

De hittar livet IRL – i skogen

”Samhället har sönderdigitaliserats och verkligheten är inte längre den som är IRL”, säger Sebastian, en av de ungdomar som ordnar skogsturer för alla som vill ses ”på riktigt”. I en tid när allt fler umgås online, väljer de skogen framför skärmen och får lugnet som bonus.

Facebookar ”på rätt sätt”

Sällskapet består bland annat av Malin Bergman och Sebastian Piepenburg, universitetsstudenter inom biologi och naturvård. De ordnar utflykter i skogen och ibland på sjön – med det ständiga syftet att umgås ”på riktigt”. Koordinerar tid, plats och samåkning gör de dock på Facebook. Något motsägelsefullt kanske?

- Vi vill inte sticka under stol med att sociala medier är bra till mycket. Men det gäller att använda dem med måtta och på rätt sätt, som till exempel att styra sådana här aktiviteter.

De slopar incheckningar, statusuppdateringar och geotaggar och är drivkraften i rörelsen som vurmar för det traditionella, analoga livet. De vill inte kalla sig aktivister, utan hellre ”ett kompisgäng som hellre hänger IRL än på nätet”.

Antalet entusiaster i gänget varierar, men minst fem stycken är alltid med på naturturerna. Ibland är de så många som 15, men kärnan i gruppen är alltid densamma. Deras devis är enkel: istället för att koppla upp på wifi, kopplar de av. Facebookstatusen ekar tom och livet fylls med värde. Chatten tappar betydelse när dialogen sker här och nu. I takt med att täckningen försvinner ju djupare in i naturen vi vandrar, gör även bekräftelsebehovet att synas och höras digitalt, menar de.

Mer än bara svamp i skogens skafferier

De vet var de sätter fötterna i skogen och ser naturen som den bästa källan för att tanka energi och fylla på skafferiet.

- När vi är ute och går i naturen hittar vi alltid något ätbart. Bär, svamp, till och med mossor. I skogen finns så mycket att ta till vara på, men som inte många känner till, säger Malin.

Sebastian tillägger att anledningen till de många turerna i till skogs kanske inte egentligen handlar om svamp, bär och annat att fylla frysen med:

”Lugnet i skogen blir som ett beroende.”

Malin Bergman och Sebastian Piepenburg

- Det här med lugnet... säger han och låter meningen försvinna ut i luften. Kvar blir bara en vinande tystnad som bara bryts när en fågel knäcker en gren. Malin fyller i:

- ...det är som ett beroende – fast på ett bra sätt. Har vi börjat tanka kroppen med långa promenader och matat sinnena med naturliga intryck, vill vi liksom ha mer. Och inget är sig likt nästa gång vi är i



Sebastian Piepenburg är en av initiativtagarna i ”skogsgänget”.

skogen, det är det bästa. Att kolla på årstidernas skiftningar är så mycket mer intressant än det ständiga flödet på sociala medier.

Doften av regnvåt mossa ligger tät över marken. Vinden susar och väcker liv i gran och tall denna tidiga morgon. Ständigt ett par steg bakom, har jag fullt upp med att spana mot himlen och ta in alla intryck som naturen bjuder på. De andra i sällskapet traskar desto raskare och spejar nedåt, mot marken. Har vi tur, kommer vi hitta årets sista svampar.

Fynd i skogens skafferi

I den mörka mossans vrå står en liten, guldig trupp på stadiga fötter och med ståtliga hattar. De kikar snopet på oss när vi lyckligt böjer oss ner och plockar korgen full. Kantarellerna är mjälla och åsarna går långt ner på deras fötter. Våra gummistövlar klafsar runt för att inte kliva på kantarellfamiljerna som helt plötsligt uppenbarar sig i mängder omkring oss.

Efter kantarellfyndet är korgarna nästan fulla, men vi fortsätter djupare in bland träden. Om kantareller gärna växer vid björkar, gillar blomkålssvampen hellre gamla tallar. Denna svamp, som till utseendet är nästan identisk med blomkålen, är en delikatess som inte längre får den uppskattning den förtjänar. Friterad, smörstekt eller stuvad är den en del av den traditionella svenska matkulturen. Har du hittat den en gång kan du vara säker på att du hittar fler – för den växer helst på ett och samma träd om och om igen.



Svampglädje. Kantarellerna rensas, smörsteks och äts på frasigt surdegsbröd.

Oinstagrambart fikamoment

Det är hög tid för fika och Malin och Sebastian rensar snabbt och vant svampen i korgen. Snart ligger de gyllene och smörstekta på ett frasigt surdegsbröd. Elden sprakar och vi korkar upp termoserna med rykande hett te.

- Vi plockar helst kantareller, för de är lätta att rensa och goda att äta, säger Sebastian och nyper av en gyllengul svamp vid foten. Smörstekta, stuvade med persilja och som fyllning i paj, är några av hans bästa svamptips i köket. Men det allra bästa är nog såhär: nyplockade och nystekta, när de ännu smakar lite jord, kontrar Malin och hugger in på mackan.

Min automatiska reaktion när jag ser den rustika brödskivan men en perfekt pyramid av gyllene svamp uppepå, är förstås att frysa ögonblicket med mobilen och genast klicka på uppladdning. Med passande hashtaggar och i rätt kanaler skulle jag snabbt kunna dela mitt "insta moment" med resten av världen. Men här och nu, i den verkliga världen, har det ingen betydelse. Ögonblicket är bevarat

på min näthinna och doften av de nystekta kantarellerna kommer jag minnas länge, länge. Det räcker så. Jag har fullt upp med att leva livet IRL ändå.

Våga logga ut och lev IRL

- Ta bort den automatiska inloggningen på de appar du inte "kan låta bli"
- Har du svårt att låta bli ändå, radera appen från mobilen för ett tag
- Testa en sociala medier-detox under en vecka! Utvärdera efteråt.
- Inför mobilfria dagar/stunder av dagar.
- Återupptäck den analoga kameran och lek med dess möjligheter.

Fakta:

internetanvändning

Studien "Svenskarna och internet" från 2016 visar att:

- Facebook är det mest använda sociala nätverket
- Näst efter Facebook kommer Instagram
- 78 % kopplar upp sig via mobilen

Sebastians bästa kantarellpaj

Pajbotten

- 125 g smör
- 3 dl vetemjöl
- 5 msk vatten

Fyllning

- 1 purjolök
- 400 g kantareller
- 4 ägg
- 2 dl grädde
- 2 dl mjölk
- 100 g västerbottensost
- smör till stekning



Gör så här

Pajbotten: Blanda smör och mjöl, gärna i mixer. Tillsätt vatten och arbeta snabbt ihop degen. Tryck ut degen till ett tunt lager i en pajform.

Fyllning: Hacka purjolöken i grova bitar ca 2 cm tjocka. Stek på kantarellerna tills de släppt vatten och fått en fin gyllenbrun färg. När kantarellerna är redo, tillsätt purjolöken. Vispa ihop ägg, grädde och mjölk. Strö ut det stekta i pajskalet och häll sedan över blandningen. Riv till sist över västerbottensosten och grädda mitt i ugnen på 200 grader i ca 35-40 min.

Text och foto: Sanna Rosell