



*Design dit eget
staudebed*

side 19



Mynteamok

side 24



Det grønne snit

side 29

HAVEGLÆDER



*Forår, sommer
og sommerblomster*

Side 6

FORÅR 2015

Til dig der gerne vil høste

4 Lav dine egne hængende jordbær

Følg 5 trin og tilplant en hængende potte, kurv eller krukke med dejlige jordbær. Foruden glæden ved at høste og spise egne bær, er de hængende jordbærplanter særdeles dekorative. De moderne remonterende sorter er velegnede til dette formål, for så kan du nemlig hele sommeren høste modne bær. Prøv også at plante skovjordbær i de hængende krukker – måske endda i børnehøjde?



12 Velsmagende peber og aubergine

Vi er mange, der ikke nøjes med at dyrke tomater og agurker i vores drivhuse. Faktisk er der jo under de lange ranker af tomater plads til at dyrke andre planter. Søde peberfrugter og de stærke chilier eller hvad med at dyrke auberginer? Få her masser af gode råd og tips til at lykkes med nye grøntsagskulturer i dit drivhus eller på en lun vokseplads i haven.



14 Meloner og søde kartofler

De mange hobbydrivhuse giver mulighed for at udfordre det gængse sortiment af tomater, peber, agurker og chili. Måske er det i 2015, at du skal prøve at dyrke dine egne meloner? Ved hjælp af små net holdes de tunge meloner oppe, så planten ikke knækker. Se hvordan i afsnittet. Sødkartofler er langt fra beslægtede med de kartofler, vi normalt kender, men er bunden i dit drivhus uden afgrøder, er det faktisk en fremragende idé at dyrke sødkartofler. Se også hvilke krydderurter, som sødkartofler smager godt sammen med. Vidste du, at sødkartoffelen indeholder tre gange så mange proteiner, som den traditionelle kulhydratholdige kartoffel – måske finder du i sødkartoffelen et godt alternativ til dit køkken.



24 Mynteamok

Mynter smager og dufter meget forskelligt. Det har vores moderne kokke for længst fundet ud af, og vi har meget at lære og udforske i vores egne myntebede. Mange kender mynterne, der godt kan være lidt aggressive i havens bede, men har du lyst til at gå amok i de mange herlige mynter, så kan du her få gode råd om sorter, arter og metoder.

29 Det grønne snit

Der skal ikke mange dages forårsvejrr til for at vække slægten Allium, og her handler det om de spiselige "løg" med den velsmagende grønne top. For der findes ikke kun purløg – nej, faktisk er der en række meget spændende Allium at gå i krig med. Udforsk både mangfoldigheden og væk dine smagsløg med ramsløg, pibeløg, kinesisk purløg, hvidløg og elefant hvidløg. Få inspiration af opskrifter og læs, hvordan du dyrker dem alle sammen selv.





Stauder i haven

16 Staudegartneren

At kunne arbejde med blomster og planter hver dag er en fornøjelse. Det synes de helt klart hos Majland Stauder ApS, hvor der hvert år produceres hen ved 1 million stauder i små potter. Sortimentet er stort, og der er altid nye spændende sorter på vej ind. Hvorfor er det egentlig så godt med stauder i haven? Det spørger vi de tre ejere af staudeflaskeskolen om. Du kan også læse om deres egne favoritter og få et indblik i, hvordan årets gang ser ud, når man sår, stikker, prikler, potter og sælger stauder til de danske havecentre.

19 Design dit eget staudebed

Et hyppigt spørgsmål til gartneren i havecentret er: "hvilke stauder passer til mit tørre og solbeskinnede bed?" eller "hvilke stauder passer til mit skyggefulde bed?". Hvordan får man så et bed til at se harmonisk, flot og færdigt ud? Lær her nogle grundtrin om at designe staudebed, og lad dig inspirere til at plante dit helt eget bed til. På siderne får du to opskrifter, som du enten kan kopiere direkte eller bruge dele af.



INDHOLD



Planter til fest med masser af farver

6 Forår, sommer og sommerblomster

Den travle udplantningsperiode er over os, og der skal træffes en række valg, når vi skal vælge årets sommerblomster til haven. Sommerblomster skal stå i fuld sol, men vidste du, at de hængende begonier klarer sig rigtig flot i skygge? Læs chefgartneren i Tivoli's gode råd. Det nye inden for sommerblomster er 311 sammenplantninger. Lad dig inspirere og vær opmærksom på, at den mulighed også foreligger. Husk også, at 'Dronning Ingrid' pelargonier ikke er den eneste kongelige pelargonie på markedet – måske skal samlingen suppleres i år? Er du ikke til de vilde og farvestrålende blomster, så skal du måske kigge efter de sommerblomster, der egentlig bare pryder med deres grå blade.

Udgiver

Fotos

Tekst

Layout/tryk

www.danskehavecentre.dk

GAP Photos Ltd, England, Flora Info (PBA), Hortus Advising, Colourbox.dk, Fotolia, Selecta

Hortusadvising.dk ved Marianne Bachmann Andersen

Grafisk Produktion Odense | www.gpo.dk

ISSN 2245-8190 | ISSN 2245-8204 (online)

Lav dine egne hængende jordbær



TIPS

Altankasser kan ligeledes anvendes som beholdere for jordbærplanter.

