

# Čemaž

## Kako prepoznamo čemaž

Čemaž diši po česnu. Ko nabiraš čemaževe liste, se ne zanesi na vonj! Saj veš, da prsti dišijo po česnu še dolgo potem, ko si ga imel v roki. Podobno je pri čemažu. Če si prijel nekaj listov čemaža, prsti dišijo po česnu tako močno, da lahko imaš vse živo v roki in bo vse dišalo po česnu. Zato si prvi list čemaža, ki ga najdeš, dobro oglej. Gornja stran je temnejša in se svetlika. Spodnja stran je svetlejša in se ne svetlika.

**Če nisi prepričan oz. prepričana, da je rastlina res čemaž, je nikar ne nabiraj!**

## Kako varujemo čemaž

Od vsakega šopka čemaževih listov, ki ga najdeš v gozdu ali na travniku ob gozdu, odtrgaj le en list. Čemaž potrebuje liste, da si lahko pridela hrano. Če nabereš preveč listov, čemaž nima

dovolj hrane, da bi preživel zimo. Tudi cvetov, ki imajo obliko belih zvezdic, ne trgaj, da se čemaž lahko razmnožuje.



### Skuta s čemažem

1 pest čemaževih listov  
250 g skute  
1–2 jedilni žlici kisle smetane  
sol in poper po okusu



Čemaževe liste splakneš s hladno vodo. Nato jih nekaj sekund držiš nad pomivalnim koritom, da se odcedijo. Potem liste sesekljaš in v posodici pomešaš vse sestavine. Skuta s čemažem je že pripravljena!