



Hassel blomstrer på bar kvist på ettervinteren eller tidlig på våren. På bildet ser vi hanraklene og den røde hunnblomsten. Det er hunnblomsten som utover høsten utvikler seg til nøtter. Hassel trives best i varme, sørvendte lier.

- Hasselnøtter har vært høsta siden middelalderen. Både mennesker og dyr likte disse næringsrike nøttene.

HASSEL

Corylus avellana

Ingen god gammeldags jul uten hasselnøtter. Andre nøtteslag prøver å konkurrere, men det er ikke lett. Det rare er at det mest ”nøttete” vi har, hasselnøtter, egentlig ikke er nøtter om man ser på hvilke deler av planten som utvikles til frukt. Mesteparten (alt?) av julens hasselnøtter kommer fra andre europeiske land.

Alle kjenner vi hasselen eller nøttetreet. Treet eller busken vokser over store deler av landet. Unntaket er i de indre fjellbygder og områdene nord for Steigen i Nordland. Bladene er gulgrønne, hårete og ganske store (ca. 10 cm lange). Barken er matt brun, med hvitgrå spetter og gjerne litt oppsprukket. Som regel vokser hassel i tette kjerr med mange tynne stammer. Dette er fordi den gjerne blir ansett som et ”ugras” og blir hogd ned med jevne mellomrom. Stammene er fine til å lage spaserstokker av, men egner seg lite til konstruksjoner hvor du trenger seighet og styrke.

Hasselen blomstrer tidlig om våren, før den har fått blader. Rakle-”pølsene” er hanblomstene, og det betyr at det er vinden som hjelper til med bestøvningen. Hunblomstene kan du se som små knopper der det stikker ut noen tynne, mørkerøde ”nåler”. Disse er litt klebrige, og når vinden beveger raklene og rister pollenet ut, blir det hengende på ”nålene”. Det er derfor hasselen blomstrer på ”bar” kvist.

Hasselnøtter er egentlig ikke nøtter, for skallet er en overvoksning av blomsterstengelen rundt frøemnet og på den måten ikke noe som ”hører” frukten til. Derfor opplever du at det som ser ut som fine, store hasselnøtter på ettersommeren, tilsynelatende bare inneholder en hvit ”guffe” og ingen frø. Utpå høsten, når

nøtteskallet blir bruntfarget nederst, har frøet blitt så stort at det er noe å spise.



Hasselnøtter er næringsrike og inneholder ca. 63% fett, 17% protein og 5% sukker (regnet av friskvekt). Det er derfor ikke rart at både mennesker og dyr har dratt nytte av denne naturressursen. I dag er det sjelden at noen drar på nøttefangst om høsten, det er lettere å handle i butikken. De nøttene er ofte dyrket i sørligere land hvor klimaet egner seg bedre for den slags produksjon.

Mange gnagere som legger opp lager av tørre frukter for vinteren, bruker mye hasselnøtter i kosten. Du har sikkert sett nøtter som er spist av ekorn eller mus. Disse dyrene har hver sine måter å angripe nøtta på.

Ekornet gnager av noe skall i toppen, da kommer det en liten sprekk til syne. Så setter ekornet tennene i denne sprekk, holder nøtta godt fast, og river den opp. Derfor er ekorn-spiste nøtter helt eller delvis delt i

to. **Musa** er ikke så sterk, men har gode tenner og stor tålmodighet. Derfor gnager og gnager den på skallet til det blir en åpning som er stor nok til at den får ut frøet.

Når du er ute på en litt anstrengende tur, kan det være smart å ha med en liten ”mulepose” med nøttekjerne og rosiner. Den veier lite, men kan gir det ekstra ”drivstoffet” som skal til for å gjennomføre turen. Og så blir det ikke så klissete som sjokolade i varmt vær!

Så litt snadder mat til slutt:

Nøttekake med Sarah Bernard krem

4 egg

250 g sukker

250 g nøttekjerne

Egg og sukker piskes til eggedosis.

Mal nøttene og ha i eggedosisen.

Stekes i rund form ca. 150 grader, $\frac{3}{4}$ time.

Krem:

6 dl fløte

1 plate (125 g) kokesjokolade

Ha kokesjokoladen i tykkbunnet kjele sammen med fløten.

Gi blandingen et oppkok - rør godt hele tiden.

La dette stå kaldt til neste dag.

Pisk opp fløten til krem og ha oppå nøttebunnen.



Hasselen vokser opp med mange og lange stengler - kjerr. Tidligere var hasselstengler en handelsvare mange steder på Vestlandet. De myke stenglene ble bl.a. brukt til tønnebånd, diverse redskaper og - gjeterpisk. På dette bildet se vi hannrakilene på stenglene. Foto: Per Terje Haaland.