Det skal du bruge

- 1 lerpotte i passende størrelse
- 1 kurv, ampel eller anden rund beholder, der kan hænge
- Pottemuld i god kvalitet
- Langtidsvirkende gødning eller gødningsbolsjer
- 6 jordbærplanter
- Barkflis til at dække overfladen med



5 trin gør det selv

1. Find en lerpotte, som din runde kurv passer ned i således, at du kan tilplante, uden at den hele tiden vælter. Fyld kurven 2/3 op med god pottemuld og gødningsbolsjer.
2. Vand jordbærplanterne godt op og fjern plastikpotterne eller løft dem fra bakken
3. Fordel planterne og fyld op med mere pottemuld, så der stadig er ca. 3 cm til kanten. Tryk planterne forsigtigt til i den bløde jord, så der er god kontakt mellem rødder og jord. Plant, så hjerteskuddet er synligt i overfladen. Planter du for dybt, er der risiko for, at planterne rådner.
4. Dæk nu hele overfladen med ca. 2 cm barkflis, som først og fremmest hindrer udtørring og desuden ser ret flot ud.
5. Vand nu hele plantningen godt til. Spagnum kan være svær at vande op, hvis den er blevet tør. Er det tilfældet, skal du tjekke, om vandet er trængt helt ned til rødderne, inden du monterer dit hængende jordbærbed.





Prøv også at bruge jordbærplanter sammen med krydderurter og sommerblomster

Dræn

Der SKAL være hul i din hængende beholder med planter i. Hvis det er en lukket beholder, f.eks. med plastfolie i bunden, vil vedvarende vanding og regn gøre jorden så fugtig, at du drukner rødderne på planterne, hvilket resulterer i døde planter i stedet for velsmagende bær.

Valg af sorter

Remonterende jordbær

Plant din yndlings-sort af jordbær i en krukke nær terrassen eller hæng den op som ampelplante. Jordbærplantens blomsterstængler hænger smukt ned, og bærene modner i den dejlige sol.

Det er oplagt at plante sorter af jordbær, der kontinuerligt blomstrer og giver modne bær. Mange af de nye sorter af jordbær er forædlede, så de både giver bær med god smag, et flot udseende og egnethed i forhold til at kunne holde uden at rådne. Når du dyrker jordbær i krukker, kurve og kasser, skal du gå efter disse sorter, hvis du ønsker et godt resultat.

'Ostara'

Jordbærssorten 'Ostara' er den mest solgte remonterende sort, men hold øje med nye spændende sorter. Til forskel fra almindelige jordbærssorter, er 'Ostara' i stand til løbende at producere nye blomster og bær.

Det vil sige, at du kan høste bær på planten fra slutningen af juni måned og frem til oktober.

Skovjordbær

Ønsker du et væld af nye små velsmagende bær gennem hele sommeren og ind i efteråret, er du sikret, hvis du planter skovjordbær. Du kan vælge sorter med udløbere, der hurtigt dækker en flade, men

også kan være lidt svære at styre, eller du kan vælge sorten 'Rügen', som er lidt nemmere at holde styr på.

1. 'Rügen' er en sort af skovjordbær, der ikke får udløbere, men spreder sig ved frø.
2. 'Småland' er en svensk sort af skovjordbær med udløbere.
3. *Fragaria vesca* er almindelig skovjordbær med udløbere.





Forår sol og sommerblomster

Plantning

Sommerblomster tåler ikke nattefrost, så plant dem først når meteorologerne melder om frostfrit vejr. Skulle det ske, at vi får sen nattefrost, redder du dine sommerblomster ved at dække dem med frostbeskyttende fiberdug, som du kan købe i dit havecenter.

Jordbundsforhold

I krukkerne skal rødderne have de bedste betingelser og helst hurtigt vokse ud i den krukkemuld, som du planter i. Godt

rodsystem sikrer, at planterne kan søge efter vand og næring i hele krukken og ikke blot i den lille rodklump, den har med sig fra gartneren. Sørg derfor for at købe en krukkemuld, der er velegnet til sommerblomster i en så god kvalitet, at rødderne hurtigt etablerer sig og giver planterne mulighed for at være blomsterrige i mange måneder.

I dit blomsterbed skal jorden først og fremmest være fri for ukrudt og større sten. Løsn jorden i en dybde på 40 cm. Er din jord tung og lerholdig, kan det godt betale sig at iblande sand.

Vanding – stik fingeren i jorden!

Måske har du også erfaret at 14 dages sommerferie væk fra krukker med sommerblomster uden vandingsvagt ikke er en gangbar vej? De skal have vand regelmæssigt og tager alvorligt skade af at tørre ud. Omvendt tåler sommerblomster ikke at blive vandet så meget, at jorden er sjaskvåd hele tiden. En balancegang man må lære

sig - og den læres bedst ved at stikke fingeren i jorden!

Tempereret vand fra en opsamlingsbeholder er heller ikke at foragte, for koldt vand egner sig nok til en varm dag på terrassen, men dårligt omkring svage rødder i en krukke. Det er især i etableringsfasen om foråret, at det tempererede vand er en god idé; mens planter med stærke rodnet sagtens kan magte at få iskoldt vand gennem rodklumpen. I tørre perioder skal sommerblomsterne i bedet vandes en gang pr. uge. Krukkerne skal typisk vandes to til tre gange om ugen.

