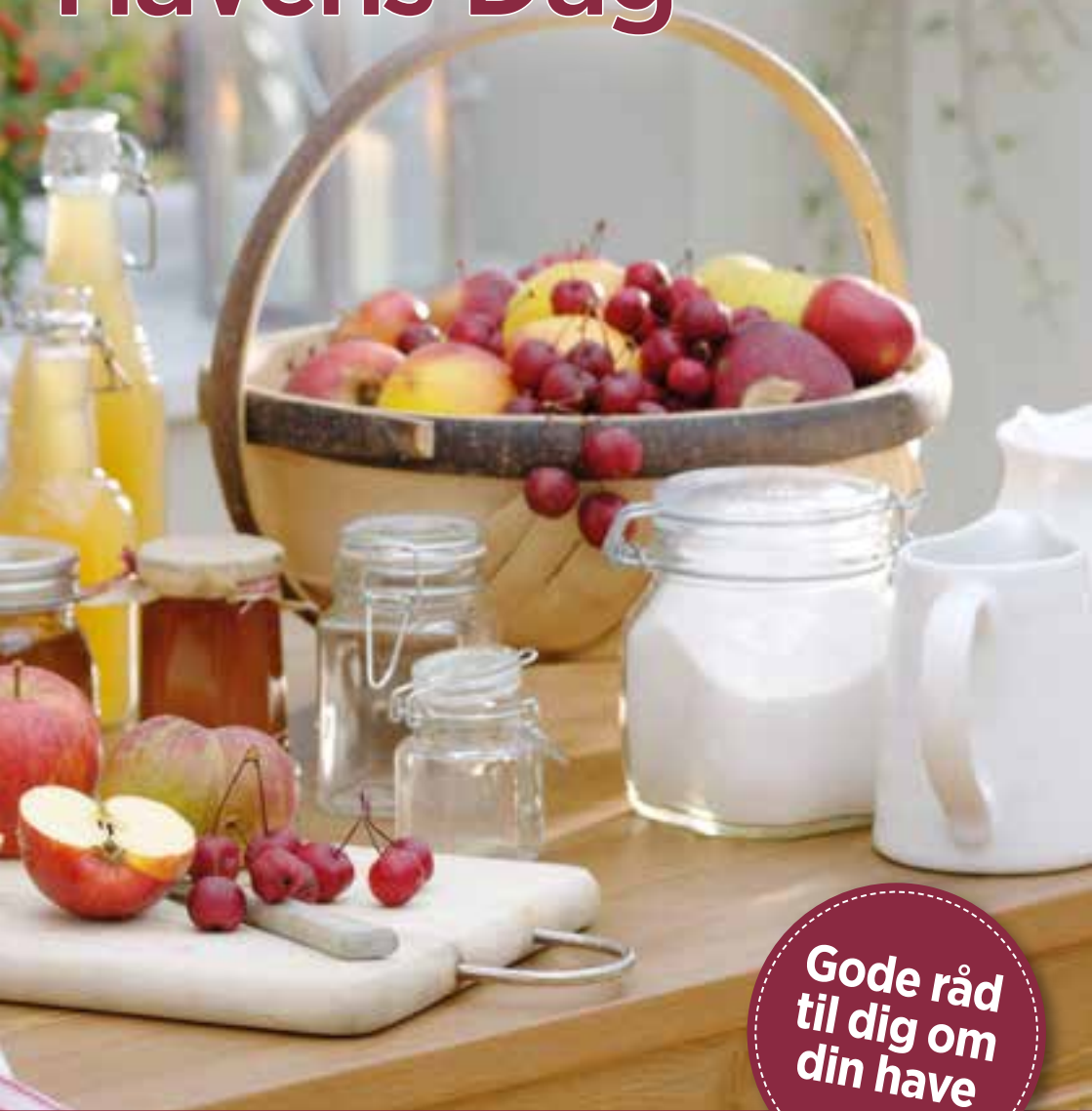


# Havens Dag



Gode råd  
til dig om  
din have

**Sans for haven  
med saft og kraft**



## Hyldeblomster og hyldebær

Hvert forår standser biler langs vejene for at høste hyldeblomster. Rigtig mange advarer mod den forurening, som bilerne langs vejene udleder, og som jo nok ophobes i alle planter langs vejene – også skærmene fra hylden. Du kan undgå at bekymre dig om forureningen ved selv at plante hyldebuske i haven. De er nemme at passe og tåler beskæring, hvis de fylder for meget. I modsætning til de ”vilde” hylde langs landevejene, er planterne i dit havecenter udvalgt med større skærme, større bær og højere udbytte.



