas mellan ett par bräden under lätt tryck. Förr la man fisken i gropar, täckte över med näver och fyllde igen med jord. Därav namnet gravning.

SALTAD FISK, nyfångad fisk rensas och saltas med grovt salt några dagar. En lag av backtimjan, frön eller blommor av kvanne, hackad kvannerot kokas och hälles över fisken. Mörkt och kallt kan den förvaras länge. Serveras direktupptagen ur lagen med potatis och bröd.

SVAMPSALLAD, förvälld svampar (blek taggsvamp, brödticka, fjällig tofsskivling, fårticka, pudrad trattskivling, riskor, skarp gulkremla m.fl.), spola med kallt vatten och pressa ut överflödigt vatten. 1 msk salt till 100 g förvälld svamp varvas underst, mellan och överst, täck med smörpapper och pressa med en sten, så att svampen hålls kvar i den saltlake som bildas. Saltsvampen kan blandas direkt i fil med hackad lök. (Till andra rätter kan det vara lämpligt om den lakas ur först).

VARMA RÄTTER: Man kan visst laga vegetariska rätter av bara vilda växter, men sin största användning har de som tillbehör till kött- och fiskrätter, såser, stuvningar o.s.v.
GRÖNSAKSGRYTOR kokas som kål, med en smörklick eller lite olja i. Rötter av olika slag passar bra (gåsört, kardborre, maskros, kvanne m.fl.) Maskrosroten är besk och förvälles först och vattnet hälles bort.
DOLMAR är små bladpaket med fyllning. I Sverige används vanligen kålblad, i Medelhavsländerna vinlöv. Stora groblad går också bra.
Fyllningar: mild smältost, skör (kvark), riven parmesanost, kokt skinka, ett rått ägg, lite mejram hackas fint och blandas till en inte alltför lös smet.

Köttfärs, riven parmesanost, hackad persilja, ett par hackade/pressade vitlöksklyftor blandas med lite olivolja till en lagom fast smet, som skall vara alldeles grön och doftande av vitlök och persilja.
Fyllningen lindas in i bladen och gräddas i ugn.
SPARRIS gör man av rötter och unga skott, som kokas i salt vatten och serveras med smör, parmesanost eller olja med en smula vinäger. Maskros, mjölke (rallarros), mjölkstater, mälla, skalade skott av tistlar och kardborre.
RÅRAKOR gör man på riven potatis ensamt eller blandat med hackat grönt. Man kan också göra dem på enbart hackat grönt blandat med ett vispat ägg. Gräddas i fläskflott eller olja till tjocka plättar och serveras med stekt fläsk och sura lingon.

Svamp kan mycket väl ersätta kött i de flesta rätter. Byt ut köttet mot svamp och gör färs till bullar. Eller blanda i pyttipanna. Fårticka steks som biff

med lök, Svampfärs med ost är bra fyllning i kroppkakor och dolmar. Svamp ger fina soya och svampmjöl är läcker krydda i de flesta soppor och buljonger, stuvningar och såser. Stekt och stuvad svamp passar bra på smörgåsar, i piroger, pajer, krustader, gratänger och suffléer och omeletter.

SALLAD : Ingen måltid är fullständig utan en god sallad. Att blanda en sallad är en stor konst. Man bör undvika konstiga såser. Servera naturell eller med lite salt, olja och vinäger.
Innan man blir van bör man nog göra salladsstommen på isbergsallad, som kryddas med vilda växter.
Till Karl II:s hov i 1600-talets England, levererades varje dag följande salladsväxter:
späda maskrosblad, groblad, rädgårdskrasse, violer, rosenblad, salviablad och blommor, isopblast med blommor, rosmarinblommor, flera sorters krasse, persilja, malörtsblommor, fläderblommor, röllekablommor och blad m.fl. att blandas med vanlig sallad, finstrimlade vitkålsblad, hackad lök o.a.
Andra salladsväxter är:
de ljusgröna fröna av alm, späda löv av ask och björk, blad av blåbär och daggkåpa, groblad, fetknopp, fettistel, gräslök (med en eller annan blomma), gökärtsblommor, bladen av hallon och svarta vinbär, blommor och blad av harsyra, kirskål, vit ock rödklöver (också blomkronorna) blad av lind, lite löktrav och ramslök (stark smak), mjölktistel, frön av penningört, rönnblad, vattenkrasse, malörter, hackade eller malda nässlor, ängssyra.

De flesta måste plockas innan de är fullt utvuxna.
En del blommor t.ex. daggkåpa och mjölktistel får nya blad hela sommaren, men de flesta är vår eller försommarväxter.
På vintern odlar man groddar och krasse till salladen.
Blasten på morötter, palsternacka, selleri, rödbeta och rädisor är goda. Skär man av blasten så att en bit av rotknölen blir kvar kan man ställa dem i vatten på ett fat i fönstret (undvik sol för morotsblast som blir giftig !/fototoxisk/ ger utslag).
Blommor av indiankrasse, gökärt, luktvioler, rosor, ringblommor, gurkört (borago) och vissa tulpaner (smaka) ger god smak och vacker färg till salladen. Som dekoration använder man gräslöks- och klöverblommor eller maskros.