Gødning

Gødning er planternes mad, og sultestrejke er den sikre vej til døden. Sørg derfor for at give dine sommerblomster gødning. Der er to metoder:

1. Tilsæt 1 gødningsbolsje pr. plante i krukken og så to ekstra til krukken
2. Vand med flydende gødning hver gang du vander, men kun med en meget lille dosis

GOD I SKYGGE

'Red Dragon Wing' er en etårig plante med god vækst. Den når at vokse sig omkring 30 – 40 cm høj og bred med røde blomster. Den danner en tæt tue med overhængende vækst og et væld af røde blomster, der ikke skal nippes - men som selv falder af. Den skal vandes og gødes som andre sommerblomster, og vil være overhængende i både ampler, altankasser og krukker; men bunddækkende, hvis den plantes i havens bede.



Leder du efter planter, der kvitterer med et helt hav af blomster, skal du gå i afdelingen for sommerblomster. Er du en erfaren haveejer med mange bede og krukker med udplantede sommerblomster i bagagen, har du måske brug for inspiration og fornyelse – er du novice, kan du blot suge al viden og skønhed til dig på de næste sider.

Waterfalls begonier i Tivoli

En række forskellige sorter af begonie med overhængende vækst har fået flere og flere haveejerers opmærksomhed. Tivolis chefgartner Tom Knudsen kan varmt anbefale denne sort 'Red Dragon Wing' som sommerblomst til både ampler og i altankasser og krukker. "Mange sommerblomster kræver fuld sol, men 'Red Dragon Wing' blomstrer uanset om den står i sol eller skygge", siger Tom Knudsen, der desuden kombinerer de røde blomstervandfald med sammenplantninger af ikke-blomstrende sommerblomster, som f.eks. de flotte kontrastblade, planterne Ipomea 'Lime' og Ipomea 'Black' har.



Sjåtvanding er ikke nyttig – vand krukken igennem ved hver vanding!



Mix til ampler og krukker

311 sammenplantninger er blevet meget populære. I hele Europa og især i England er de kuglerunde ampler eller "hanging baskets" ikke længere en gammeldags måde at dyrke sommerblomster på; nej de mixede sammenplantninger har virkelig vundet indpas – også hos de unge byboere med altaner. Har man ikke mulighed for at hænge en ampel op, bruger man blot en krukke, hvor blomsterhavet kan vokse ud over kanten.

Lige til at plante

Gartnerierne dyrker nu sommerblomsterne i en og samme potte, så der er ikke tale om en sammenplantning, men en hel sammengroet plante, hvor de enkelte planter er vant til at vokse sammen.

Plant tone i tone

Sammensætter du sommerblomster, der har blomster fra samme farvefelt, opnår du en mere rolig sammenplantning. Mest rolig forekommer den hvide sammenplantning, mens den gule vækker mest opsigt. Blandingen af flere forskellige blomsterstørrelser giver et dynamisk billede; og holdes farven tone i tone, holder det stadig et stilfuldt udseende.

'**White Pearl**' med *Petunia*, *Verbena* og *Lobelia* er enkel og helt klassisk

'**Cherry Kiss**' er uimodståelig og har både *Petunia*, Million Bells og *Verbena* plantet sammen

'**Lemon Sorbet**' er en kombination af Million Bells, *Petunia* og *Bidens* og minder os om varme dage ved Middelhavet



Petunia med store blomster elsker varmt vejr og kvitterer for lidt gødning, hver gang du vander. Fjern gerne de afblomstrede hoveder jævnligt.

Verbena er opretvoksende, tæt og dekorativ med små blomsterhoveder. De elsker sol og blomstrer hele sommeren og efteråret frem mod den første frost. Verbena skal vandes flittigt og gødes moderat.

Lobelia har et hav af små blomster fra juni og langt ind i september måned. Elsker sol og næringsrig jord og skal vandes flittigt.

Million Bells er en miniudgave af Petunia og hedder på latin *Calibrachoa*. Million Bells er meget robust og blomsterrig. Med et væld af små blomster pryder den krukker og ampler over en lang blomstringsperiode, hvilket giver et fantastisk resultat. Gødes let ved hver vanding. Ligesom Petunia elsker Million Bells varmt, solrigt vejr.

Bidens kaldes også for havebrøndsel og blomstrer hele sommeren med et hav af små gule blomster. Husk at vande, for havebrøndsel tåler ikke udtørring. Kraftig og hurtig vækst.



Tre farver af samme art

En anden måde at mixe sommerblomster på er ved at anvende den samme plantearart, men mixe blomsternes farver. Der er inden for hver type af sommerblomster ofte mange forskellige farver at vælge imellem, så hvorfor ikke lave et mix?

Lobelia 'Fashion'

Hvem vil ikke gerne nyde formiddagskaffen på en terrasse med denne gigantiske kugle plantet til af tre forskellige sorter af Lobelia. Den trives bedst i fuld sol, men klarer sig også fint i halvskygge. Blomsterne er relativt små, men antallet er overvældende. Lobelia elsker god pottemuld samt gødning og fugtig jord. De er nødvendige ingredienser for at få et godt resultat.

Verbena 'Epoque' og 'Wild Berries'

Verbena er også en fantastisk sommerblomst – robust og længeblomstrende. Verbena skal vandes hyppigt, men gødes moderat. Plant i kontrastfyldte farver med hvid, lilla og rød - eller vælg den mere rolige model med pink, lilla og rød.