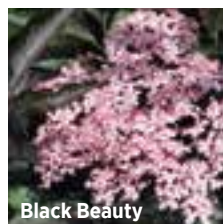
Sampo



Samyl



Black Lace



Black Beauty

### Plantevalg

'Sampo' har grønne blade, hvide blomsterskærme og et stort antal af store frugtskærme. Middelkraftigt træ.

'Samyl' har grønne blade, hvide blomsterskærme og et stort antal af store frugtskærme. Middelkraftigt træ.

'Black Lace' har rødviolette, fligede blade, rosa blomsterskærme, men begrænset bærsetning. Middelkraftigt træ.

'Black Beauty' har rødviolette blade, rosa blomsterskærme, men en begrænset bærsetning. Middelkraftigt træ.



## TIPS

Du kan med fordel anvende de rosafarvede blomsterskærme fra sorterne 'Black Lace' og 'Black Beauty', når du skal lave hyldeblomstdrik. Resultatet er en flot pink saft, som egner sig til børnefødselsdagen og som smags- og synsoplevelse til sommerens drinks på terrassen.



## OBS!

Høster du alle blomsterskærmene i juni måned for at lave hyldeblomstdrik, så er der ingen bær til september, når du gerne vil lave hyldebærdrik.



## Snaps lavet på hyldeblomster

Når du alligevel har lavet hyldeblomstdrik af blomsterskærme, sukker og skivede citroner overhældt med kogende vand, er det supernemt lige at lave lidt snaps.

1l glas med skruelåg

1 lille håndfuld af restproduktet fra hyldeblomstsaften – både blomster og citron

1 flaske vodka

Lad blandingen trække i glasset i 8 dage, filtrér snapsen og lad den hvile i 2 uger, før den nydes. Denne snaps er særdeles velegnet til ost og desserter.

## OBS!

Rå hyldebær er giftige og giver voldsomme mavesmerter.



## Hyldebærsaft til varm toddy og suppe

- Klip klaserne af træet og skyl dem i koldt vand
- Fjern de groveste stilke og kog hyldebærrerne til saft i mindst 20 minutter. Si saften igennem et klæde.
- Frys den kogte hyldebærsaft eller hæld den på skoldede glasflasker.
- Når du tilbereder varm hylde-drik eller hyldebær-suppe, skal du smage saften til med sukker.

## Hyldebærssuppe

Fortynd hyldebærsaften med vand til den ønskede koncentration. Smag til med sukker. Lad suppen koge op og lad den småkoge i ca. 5 minutter. Udrør Maizenamel i koldt vand og tilsæt jævningen til suppen har den ønskede tykkelse. Skær et par æbler ud i tynde skiver uden kernehus og læg dem i suppen. Kog den yderligere i ca. 1 minut.



## Surbær – Aronia

Surbær, som også kendes under navnene Aronia eller sortrøn er ikke et nyt bær, for indianerne i den nordlige del af det centrale USA, hvor busken vokser vildt, benyttede bærrerne til mad og medicin. Te af dampende surbær blev brugt mod forkølelse, og man brugte bærrerne, når sår skulle heles. I starten af 1900-tallet kom planten først til Rusland og Skandinavien, mens den lidt senere indførtes i resten af Europa. Surbær som sund fødevarerkilde anvendes både i erhvervet og i private hjem. Surbærjuice har en bitter smag, som minder lidt om tranebær, men opfattes sødere og med brombærlignende smagsnuancer.