KRYDDOR: Backtimjan används som sig bör till ärtsoppa men också t.ex. till lammstek etc.
Enbär stötta utan att kärnorna gått sönder till stekt kyckling, kanin, lamm, 2:a sort. älgkött, marinader.
Gräslök i sallader, nässelsoppa, i grädde eller gräddfil till spicken sill.
Kummin är en gammal bröd- och brännvinskrydda men har stor användning också i skör och ost. Bladrosetterna som kryddgrönsak (FÖRVÄXLA INTE MED SPRÄNGÖRT!).
Dosta - kungsmynta (origano) är oumbärlig till tomater om vintern. Om sommaren använder man istället basilicum som är lätt att så i kruka.
Gråbo, rölleka och renfana här skarp kryddsmak som i lagom doser passar till feta kötträtter och marinader.

KAPRISINLÄGGNINGAR: omogna fläderbär
blomknoppar och omogna frön av indiankrasse

omogna knoppar eller frön av kabbeleka
maskrosknoppar
gröna berberisbär
gröna svarta vinbär

Falsk kapris, de små gröna frukterna av indiankrasse avplockas medan de är späda. Stjälkarna rensas bort. Fröna säras, torkas något och läggs på burk. Kokvarm ättika slås över och burken binds över när den är kall. Den överblivna ättikan används i senap , skarpa såser m.m.

SYLTNING, pickels: Syltade grönsaker är inlagda i ättika och inte i socker. Kokvarm ättika hälls över växterna (svamp bör förvällas först). Vill man ha en mer hållbar vara hälls ättikan av efter ett dygn, värms upp och hälls åter på.
Fetknopp, kärleksört, rosenrot,
hagtornsbär,
färska frön av ask och penningört,
fjällig taggsvamp läggs in som sill,
champinjoner,
kantareller.

DRYCKER : Dricka och saft kokas av bär (se Bärboken)
Enbärsdricka 1: 30 enbär med krossat fruktkött, koka i en liter vatten 20 min. låt svalna och blanda i 3 msk honung.
2: ½ kg blå enbär med krossat fruktkött, i 8-10 l vatten värmes till kokpunkten får svalna till nästa dag, sila genom duk, tillsätt
½ msk jäst,
½ kg socker, ½ kg brun farin
blad av mjödört
(avrett rågmjöl för att påskynda jäsningen)
Efter ett dygn tappas på flaskor.

MJÖD : Tillredes av honung och björksav (vatten) som får jäsa (ev tillsättes lite jäst).

BJÖRKDRICKA : Björksav (eller vatten) 4 l kokas med
1 l hackade björkskott,
1 l honung i 10 min.
Låt svalna ock tillsätt lite jäst på en rågbrödsskiva som får flyta på ytan.
Låt jäsa c:a 1 vecka.

NYPONVIN : 2 l nypon torkas av med duk (skölj inte)
Gör en lag av 3 3/4 l vatten och 1,7 kg socker, koka upp några min och låt kallna.
Häll lagen på en kruka och lägg i nyponen. Täck med lock. Låt stå i 6 mån.Rör om ordentligt de 3 första dagarna, sedan en gång i veckan. Sila av och tappa på buteljer.

MASKROSVIN: 4 l blommor plockas en torr,solig dag,
4 l kokande vatten hälls över, täck över och låt stå 3 dygn, sila av och pressa ur med en duk.
Tillsätt lite ängssyrasaft
1/4 kg socker tillsättes, koka 20 min,
(ev. 25 g jäst)

ASKDRICKA: 75 g asklöv,
55 g rostad cikoria kokas i
3 l vatten i en gryta.
2½ kg socker,
40 g citronsyra kokas i
2 l vatten i en anna gryta.
Låt båda baden svalna och häll ihop dem.
45 l vatten tillsättes tillsammans med
25 g jäst.
låt jäsa 12 dagar

ÖRT-TéER : Te kan tillverkas på flera sätt,
1. torkade örter, ev svagt rostade
2. svettade örter (lägg'i tätslutande kärl och upphetta i vattenbad, så att växterna svettas), torkas.
3. jästa örter (krossa bladen med t.ex. brödkavel, så att växtsaften kommer fram. bred ut på dukar och rulla hårt, lägg varmt (25° - 30°) och låt jäsa ett par/tre dagar), torkas.

Lämpliga örter till te (blanda gärna):
Blad av björk, björnbär, blåbär, blåhallon, brännässla, daggkåpa, fjällkåpa, äkta fläder, groblad, gulmåra, hallon, humle, jordreva, kamomill, pyrolor, kummin, kvanne, lingon, ljung (med blommor), maskros, mjölkört, nypon rödklöver, rölleka, rönn, skogslind, skogssmultron, stenbär, te-veronika, hagtorn, vit-klöver, åkerbär, åkermynta m.fl.

BRÄNNVINSKRYDDOR: Godaste brännvinskryddan enligt undertecknad (HT) är malörten. Plocka en kaffekopp av de nyss utslagna blommorna (helst på johannisnatten) och häll på en halva Brännvin special. Låt stå en vecka. Eccensen blir stark,pröva med en kapsyl till en halva. Blir malörtsbrännvinet för beskt blir det mer magmedicin (beska droppar) än njutbart.
Se vidare i Brännvinskryddor i skog och mark.

ODON-LIKÖR: lär vara stark och upphetsande.
½ l odon krossas
1 hela brännvin (ev konjak el. whiskey)
2 msk socker
får stå några timmar och filtreras

oter (fsv)= rasande
odur (isl)= vild

RÖNNBÄRSLIKÖR: Frostbitna rönnbär lägges pl flaska och övergjuten med sprit, får stå varmt tre veckormed daglig omskakning. Häll av. Spriten väges och motsvarande vikt socker kokas med lite vatten till bräck-socker som tillsätts den ljumma spriten och omskakas noga.