Blot et udpluk

Dette er blot en appetitvækker til de mange mulige sammenplantninger, som dit havecenter enten sælger som enkelte planter, du selv kan matche efter helt egen opskrift, eller som findes i allerede færdige plantninger – 311.



Pelargonier

Vi kalder dem for 'Dronning Ingrid', de sartrosa pelargonier, for det var den nu afdøde dronningemoder, der bragte den til Gråsten Slot for omkring 80 år siden, da hun rykkede 'slotspælene' op og flyttede til Danmark. Vi må derfor antage, at 'Dronning Ingrid' pelargonien har sit ophav i vores naboland Sverige. I takt med den stigende popularitet, som 'Dronning Ingrid' oplever, har de danske gartnere gennem de seneste 10 – 15 år navngivet gode gamle pelargoniesorter til mere nutidige navne, og kongehuset er gennem årene flere gange blevet beæret med en mindeværdig plante i forbindelse med bryllupper og barnedåb.

'Kronprinsesse Mary'

Rent hvide fyldte blomster i tætte blomsterklaser og grønne blade.



Pelargonier blomstrer fra tidligt forår til oktober måned; men det er vigtigt, at du fjerner de visne blomsterstande - det fremmer nye blomsters udvikling.



Efter tilsætning af gødning hele foråret og sommeren, skal du i august måned stoppe med at tilføje mere gødning til planterne, som nærmer sig det tidspunkt, hvor de skal i hvile.

1. Omkring 1. oktober tager du dine pelargonier ind, hvor temperaturen døgnet rundt er minimum 5 grader C. Et par uger i drivhuset kan ofte være en god mellemstation, inden de skal helt ind i varmen
2. Placér planterne i en lys vindueskarm
3. Vand dem nænsomt helt hen til marts måned, hvor saftspændingen stiger
4. Klip toppen ned til ca. 5 cm over jorden, så det passer med at nye knopper kan bryde, og du får en tæt ny plante
eller
5. Klip kun det visne af toppen af, så får du krogede planter med "bare ben"
6. Pot planterne om i en potte, der er lidt større og supplér med frisk god kvalitetskrukkemuld
7. Når pelargonieplanterne er i vækst i foråret, må temperaturen ikke være under 15 grader C
8. Planterne må først komme ud fra midten af maj måned

Sådan overvintrer du pelargonier

'Prins Nikolai'

Cremehvide blomster i store tætte blomsterklaser og store runde grønne blade.

De trendy grå sommerblomster

Vi elsker de mange farverige sommerblomster, men har også brug for at omgive os med mere rolige plantninger. Her er de trendy grå sommerblomster et perfekt valg. Prøv at lave mix med krukker, der kun indeholder én slags, men sæt dem sammen med andre – det har en fantastisk virkning af fred og ro. Udnyt også at nogle planter vokser opret og andre overhængende.



Nyresnerle

Gråblad, Senecio er en taknemmelig sommerblomst, der har sin oprindelse i middelhavsområdet. Vi bruger den, fordi løvet er dekorativt, men den kan faktisk blomstre – dog er blomsterne gule og uanselige. Helt hen mod vinterens komme vil gråblad pryde bedet eller krukkerne. Plant i næringsrig jord i fuld sol. Gråblad findes i flere udgaver med mere eller mindre snitdelte blade.

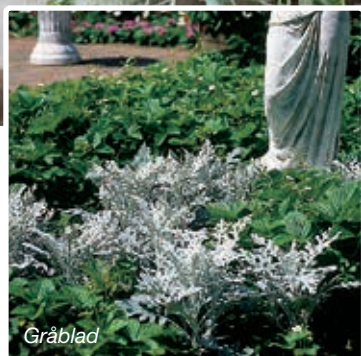
særprægede blade og en skøn vækstform – blomstrer ikke. De tynde stængler væver sig ind i hinanden og giver planten præg af at være helt sin egen, hvilket gør den særdeles velegnet sammen med andre sommerblomster. Planter i vel-drænet halvtør jord, der ikke er gødet så kraftigt og placeres i fuld sol. Er tørketålende.

Lykkekløver, Oxalis er de senere år blevet en potteplante med flere funktioner. Vi dekorerer med lykkekløver i små kuvertpotter som pynt til festmiddagen, men da kløver vokser kraftigt, er en større krukke eller potte mere velegnet, når vi anvender den som sommerblomst. Lykkekløver, som er flerårig, skal stå lyst for at blomstre optimalt, men trives selvfølgelig også fint i halvskygge. Vand jævnligt, så potten ikke tørrer ud og gød en gang om ugen.

men du snyder dig selv for ikke at stifte nærmere bekendtskab med den. Gennem kløgtig forædling har man fremavlet flere spændende sorter, der med yderst dekorative kløverblade er med til at udvide sortimentet af vores sommerblomster. Faktisk er kløver en flerårig plante, som hvert forår igen tager fat på væksten og hurtigt vokser videre. Egentlig bryder den sig ikke særlig meget om direkte sol, men plantet i bunden af en krukke med et stammet træ eller høj sommerblomst, lykkes det fint. Sørg for jævnlig vanding og gød regelmæssigt gennem sæsonen.