Surbær kan du lave syltetøj af, du kan brygge vin og brændevin på dem, og du kan tilsætte surbær til rigtig meget bagværk.

### Sunde bær

Surbær har et højt indhold af fenoler, der er en bred gruppe af naturlige antioxidanter. Fenoler findes i mange bær, frugter, nødder, grøntsager og i korn. Surbærs indholdstoffer er videnskabeligt kortlagt, og bærret hører til gruppen af super sunde bær. Mineraler som kalk, jern, molybdæn, mangan, kobber, bor, jod, kobolt samt vitaminerne A, B2, B6, C og E findes i surbær.



### Plantevalg

*Aronia melanocarpa 'Aron'* 1,5 m høj rigt forgrenet busk med mange blomster og bær. Blomstring i maj måned og modne frugter fra september. 'Aron' er en udvalgt klon, der gør busken ensartet, har et højt udbytte samt sikrer hårdførhed, vindtolerance og evnen til at vokse nær kysten. Får smukke høstfarver.

*Aronia prunifolia* er en mere letløvet busk, der ikke er så forgrenet og tæt som *Aronia melanocarpa*-arten. Arten kaldes også blomme-

bladet surbær. Blomstrer i juni og får modne frugter fra slutningen af september måned. Meget mørke purpurfarvede høstnuancer.

**Opstammet** træ, hvor surbær danner en kuglerund krone kan man næsten altid få plads til i haven. Klip de lange skud til, når du klipper havens hække, så opnår du en fortsat tæt vækst. Dekorativ både i blomstringstiden, senere når bærrerne pryder træet, og når de smukke høstfarver lyser op sidst på efteråret.

## Sådan gør du

- Plant dine surbærbuske i havens bed, hvor andre prydbuske vokser, eller afsæt plads i bærhaven eller køkkenhaven til en hel række af surbær.
- Surbær vokser i almindelig havejord og tåler også tør jord
- Efterårsfarverne bliver smukkeste, når buskene står i fuld sol; men planterne kan sagtens placeres i halvskygge, uden at det går ud over blomstring og bærudbytte
- Sørg for at vande i tørre perioder det første år
- Gød buskene, når du gøder hindbær, solbær og ribs
- Klip de ældste grene af ved basis, når buskene bliver for tætte og voldsomme



### TIPS

Surbær kan med fordel fryses ned til senere anvendelse.

## Smoothie med surbær

Surbær smager ikke godt direkte fra busken, så du skal råsylte bærrene først.

Til 1 kg surbær skal du bruge:

300 g sukker

1 dl vand

1 tsk. citronsyre

Bærrene mases let i en skål eller endnu nemmere: ved at trykke dem mens de ligger i en plastpose. Opløs citronsyren i vandet og bland nu bær, sukker og væske sammen. Hæld på rengjorte glas og stil dem i køleskabet. Efter en trækketid på 2 – 3 dage kan bærrene spises. Råsyltede bær kan holde sig ca. 2 uger i køleskab.

Tilsæt råsyltede surbær til dine smoothies, på morgenmüslien eller i hjemmelavet is.



## Surbærmarmelade

Bærrene smager ikke specielt godt rå, men gør du dig den anstrengelse at samle en portion og bearbejde dem til surbærmarmelade, vil du snart opdage, hvor godt de smager.

### Til 1 kg bær skal du bruge:

500 g skrællede æbler skåret i små tern

3 dl vand

Lidt frisk limesaft og -kød

Sukker (mængden afhænger af, hvor sødt du ønsker marmeladen skal være)

Melatin

De skyllede bær kommes i en gryde sammen med æbler og lime tilsat vand. Koges til bærrene brister. Smag til med sukker, jævn med Melatin og hæld på rengjorte glas.

Surbærmarmelade smager fremragende til vaniljeis, i pandekager, til blåskimmeloste og på nybagt brød.





## Tips

De fleste æbletræer har godt af at blive bundet til en støttepæl, så vejr og vind ikke hindrer træet i at vokse godt fast. Støttepælen sikrer også, at dit nyplantede træ ikke bliver et skævt træ.