ÖL-KRYDDOR: Ett flertal växter har använts vid bryggning av öl bl.a. gråbo, gran- eller tallstrunt, vattenklöver, nässlor, mjödört (älggräs), pors (Nordens första dryckeskrydda, bronsåldern. Ger huvudvärk, delvis orsakande vikingarnas bärsärkeri), enbär, rölleka och renfana.

EFTERRÄTTER: SAFTSOPPOR se Bärboken. Många bär är bäst okokta. Lingon, tranbär och hjortron konserveras i bara vatten på flaskor. Rårörda är de också goda.

BÄRKAKOR görs av vanlig vete- eller rågdeg, som bakas ut i tunna kakor med uppvikta kanter. Lägg på bär, sockra och grädda i ugn

FRITYRER, fläderblom, rönnblom och gulmåra kan med fördel doppas i frityrsmet och stekas i olja. Äts med strösocker på. En mäktig efterrätt som passar bra till grönsakssoppa. Blommor av älggräs går också bra (men lukta på dem först, de skall vara välluktande).

Ängssyra-kompott (se juobmo ovan) är en läskande efterrätt.

SYLTADE kvannestjälkar är goda som kräm eller marmelad. Kvannen plockas innan blomknopparna börjat svälla (innan göken gal). Under blomningen bäldas bitterämnen.

BRÖD: Sav av björk eller lönn är gott degspad (björken kallas ibland "fattigmans ko"). Bär och vilt grönt kan tillsättas färskt eller torkat.

Allmänna principer:

Degspadet kan vara vatten, söt eller sur mjölk, öl, sav el.dyl. Mjöl av olika slag (utbakningen bör ske i vetemjöl) med inblandning av t.ex. nässlor, lingon, rönnbär, islandslav, maskrosrot eller blad, rotknölar av gåsört, och ormrot, tångmjöl av Chondrus, Alaria, Porphyra etc. Kryddor t.ex. kummin (+salt och ev. lite socker).

LAV- och ALG-gele ökar hållfastheten om mjölersättningarna är rikliga och innehållet vanligt mjöl litet.

Jästen är ett levande väsen och degspadet får inte vara för varmt men ljumt jäser degen lätt.

LAGG-BRÖD bakas av 5 dl grahamsmjöl
(tunn-) 1 tsk salt
2½ dl kokande vatten
olja till laggen
Ej för hög värme, 2 min varje sida.

NÄSSEL-BRÖD: 1 l rågmjöl, 2 dl vetemjöl
5 dl färska eller 1 dl torkade nässlor
2 tsk salt
50 g jäst
½ l vatten
Blanda torrvarorna i en bunke,
Lös upp jästen i det ljumma vattnet.
Blanda och låt jäsa 30 min.
Baka ut och låt jäsa ytterligare 30 min. på plåt. Grädda 30 min 225° - 250°.

RÖNNBÄRSBRÖD: Som ovan men med 5 dl färska eller 2 dl torkade rönnbär, som males.

PANN-BRÖD : 500 g rågmjöl,
(tunn-) 3½ dl vatten
1 tsk bakpulver (hjorthornssalt)
1 tsk salt.
Koka vattnet och häll över hälften av mjölet, låt svalna och arbeta ner resten av ingredienserna. Tunna kakor grädda på flat sten eller i panna.

LUTNING AV LAV till MJÖL: 1. Till varje kg lav tages 200 g björkaska. Rikligt med vatten så laven kan svälla. Får ligga två dygn varefter luten avtappas och laven avtappas sköljes noga och får ligga ett dygn i kallt vatten. Torkas.
2. Till ett kilo torr lav tar man 30 g pottaska, som upplöses i lite ljumt vatten. I övrigt enligt 1.

DÖVNING AV TÅNG till MJÖL : Tång måste avsaltas (dövas) för att bli användbar till föda. Detta är enkelt, kokande färsk-vatten hälls över algerna, som sedan får torka i solen. Males till mjöl.

KONSERVERINGSMETODER:

1. Lingon, tranbär och hjortron innehåller bensoesyra (konserveringsmedel) och kan förvaras rårörda eller i vatten på glas.
2. Växter, bär och svamp kan med fördel torkas. Så kan också ske med kött, fisk och blod.
3. fisk och svamp råsaltas eller läggs i saltlake. Föregår ofta torkning eller rökning (spicken mat). T.ex. torkat renkött.
4. Rökning i varm eller kallrök, eller i tältkåtans råkhål.
5. Bär, rötter och blad kan konserveras i olja, eller späck i sälskinnssäckar eller renmagar.
6. MJölksyrejäsning av grönsaker (se nedan).
7. Mörning av kött är en form av jäsning, som kan drivas olika långt alltefter smak. I gropar klädda med löv eller näver. Med eller utan föregående kokning.
8. Syrning av fisk är också en form av jäsning (surströmming), liksom gravning av fisk.
9. Inkokning av bär, kvannestjälkar o.dyl i socker.
10. Inläggning eller inkokning i ättika (syltning)
11. Kokning och sterilisering på flaskor och glas.