Nyresnerle, Dichondra stammer fra Nordamerika og dyrkes udelukkende som en sølvgrå plante med små nyreformede blade, der vokser på lange tynde ranker. Rankerne kan vokse op til 1 m lange, og planter du nyresnerle i et bed, vil den snart være et helt jorrdække. Tåler endog kraftig udtørring, men du risikerer at dele af planten dør. Placeres i fuld sol eller let skygge.

Sølvtråd, Calocephalus er en australsk plante, der hører til de kurvblomstrende planter. Den vokser sig ca. 30 cm høj og bred og dyrkes, fordi den har



Gråblad



Sølvtråd



Lykkekløver



Kløver

Velsmagende peber

Varmekrævende grøntsager som peber, chili og aubergine har ry for at være svære at få til at lykkes; men faktisk er de ikke vanskeligere at få til at yde masser af frugter end f.eks. tomater og agurker. Deres oprindelse finder vi i de tropiske egne af verden, så det gælder om at kunne efterligne forholdene dér i en grad, så de også lykkes hos dig.

Tidlig start

Det tager nogle måneder for både peber, chili og aubergine at nå til det stadie, hvor de er klar til at sætte frugter. Det er derfor meget vigtigt at starte planterne så tidligt, at de i maj måned er ved at anlægge de første blomster. Såning skal derfor allerede startes i februar måned, så benyt dig gerne af gartneriernes udplant-

ningsplanter, så får du helt sikkert en masse grøntsager at høste fra sensommeren og frem til frost.

Ude eller inde?

I en dejlig varm sommer er det ikke noget problem at dyrke peber, chili og aubergine ude i fuld sol og eventuelt op ad en sydvendt mur; men vil du være sikker på at kunne høste et væld af frugter, skal du dyrke dem i dit hobbydrivhus.

Hvilken jord?

Er du vant til at dyrke tomater, er forholdene nogenlunde de samme for peber, chili og aubergine. Dyrker du direkte i jorden, skal den være beriget med god kompost; dyrker du i plantesække, skal du købe en god

kvalitet. Du kan også plante i krukker, som under gode vejrforhold sagtens kan flyttes udenfor. Vælg en krukkeuld med masser af gødning og tilsæt gødningsbolsjer, så slipper du for at blande flydende gødning i hver gang, du vander.

Opbinding

Vælger du sorter med 'mini' størrelse frugter, opnår du tidligere høst; og planten har lettere ved at bære frugterne på deres relativt tynde grene. Andre sorter vil helst støttes med et par pinde, hvorpå du kan fæstne grenene med tunge frugter.

Beskæring

Især aubergineplanter producerer mange store blade. Har frugterne svært ved at blive solbeskinnede, kan du med fordel brække nogle af de store blade af – det tager planten ikke skade af.

Når du selv dyrker spændende sorter af aubergine, peber og chili, er du fri for at kigge forgæves på hylderne i din dagligvarebutik

Både peber og aubergine er selvbestøvende, men det kræver, at pollen overføres fra blomst til blomst

TIPS
Når de to første frugter begynder at vokse, skal du straks fjerne dem (spis dem gerne, selvom de er umodne). På den måde fremmer du et større antal blomsteranlæg til senere høst

Peber

Selv gjort er vel gjort – de umodne snackpeberfrugter smager mindre sødt, end når de får lov at modne færdige, flotte og røde. Almindelig peber eller snackpeber er chili uden styrke og kan fås i flere varianter. Planterne er nært beslægtede med chili, men indeholder ikke de meget stærke aromaer. Nogle pebersorter er velegnede til at dyrke ude; det er dem, hvor frugterne modner forholdsvis hurtigt. De sene sorter skal dyrkes i drivhus.

Husk at åbne drivhusets vinduer og dør, så insekterne inviteres ind som bestøvere



og aubergine

Satser du på at dyrke peber eller chili på friland, skal du vente med at plante til midten af maj måned, hvor du langsomt vænner planterne til at klare sig udenfor. Det gør du ved først at placere dem, mens de står i potter, i nærheden af en skyggefuld hæk og langsomt tilvænne dem solens varme stråler. Det tager en uge at afhærde varmekrævende drivhusdyrkede planter. Når du har plantet, skal du på solskinsdage dække planterne med beskyttende fiberduk, som du kan købe i dit havecenter. Den yderligere afhærdning skulle gerne hjælpe planterne til at undgå solskoldninger.

HUSK

Løbende at tjekke peber, chili og aubergine for angreb af skadedyr. Værste trussel er bladlus, som du enten kan fjerne ved at mase dem mellem to fingre eller spule dem med koldt vand. Det er skudspidserne, som lusene først angriber, men når blot du opdager angrebet tidligt, bliver det sjældent et problem. Aubergine kan blive angrebet af spindemider, der lettest bekæmpes ved at slippe rovmidler ud for at æde dem. Rovmidler kan du bestille i dit havecenter.

Aubergine

Fungerer bedst i drivhus med opbindingspinde eller snore fæstnet fra taget bundet til de lidt tynde grene. Sørg for solrig placering og høst, når de har nået deres fulde størrelse. Du kan som regel nå at høste allerede fra juli måned og frem til oktober. Ønsker du en busket plante med mange sidegrene, kan du med fordel knibe hovedskuddet tilbage til 20 cm over jordens overflade.