## Grundstammer

Grundstamme	Størrelse i forhold til vildstamme
M-111	90%
M-7	70%
M-106	70%
M-26	50%
M-9	40%



## Æbler giver glæde

En stor kurv med friskplukkede røde æbler er et sundt og skønt syn for alle. Duften af æblet, lige inden man sætter tænderne i og smager sødmen og syren, er heller ikke at kimse ad. Er æblerne tilmed fremskaffet fra ens egne æbletræer, så giver det endnu større glæde. De fleste haver har allerede æbletræer i haven, for det er Danmarks mest populære frugt, men måske er det en sort, som først modner sent, eller en sort, der modner alt for tidligt og ikke kan gemmes. Tøv derfor ikke med at se det store udvalg af sorter, som dit havecenter tilbyder og spørg, hvis der er en bestemt sort, du søger.

## Plantevalg

Først og fremmest skal du tage stilling til, hvor stort et træ, du ønsker i din have. Æbler podes nemlig på forskelligt voksende grundstammer, der har betydning for, hvor stort træet bliver. I tabellen kan du se størrelsen i procent, hvis man sammenligner med æblesorter podet på en vildstamme i størrelsen 100%. Mange havecentre har, eller kan skaffe, æblesorter podet på forskellige grundstammer.

## Lagring af æbler

Mange af de middeltidlige og især de sene sorter er velegnede til lagring. Æblerne skal plukkes fra træerne og lægges med ét lag i kasser, der gerne må kunne stables, så der er et godt luftskifte mellem hver.



## Sortsvalg

Det er ikke altid let at vælge, når udvalget er stort – og det er udvalget af æblesorter. Smag vurderes individuelt, så hold øje med æblesmagearrangementer i dit nærområde, hvis du er på helt bar bund. Supermarkedernes æblesorter udbydes ikke altid til haven, da sorterne enten er beskyttede og kun må anvendes i plantager, eller sorten er så sygdomsramt, at dit havecenter har valgt ikke at sælge den.

### Tidlige sorter:

'Transparente Blanche'  
'Skovfoged'  
'Discovery'  
'Rød Ananas'

### Middeltidlige sorter:

'Ritt Bjerregaard'  
'Gråsten' – gul og rød  
'Guldborg'  
'Ahrista'  
'Rød Aroma'  
'Ildrød Pigeon'

### Sene sorter:

'Cox Holstein'  
'Belle Boskoop'  
'Filippa'  
'Ingrid Marie'  
'Lobo'  
'Santana'  
'Topaz'

## TIPS

Personer med æbleallergi/æbletolerance kan med fordel vælge sorten 'Santana', der har et meget lavt indhold af de allergifremkaldende proteiner.



## Gode planteråd

- Nedsenk dit nyindkøbte æbletræ i en stor spand med vand, så potteklumpen er helt vandmættet
- Grav et plantehul der er ca. 1½ gang større end potteklumpen. Løsn jorden godt i bunden
- Den opgravede jord fyldes i en trillebør og iblandes ca. 20% god kompostjord
- Placer træet, så pottekanten flugter jordens overflade. Fyld nu jordblandingen godt rundt om træet, træng jorden til og dæk med resten af jorden
- HUSK at friholde træet for græs og anden plantevækst i en diameter på 1m
- Vand til med mindst 20 l vand pr. træ

## Få fuldt udbytte af dine æbler

Kan du ikke nå at spise alle dine æbler, er det oplagt at presse dem til most. Saml al frugt – også den der er faldet ned og vask frugterne grundigt. Anvend en saftcentrifuge og tap mosten på rengjorte flasker. Holdbarheden er kort, så anvend plastflasker, som kan fryses ned til senere brug. Har du rigtig mange æbler, kan de køres til nærmeste møsteri eller du kan slå dig sammen med naboerne og leje en kværn og saftpresse. Ønsker du at lave cider, skal æblerne plukkes, for her må der ikke være stødpletter.