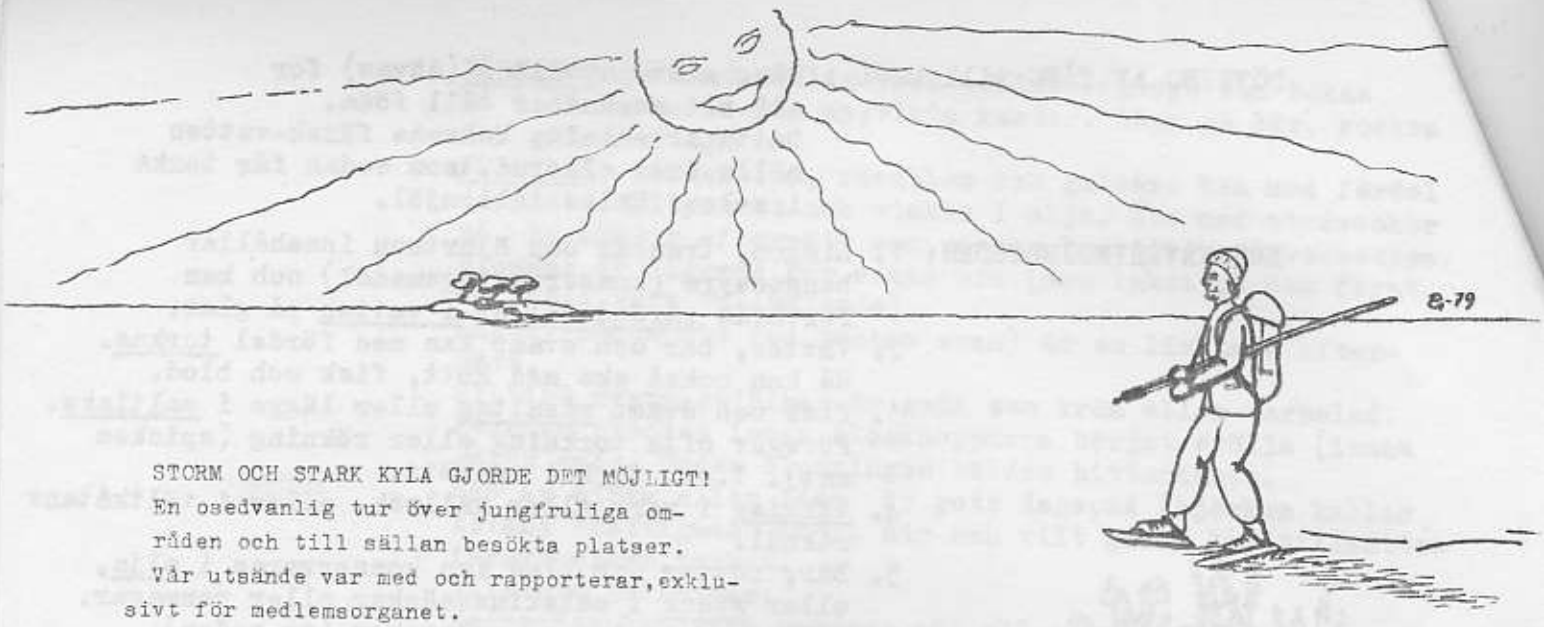
LITTERATURLISTAn är kort, endast lättåtkomliga titlar finns med. I övrigt hänvisas till förteckningarn i någon av dessa verk.

Marianne Gillberg, SPARMAT, Våra vilda växter i matlagningen, R&S 1975
Anne Nilsson, Ätliga växter i skog och mark, ICA 1975
Inger Ingemansson, Kan man äta sånt? Rabén & SJögren 1978
Örjan Armfeldt-Hansell, Bärboken och Mormors sylt och farmors saft, Nordstedts 1969 resp 1970.
Elsa Haglund, Vad markerna ger, Gebers 1974
Anne Nilsson, Gör din egen ost, ICA 1979
Bengt Sjögren, Brännvinskryddor i skog och mark, Nordstedts 1975.

Denna sammanställning har tillkommit under pressade förhållanden. Förlåt oss dålig språkbehandling, stavning och disposition.
Till sist en välmenat uppmaning. Skaffa en flora och en svampbok. Lär dig noga vilka växter och svampar du skall undvika. Det kan bespara dig en massa tråkigheter, rentav rädda ditt liv.
Dessutom förutsätter vi att du vet vilka växter som är fridlysta och att du inte tar växter, som är alltför sällsynta och att du inte rovskördar. Var varsam mot floran

med förhoppning om en lycklig tid i det gröna och sommar-köket.
Låt dig väl smaka!

Hans Törnsäter Ingegerd Hosinsky



STORM OCH STARK KYLA GJORDE DET MÖJLIGT!
En osedvanlig tur över jungfruliga områden och till sällan besökta platser. Vår utsände var med och rapporterar, exklusivt för medlemsorganet.

I början av februari då det varit kallt länge men också snöat en hel del såg vi fram mot en fin skidhelg. Tankar om finfin havsis var fjärran. På lördagskvällen gick dock budet att det sydost om Trosa fanns bra is. Det var därför en förväntansfull grupp som på söndagsmorgonen träffades vid Slussen för vidare färd mot Stora Uttervik.

Väl framme och efter en kvarts promenad, i gassande sol, över snötäckt is var ögonblicket inne. Man kunde spänna sig skridskorna och, som i en lång nedförsbacke (medvind), bar det iväg.