TIPS

Når auberginefrugten er under udvikling, kan du med fordel fjerne blomsten, som godt kan skabe gråskimmel i spidsen og derved skade auberginen



Høst frugterne inden de bliver matte i farven og skær dem i tykke skiver, som tilberedes penslet med olie og krydderier på sommergrillen



Såning af peber, chili og aubergine kræver 20 grader og masser af lys

Chili

Du kan med fordel høste chili i september og lægge dem til tørring et varmt og tørt sted. På den måde har du masser af varme til de lange kolde vintre!

Chili er peber med styrke; og du kan selv teste, hvilken styrke chili du er til, for du kan stort set få chiliudplantningsplanter i hvilken som helst styrke, hvor 1 er meget mild og 10++++ er djævelsk stærk. Også chili kan dyrkes på friland; og her gælder ligeledes, at jo senere sorten modner, jo bedre resultat får du, hvis du dyrker den i drivhus.

Kan man og søde

Det er næsten ikke til at tro – kan man virkelig selv dyrke meloner? Ja, det kan man faktisk, og de danske gartnerier har taget udfordringen op og laver stærke og robuste udplantningsplanter til os, så vi i maj måned kan plante melonplanter ud i drivhuset og høste søde og saftige meloner i sensommeren.

Sådan gør du

- Plant meloner i plantesække, i en krukke eller i en god kompostblandet jord i drivhusets bund.
- Sørg for, at rodhalsen er blottet – der må ikke være fugtig jord omkring det sted, hvor stængelen møder jorden
- Meloner vokser næsten som agurkeplanter og skal bindes op efterhånden, som de vokser
- Husk at vande hyppigt – meloner er meget vandforbrugende planter
- Når planten er omkring ½ meter, skal du fjerne de to nederste sideskud helt inde ved basis af hovedskuddet
- Plantens øvrige sideskud klippes ind efter tredje blad
- Hjælp til med bestøvningen ved at gnide hanblomsternes støvdragere mod hunblomstens støvfang
- Når frugten vokser sig tung, skal du hjælpe planten ved at svøbe et net omkring melonen, der så "bærer" den
- Afhængigt af, hvilken sort melon du vælger at dyrke, vil den ofte være moden, når den vejer 1 – 2 kg

dyrke meloner kartofler i Danmark?

Søde kartofler

Har du også fået smag for den amerikanske søde spise, som sweet potatoes kan frembringe og berige vores måltider med? Søde kartofler ligner ikke almindelige kartofler, og de er også botanisk langt fra hinanden. Søde kartofler er rodfrugter med en aflang tyk form og stammer oprindeligt fra Amerika. Når søde kartofler tilberedes i køkkenet minder konsistensen om kartofler, men smagen er mange gange sødere.

En plante til drivhuset

Søde kartofler kan dyrkes i drivhusets varme jord, hvor den efter en lang varm sommer nok skal udvikle knolde, du kan høste omkring september måned. Planten vokser hurtigt frem med en masse små slyngende skud, der også får blomster. Vand flittigt, men vær varsom med for kraftig gødskning, for så vokser top og ikke rod.

Vidste du at

Der er masser af A-vitamin i søde kartofler; og så indeholder de tre gange så mange proteiner, som almindelige kartofler

Mix smagen af søde kartofler med

- Citron
- Hvidløg
- Kanel
- Ingefær
- Kokosmælk
- Chili
- Korianderfrø
- Ost og fløde



Sådan tilbereder du søde kartofler

I princippet kan du koge søde kartofler på samme måde, som du tilbereder almindelige kartofler – dog er tilberedningstiden væsentlig kortere. Du kan også grille dem, bage dem, stege, dampe, friturestege eller mose dem til puré. De er gode i supper krydret med smagen af chili, hvidløg og ingefær. Vask dem grundigt og behold skrællen på under tilberedningen, så redder du de mange gavnlige antioxidanter.

Sød kartoffelmos

500 g søde kartofler
25 g smør
Salt og peber
Estragon

Vask og kog de søde kartofler i ca. 15 min. til de er møre. Hæld koldt vand over og fjern nu den yderste skræl. Kom de varme kartofler i en skål og tilsæt smør og krydderier og mos nu blandingen til en ensartet masse. Serveres til fisk, skaldyr, fjerkræ og røget bacon.



Smukke prydgæsser danner rammen om Leif Rahbek, Torben Kristensen og Erik Lauridsen, der sammen driver Majland Stauder lidt udenfor Sdr. Omme i det vestjyske



Lavendler er den største enkelte art af stauder hos Majland Stauder med op mod 80.000 producerede potter hvert år



Majland Stauder anvender plasttunneler med varme i bedene, når nye planter skal slå rødder i priklebakkerne

Egentlig er staudegartneren Torben Kristensen uddannet bager; men ligesom bageren får mange brød ud af en stor dej, kan staudegartneren også få mange planter ud af en enkelt moderplante. Jorden, som stauderne dyrkes i, er et mix af gode kvalitetsingredienser; og ligesom dejen skal tilføres energi, skal plantejorden tilføres gødning i den rette mængde for at resultatet bliver optimalt. Vand er et essentielt element, og staudegartneren gør da også en dyd ud af at vande på bedste måde og i de rette mængder – ligesom dejen kan vurderes ved at stikke en finger i den, skal potterne i det store staudegartneri jævnlige vurderes for deres behov for vand.

Majland Stauder ApS

Vi er på besøg hos Majland Stauder ApS, og bag de mange hække, som giver læ for de vestjyske vinde, dukker store områder frem med et overflødhedshorn af forskellige stauder. "Vi har nok omkring 1300 forskellige stauder i vores sortiment, så der er lidt at holde styr på", fortæller Leif Rahbek, der er en af planteskolens tre ejere. Hvordan det lige er sket, at sortimentet er vokset så stort, skal ses i lyset af, at Majland Stauder nu siden 1955 har formeret, dyrket og solgt stauder. En anden forklaring skyldes, at de hos Majland Stauder altid har haft et ønske om at lancere stribevis af nyheder til havefolket. Planteskolen blev startet af Hanne og Peder Majland i deres villahave i Sdr. Omme. Når kunderne kom forbi, gravede

parret simpelthen en klump af en stauede i deres egen have op, pakkede den ind i fugtigt avispapir, så planten ikke tørrede ud. Det gode rygte om parrets viden og gode planter spredte sig, og efterspørgslen blev så stor, at de i 1966 flyttede staudeplanteskolen uden for byen. Hanne og Peder Majland solgte nu også planter til andre planteskoler i landet og for at lette forsendelsen, blev planterne nu dyrket i potter.

Nye tider

Peder Majland bor stadig ved planteskolen, men er en ældre herre på 92 år. Han passer stadig sin have med de mange stauder, og det hænder, at Torben lige mangler lidt plantemateriale, som han så kan grave op i haven. I 2002 solgte Peder Majland planteskolen til Torben Kristensen og Leif Rahbek. Overtagelsen var helt naturlig, for de to havde nemlig i en årrække stået for hhv. produktionen og salget af stauder i Majland Stauder. Erik B. S. Lauridsen blev i 2011 en del af ejer kredsen og står for IT, markedsføring og det daglige salg sammen med Leif Rahbek. Trekløveret fungerer rigtig godt, og de løser i fællesskab virksomhedens strategiske udfordringer, men passer ellers hver især deres ansvarsområder. Siden 2008 har det ikke længere været muligt for private at handle hos Majland Stauder ApS, hvilket for mange ellers var en stor glæde. Bussene fyldt med entusiastiske stauderfolk kom fra fjerne egne af landet for at fylde kasser op med specialiteter, som man ikke kunne



Høstanemoner



Riddersporer



Dagliljer



Pileurt



Populære bølgekrønet storke-
næb er ved at være klar til salg



I planteskolen uddanner man nye gartnere, fordi det er meget vigtigt fortsat at kunne mestre de forskellige metoder, hvormed man deler, sår og stikker stauder

God kvalitet starter fra bunden af, så det gælder om at få lavet et sundt og stærkt rodnet i prikebakkerne



finde andre steder; og de mange, der siden 1955 kendte og købte planter af Hanne og Peder Majland, skulle nu køre i retning af lokale havecentre for at fylde kassen op. "Det har desværre været nødvendigt at koncentrere os om at holde fokus på den fortsat øgede produktion og den gode kvalitet af planter, hvilket var svært at forene med også at drive et detailsalg", siger Leif og Torben samstemmende. Heldigvis kan Majland Stauders planter stadig købes i Danmarks mange havecentre og planteskoler.

Hvorfor er stauder så vigtige?

"Stauder er havens accessories. Stauderne giver haven det lille twist, som puder, billeder og nips giver boligen. Stauderne giver farve og personlighed i haven", forklarer Leif. Erik supplerer med, at stauder i dag har en anden funktion, end de havde i de gamle landbohave. I dag bruges stauder til at fylde bedenes huller ud og som supplement til havens buske, træer, roser og ikke mindst i de mange krukker, der før

udelukkende var plantet til med sommerblomster. Stauder er også med til at minimere arbejdet i haverne. "I stedet for hele tiden at passe bar jord, så det ikke vokser til i ukrudt, kan de bunddækkende stauder lukke af for ukrudtsfrøenes spireevne og lette havearbejdet helt enormt", pointerer han. Stauderne er således et fabelagtigt godt alternativ til granitskærvebelagte haveanlæg, hvor man netop har ønsket sig vedligeholdelsesfrie bede. "Vi skal jo passe på vores natur, og problematikken med de store nedbørsmængder i sommerhalvåret løses altså bedre ved at tilplante", indskyder Torben, der helt klart er fan af større flader med ensartede stauder.

Den moderne staudehave

Skal man anlægge en moderne staudehave, vil planterne nå hinanden i bedet. Det er i skærende kontrast til de gamle landbohave, hvor der stod en enkelt solitærstauder eller en lille gruppe stauder sammen med nyreven jord rundt om. Sådan ser det mo-

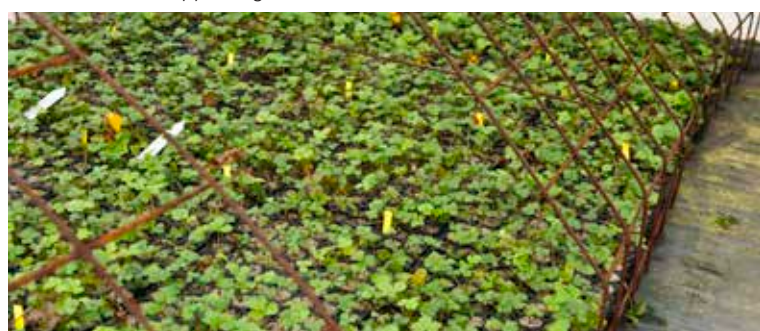
derne stauderbed ikke ud, for her får planterne lov til at røre hinanden; og lykkes det ekstra godt, vil staudernes indbyrdes fremhævning af hinanden faktisk være af ret stor værdi. Stauderbedet kan sagtens stå under stedsegrønne opstammede træer eller være beriget med skønne roser midt i det hele. Kombinationen af stauder og prydløg er fantastisk populær og giver stauderbedet megen opmærksomhed fra tidlig forår til langt hen på efteråret.