Vi hade en fantastisk vy framför oss. Vidderna och de till isberg förvandlade skären förde utan större fantasi tankarna till Arktis. Detta 2 timmar från Stockholms centrum. Även på nära håll hade isen vid varje ö och kobbe bildat märkliga formationer. Långsträckta råkar och en och annan vindbrunn förde oss tillbaka till verkligheten.

Efter två timmars inte spikrak åkning, nådde vi öppna havet. På ett skär fann vi lä och kunde inta vår matsäck samtidigt som vattnet skvalpade några meter därifrån.

Nu var det dags att vända hemåt, vinden hade turligt nog vänt något och avtagit så hemfärden blev lättare än vi räknat med. Den nedgående solen började färga det snötäckta landskapet svagt rosa för att sedan, under bilfärden hem, övergå till rödorange. Det var något drömlikt över synen av slottet Hörningsholm belyst på det viset. En passande avslutning på en dag man kommer att minnas länge.

Turen i korthet: Stora Uttervik, Yttre Hållsfjärden, SV om Askö, rast på Persön, Skränmässkären, Lacka, Krabbfjärden, rast på Lacka Trutbådarna. Hem via Måshällen och Mossklubben.

Bertil, Björn, Chris, Linnéa och P-G.
B.W.

LÄSTIPS

Ehlers, Chad: I snigelns spår. Vandringar och reflexioner i våra sista vildmarker. Sthlm, 1978 (Rabén & Sjögrens förlag)

"Naturen är vårt ursprung och hem. Låt oss förvalta den väl, så att också våra barn får uppleva glädjen i att känna sig hemma på jor" den". Med denna deklaration inleder Chad Ehlers sin bok som dels kan ses som en naturfilosofisk betraktelse över en jordnära livshållning där närheten till naturens skapelseprocesser ger ett andrum för människan i dagens teknokratiska och rationella samhälle. Samtidigt är den uppfordrande - Ehlers manar till kamp mot naturförstöringen, mot regleringen av våra sista stora älvar, mot exploatering av de sista vildmarkerna och nationalparkerna. Boken ger inte så mycket rena faktaupplysningar men är mättad på författarens sensuella och sinnliga upplevelser under sina vandringar i Norge och Norrbotten. Förföriskt vackra är fotografierna i färg och svart-vitt - konstverk snarare än geografiska detaljstudier. Vill man inhämta kunskap om fjäll och vandringar är kanske inte detta rätta boken, men vill man känna igen sina egna upplevelser och åter "känna suget mot norr" - då ska man absolut läsa den!

Kristiansson, Maj-Britt & Marklund, Hans: Handens arbete, hjärtats tanke. Strövtåg längs Ångermanlandskusten på jakt efter det handgjorda. Sthlm, 1978 (LT:s förlag)

En praktfull bok som kan ses som en hyllning till Ångermanland och dess invånare, särskilt Höga Kusten-regionen. Länshemslöjdskonsulenten M-B Kristiansson och fotografen H Marklund har tillsammans gjort strövtåg i byar från Härnösandstrakten i söder till Grundsunda i norr och i text och bild dokumenterat samlingar på museer och i hembygdsgårdar. Man har inventerat så skilda ämnesområden som byggnadskultur, vardags- och bruksting inom hushåll, jordbruk och fiske, textilt hantverk som vävning, linberedning, tunnbrödsbak och laggkärlstillverkning etc. Genom kontakter med konstnärer, konsthantverkare och slöjdare har de kunnat visa hur de gamla traditionerna lever kvar; hur den praktiska funktionen förenats med fantasi och känsla, färg, form och proportioner. I boken, som är rikt illustrerad med svart-vita fotografier ingår också recept på ångermanländska mat- och bakspecialiteter.

Tillhagen, Carl-Herman: Fåglarna i folktron. Sthlm, 1978 (LT:s förlag)

För den ornitologiskt och kulturhistorikt intresserade är det här en önskebok, som förenar natur och kultur i beskrivningen av mötet mellan människa och fågel. Författaren, som är folklivsforskare, tar upp 100-talet av våra vanligaste fåglar och beskriver sägner, dikt och tro knutna till de olika arterna, såväl i svensk som internationell, särskilt indiansk, folklore. Dessa beskrivna fågelarter skiljer sig från andra ex. genom sitt läte, sin fjäderskrud, sin storlek eller sina vanor och har på så sätt blivit föremål för människors undran, förundran och magi. Fågeln har fått klä gestalt för de hemliga, osynliga makter som styrde människors liv för att dessa skulle upplevas som mera förklarliga och bli gripbara. Visste ni t.ex att lavskrikan kallas röolle och skogskäring i Norrbotten och renfågel och skogsmor i Västerbotten? Eller att gräsanden kallas drake i Skåne och ankesgubb i Sv Finland? Slutligen en folklig gåta från Halland om staren:

Tripp, trapp, trinne
springer över marken
klädd i en svart mässhake,
ur svarta huvan
sticker en gul pinne.

Boken avslutas med en omfattande litteratur-

Eggmöte

Knivar, yxor, stämjärn m.m. trivs bäst då de har en skarp egg. Dess ägare också.

Detta (eggarna) ordnar vi på söndagen den 13 april i Vasaskolans slöjdsal, Djursholm.

Under en kopp kaffe kan vi sedan ta upp resonemang om att bygga långfärdsskridskor i höst. Har du någon vettig modell eller ritning, så ta med den. Vi har själva några förslag också.

Att tillverka sina skridskor själv är både billigare och roligare.

Du får själv ta dig till skolan, tex med Roslagsbanan . Se telefonkatalogens kartblad 3, ruta 03.

Väl mött där vid 18-tiden.

Fjällkunskap

Vi startar en studiecirkel i fjällkunskap, med sikte på att vara klara i början av juni, tisdagen den 17 april i lokalen kl 19.00.

Du, som aldrig vandrat förr, får chansen att ta del av andras erfarenheter. Du, som varit uppe några gånger tidigare, får chansen att dela med dig av dina erfarenheter, få dem belysta av andras och dessutom kanske lära dig lite nytt.

Inriktningen och djupet på cirkeln bestäms av deltagarna själva under första mötet, dvs. denna kväll.

Till speciellt intressanta ämnesområden inbjuder vi folk, som har specialkunskap inom just det område vi vill veta mer om. Bland de områden vi kommer att behandla finns t.ex. utrustning, vandringsteknik, flora, fauna, miljöhot, terrängformer, klimat, fjällorientering, säkerhet, samekulturen, turistkulturen m.m.m.m.

I cirkeln ingår en vandring i hemtrakterna - kanske någon av programmets eller en egen - och en värdig avslutning är ju en fjällvandring.

Anmäl dig till Owe Lundin, 767 70 53, senast den 17/4.

Taiga och tundra

Söndagen den 22 april har vi nöjet att se Hans Andersson här, praktiskt taget direkt hemkommen från den ryska tundran och taigan.

Hans har många ansikten. Till vardags är han intendent för Jokkmokks museum - ett museum som drar som en magnet när man har vägarna uppåt norr. Han är också känd för sina fina skildringar av villkoren i norr, nu senast "Tuorpon - människor i norr" - en fin och allsidig beskrivning av en sameby i Jokkmokks kommun - och tidigare "Taiga och tundra" bl.a.

Hans har, då han besöker oss, vistats hos renskötande minoriteter i Sovjet en eller ett par månaders tid. Vi kommer att få se unika bilder från hans resa och höra om hans upplevelser där.

Vi ses alltså på Fältöversten, stora lokalen, den 22 april klockan 18.30

Knytkalas i Lokalen

Hur ska vi få lokalen mer ändamålsmässig?

Vi har fått klartecken från hyresvärden för att ta ner en vägg (inner-).

Vilken ska vi ta? Vad skall vi för övrigt ordna till när vi ändå är i gång? Hur ska vi möblera?

Svaren på dessa frågor och mycket mer bestämmer vi i lokalen tisdagen den 24 april.

Kontakta Nils-Ove, 758 83 55, om du har synpunkter men inte kan komma, om du har frågor osv.

Tillfälle gives till socialt umgänge - medtag matsäck!

Tekniken i människans tjänst eller tvärtom?

Vad kan vi som förening göra för att påverka framtiden?

Det kan gälla tex bostadsplanering, bilism, energi eller annan samhällsutveckling. Vilka långsiktiga framtidsstudier finns, vad kan en förening som vår bevaka och följa upp för att ha en möjlighet att aktivt påverka?

Diskussionen kommer att röra sig kring:

Teknikutveckling och sårbarhet
Resurser och råvaror(se slutrapport i serien framtidsbilder från sekretariatet för Framtidsstudier 1977)
bebyggelseplanering - fysisk riksplan

Diskussionen inleds med en kort presentation av dels föreningen för framtidsstudier, dels FNSiN-samhällsbit.

Vi ses i IVA:s lokaler, Grev Turegatan 14, 8 maj 18.30.

Hällristningar vid Brandskog

I samarbete med Marinarkeologiska sällskapet samlas vi vid Litslena kyrka kl 19.00 den 12 maj (nära E18 vid Enköping).

Hällristningarna är en av våra mest kända skeppsristningar och ett populärt utflyktsmål. Området är ett stort hällristningsområde, där hällen med Brandskogsskeppet ligger i centrum.

Riksgropen
Kulturpark eller garage?

Frågan om riksgropens öde är väl praktiskt taget redan avgjord - till riksdagsmannabilarnas fördel.

Här erbjuds ett tillfälle att se de gamla 1700-talsmurarna, stadsmuren från 1300-talet, det medeltida sjukhuset, båten som hittats under stadsmuren (troligen den äldsta man hittills funnit i Stockholm) mm, innan parkeringsdäcket täcker allt-

Under vandringen berättar Inger Karlsson, som för Riksantikvarieämbetets räkning jobbet med det här sedan sommaren -78.

Vi ses mitt på Riksgatan 19.00 den 15 maj.

Förmöte Västerdalpaddling

Vi träffas i lokalen den 17/5 kl 19.00 för att diskutera om paddlingen i Västra Dalarna under Kristi-himmelfärdshelgen.

Fågelskådning på Järvafältet

Prick klockan 6.00 lördagmorgonen den 19/5 samlas vi vid Säby gård. Därefter gör vi en vandring runt Säbysjön och tittar på fågellivet. För anmälan ring Lars Wiktorin (08/ 852425) torsdag 17/5.

Paddling i Västerdalarna

Helgen den 24-27 maj (Kristi Himmelfärd) sticker vi upp till Väserdalarna och paddlar.

Kanoter - hyrda - väntar på oss när vi kommer upp till Malung på onsdag kväll (den 23:e). Vi sjösätter i Lus-Larsbäcken som för oss ut på Hättsjön och slår läger på dess strand.

Senare i helgen passerar vi den vackra Öjesjön, ett antal småsjöar och strömmar och hamnar så småningom i Venjan.

Nu ändrar vi kurs från NO till S och styr genom Vanån till Vansbro där bilarna väntar.

Kom till lokalen (Norrtullsgatan 20) torsdagen den 17/5 kl 19.00 så kan vi titta på kartor och diskutera tider.

Kontaktmän: Staffan Hermansson 0758/159 47
och Ove Lundin 08/767 7053

Anmälan (för att veta hur många kanoter vi skall ha) måste vi ha senast den 17/5.

Kökar - en ö i Ålands hav

Vid ett möte i Lokalen den 7 juni berättar Chris Levlin om Kökar och visar bilder från åländska arkipelagen.

Vi diskuterar också hur vi med cykel kan fira midsommar på Kökar, denna pärla i Åländska skärgården, kanske ta en svängom i en Kökarengelska.

Resan till Kökar planeras gå av stapeln den 21-24 juni. Kom till lokalen, så berättar vi mer. Har du ändå frågor, kan du ställa dem till Chris Levlin, tel 26 46 44.

Avstampsmöte Alaska

Omkring 25 personer reser i sommar till Alaska med föreningens resa. Dessutom har ett 15-tal personer i Stockholm, som inte kommer att resa, deltagit i en studiecirkel kring ämnet Alaska.

Söndagen den 10/6 samlas de, och alla andra intresserade, i Lokalen kl 17 för ett sista möte före avresan.

Picnic på Långholmen

Föreningens traditionella picnic på Långholmen infaller i år den 12 juni. Det brukar bli en gemytlig tillställning, där vi på västra stranden äter våra mackor och dricker vårt medhavda vin/lättöl/eller-vad-du-nu-vill.

Vi samlas direkt efter jobbet, dvs. vid 18-tiden.

Förmöte sommarpaddling

Vi träffas i lokalen den 26/6 kl 19.00 för att diskutera o- paddlingen sista helgen i juni.

Sommarpaddling

Vad sägs om en paddling i sommar?

Helgen 30/6-1/7 tänkte vi oss en paddling. Flera förslag till mål finns, ett är trakten kting Grythyttan - Nora.

Kom till lokalen tisdagen den 26 juni så kan vi diskutera detaljerna.

Kontaktmän: Staffan Hermansson 0758/159 47
Ove Lundin 08/767 7053

BUSS TILL HÖGA KUSTEN I KR.H-F-HELGEN XK 70:- T.O.R.!
Speleologförbundet har årsmötesträff nedanför Kungsgrottan i Skuleberget (mellan H-sand och Ö-vik) 24-27 maj.
Från Klarabergsviadukten i Sthlm avgår deras buss torsdag 24/5 kl 0730, den beräknas åter till samma viadukt söndag kväll.
Överblivna platser i den förträffliga bussen kan hugade FNoSiN:are besätta för det fabulöst låga tur-och returpriset 70:-.
Kanske något att fundera på för den som har ärende norröver.
Speleologerna själva kommer att bo i småstugor vid Skuleberget, de kommer att buss-,båt- och fotledes bese en del intressanta hålighetер,bl.a.i Skuleskogenx. I mån av lust och plats kan FNoSiN:are hänga med även på arrangemangen och helpensionen, men då kostar det förstås mera.
Den som är intresserad av den facila bussresan bör snarast ringa Mari Miljand,08/91 84 88

Gotska Sandön

Vi gör ett nytt försök i år med en resa till Gotska Sandön vid pingst. Förra året ställdes resan in därför att föreningen i den svåra konkurrensen kring pingst inte fick tillstånd att besöka ön. I år ligger vi förhoppningsvis bättre till. Tillståndet har dock ännu inte kommit, därför att naturvårdsverket inte är färdigt med nya bestämmelser för besökare. Vi har sökt för 40 personer och hoppas att åtminstone få de 24 platser som är tillåtna för en grupp enligt de nya bestämmelserna. Dessutom har vi platser bokade på m/t Mireya med avresa från Nynäshamn på morgonen 2/6. Återresa på eftermiddagen 4/6. Priset blir cirka 175:- inklusive tältavgifter och eventuella försäkringar.

Reservera en plats på FNSiN's resa till Gotska Sandön genom att skriva till Gunnar Andersson, Mariehamnsgatan 28 2 tr, 163 27 Spånga. Ange hur många personer ni blir tillsammans och namnen på alla. Dessutom vill vi veta om ni tältar eller bor i hydda. Vi har bokat fem platser i hydda. Du kan också ringa till Gunnar 08/ 7 52 66 33.

De som har anmält sig får så småningom meddelande om tillståndet, om inbetalning av pengar och om annat man måste veta när man besöker Gotska Sandön. Går allt bra med besökstillståndet, får vi även hoppas att vädret är sådant att det går att komma iland på ön.

Den som vill förbereda sig inför denna eller någon annan resa till Gotska Sandön kan komma till Fältöversten den 29/5 kl 19.00 då Åke Rehnström visar bilder och berättar. FNSiN har ju dessutom givit ut en skrift om Gotska Sandön.

Den som tänker besöka Gotska Sandön i annat sammanhangbör veta att årets bestämmelser bland annat innebär obligatorisk föranmälan till tillsynsman, för den som vill övernatta. Båtförbindelser finns under hela sommaren varje lördag och söndag. Ring AB Sjölinjer 08/42 35 60.

Åke

PROGRAM I UPPSALA

Introduktion till Gotlandsresan i Juni. Tegnergatan 27 den 19/4. Bildvisning.

Ideelllt naturvårdsarbete - exempel Dalälven...
Stig Holmstedt leder ett litet "seminarium" med inbjudna föreningar - givetvis är alla medlemmar välkomna. Tegnergaten 27 den 24/4.

Exkursion till nedre Dalälven - en naturupplevelse. Anmälan till Hans Jansson 018/384182 senast den 25 april. Exkursionen äger rum efterföljande helg, 28-29/4

GOTLANDSRESA I JUNI
Det är svårt att tämka sig en bättre tid att resa till Gotland än i juni med skirande försommargrönska, blommande orkideer och intensiv fågelsång.

Ön har en mångsidig natur, skogar, klintar, alvar, dyner, raukar och träsk. Även kulturellt hatr ön mycket att erbjuda, kyrkor, språk och folkmusik tex.

Till detta eldorado för natur- och samhällsintresserade hade vi tänkt åka i slutet av vecka 24, förslagsvis 14-17/6. Lämpligen i bil.

Vi som åker träffas några gånger innan för att planera och förbereda. Det får vi komma överens om vid första mötet 19/4, se ovan.

Kontaktman: Hans Jonsson tel 384182 hem, 144441, 144440 arb (Telnr i Uppsala riktnr 018!)

Insändes till Föreningen Natur och Samhälle i Norden, Box 15007, 750 15 Uppsala 15, snarast möjligt.

o Jag anmäler mig till föreningens Gotlandsresa
o Jag kommer på träffen den 19/4

Namn: _____

Adress: _____

Telefon: _____

ÅNGERMANLAND I SOMMAR?

Är du intresserad av att göra en landskapsresa någon gång i sommar liknande den några av föreningens medlemmar företog till Skåne våren 1978? Vi som var med då kastade fram ett förslag om att låta"1979 års landskapsresa" gå till Ångermanland, men sedan har inte mycket blivit varken sagt eller gjort. Det finns mycket att se och uppleva i detta vackra landskap - vandringar på Höga Kustenleden, Skuleberget, hällristningarna i Nämforsen, bäverkolonier i Faxälven, fiskeläget i Ulvöhamn, sågverk, Å-dalen, Nordingrå etc. Vill du vara med och planera och genomföra en sådan resa, hör av dig till Gunilla Hogling tel. 52 16 77 el. arb. 716 90 20/445

INFORMATIONSMÖTE TYRESTA/ÅVA

Tid: 17 april kl 19.

Plats: Södermalmsskolans matsal, Handen.

Inget beslut är ännu fattat om skogsavverkningarna i Tyresta- och Åvareservaten. Ärendet är bordlagt tills vidare. Detta betyder att hotet för närvarande är avvärjt. Risken finns trots allt fortfarande kvar att man beslutar att gå vidare med avverkningen. Från myndigheternas sida verkar man vilja tona ner hela affären. Detta är oroande, när stormen lagt sig kan frågan tas upp på nytt och då är utgången återigen oviss.

Arbetsgruppen Rädda Tyresta/Åva har inte gett upp utan vill hålla igång debatten. Ett informations- och debattmöte kommer därför att hållas den 17 april. Deltagare kommer bl a från Länsstyrelsen, Fatsighetsnämnden, Egendomsbyrån i Sthlms kommun, Skogshögskolan.

FNSiN:are är givetvis också välkomna!

RÄDDA KALIX-ÄLVEN!

Ett av de senaste numren av Miljötidningen hade som tema våra älvar och de planer som finns på utbyggnad respektive bevarande. Högaktuell just nu är Kalixälven, den sista helt orörda av de stora älvarna, som hotas av utbyggnad enligt det energipolitiska program som SAP:s kongress spikade i september 1978. I en artikel redogör Birgitta Johansson för konsekvenserna av en sådan eventuell utbyggnad: 600 jobb kommer att försvinna (trots att SAP anger sysselsättningen som det starkaste skälet för en utbyggnad), femton forsmil av landets bästa älvfiske torrläggs och åtta mil forsar däms över med kraftverks-dammar. Dessutom skulle c:a 50 aktiva familjejordbruk med ungefär 100 personer sysselsatta tvingas upphöra eftersom stora arealer god åker- och skogsmark kommer att läggas under vatten. Ett 60-tal helårsarbeten inom skogbruk och förädlingsindustri skulle försvinna liksom en utbyggnad skulle innebära dödsstöten för Norrkaitums och Laevas samebyar. Likaså försvinner ett stort antal helårsarbeten inom turismen.

Den Ekströmska utredningen (SOU 1976:28) placerade älven i högsta bevarandeklass bl.a med motiveringen att " en omfattande utbyggnad skulle medföra omfattande förstörelse av växtbiotoper, sannolikt större än i något hittills utbyggt vattensystem och också innebära stora skador på djurlivet".

Birgitta Johansson avslutar sin artikel med att konstatera att " det kan inte vara rimligt att satsa vår unika värdefulla vildmark när det inte ens kan förbättra sysselsättningsstatistiken under några år".

Dessa arbetar för ett bevarande av Kalixälven:

Älvräddarnas Samorganisation
Vettasjärvi intresseförening
Laevas sameby
Kommitén för Kalix och Kaitum älvar
Parakka Masungsbyns aktionsgrupp

GE DEM DITT STÖD!