Rette plante på rette sted

Det er alfa og omega for successen med stauderbedet, at planterne bliver placeret i forhold til de vilkår, de bedst vokser under. En tørketålende lavendel lider ved at stå skyggefuldt i fugtig jord; og en vandkrævende astilbe dør simpelthen, hvis den bliver plantet i en jord, der tørrer helt ud. Enkelte stauder er så robuste, at de næsten kan tåle at stå hvor som helst uden at lide nogen



Her er det frøåede skovjordbær, der efter måneders spiring nu er ved at være robuste nok til en oppotning



I nøje opmålte bede stilles de mange planter snorlige og tæt sammen, så de ikke vælter. Nu passes de med rette mængder gødning og vand – nogle klippes for at blive mere buskede planter, mens andre blot stille og roligt vokser sig store og kraftige. En skov af skilte hjælper de 8 medarbejdere med at ekspedere de rigtige planter til kunden



Den nyeste bygning i planteskolen er et stort glashus, hvor der, foruden produktion af planter, også arbejdes med planterne, når de skal sælges. På kontoret modtages ordrerne, planterne hentes ind i kasser fra marken, hvorefter den sidste finpudsning, etikettering og pakning finder sted



En del af stauderne vokser naturligt i skygge. Det gælder især for hosta og bregner. Planteskolen har en skyggehal, hvori netop disse skyggekrævende planter vokser optimalt

form for nød, men det er altså et fåtal. Derfor bruger Majland Stauder deres mangeårige erfaring, når det gælder om at rådgive, så de rette planter bliver plantet på rette sted. "Der findes nemlig ingen dumme spørgsmål. Så når vi bliver kontaktet af vores kunder, som er havecentre, angående placering af de enkelte planter, svarer vi hver gang", pointerer Leif, som gerne vil hjælpe havecenterkunderne med at blive fortrolig med de mange sorter af stauder, der er i sortimentet. "Mange af de nye sorter af stauder er nemlig forbedringer af allerede eksisterende sorter. Det kræver viden og rådgivning, så have-ejerne får endnu mere ud af at bruge vores planter i deres bede", fortsætter Erik, som har sørget for at få tilføjet en unik QR kode på hver af deres etiketter. Når QR koden scannes med en app fra smartphonen, så dukker der alle de nødvendige oplysninger frem. "Vi skal benytte os af den teknik, som mange haveejere har lige ved hånden, så svar på spørgsmål kommer så tæt på forbrugeren, som overhovedet muligt", siger Erik, der godt er klar over, at det forpligter til at tilbyde al den service; men som samtidig er bevidst om, at de som producent har en fælles interesse, sammen med havecentre, i at formidle flest mulige informationer til forbrugeren.

Favoritter

De mest opsigtsvækkende stauder af nyere forædlingsresultater er helt klart storkenæb, der blomstrer hele sæsonen. Det er de tre ejere af Majland Stauder afgjort enige om. Hovedsorten er fortsat Geranium 'Rozanne'; men nye farver og højder levner plads til sorter som 'Sylvia's Surprise', 'Azure Rush', 'Lilac Ice' og 'Havana Blues', der hver især har specielle egenskaber, men som alle blomstrer over en lang periode fra juni og helt hen til november måned.

Vidste du at...

- stauder defineres som flerårige planter, der hvert år visner ned?
- nogle stauder alligevel ikke helt visner ned og derfor kaldes for stedsegrønne stauder?

Torben, der står for at producere stauderne, har selv en masse stauder i haven. "Jeg elsker den effekt, det giver, når større flader er plantet til med én staudesort; og jeg har det lidt svært med de staudekompositioner, som forsøger at efterligne naturen. Det er ekstremt svært at opnå effekten af natur, og jeg synes, det kommer til at se rodet ud". En af Torbens absolutte favoritter er den vintergrønne alunrod, der som krukkeplante hver dag giver en ny oplevelse med de mange mulige bladfarvekombinationer. Mange af sorterne ændrer sig afhængigt af, hvor kolde nætterne er, hvilket især giver ekstra store oplevelser i efteråret. Også dagliljer står højt på hans liste, ligesom de graciøse græssers blomsteraks om efteråret gør ham glad. "Jeg har jo nok lidt for "gartnertravlt" hele foråret og det meste af sommeren, så måske er jeg mest begejstret for sensommerens og efterårets stauder, som jeg har mere tid til at nyde strukturerne, duftene og ikke mindst lydene af i min have", indrøm-

mer Torben.

Eriks favoritter er funkia, som hedder Hosta på latin. "Der findes så mange forskellige hostaer, som hver især enten er smukke pga. deres bladfarver, deres bladstrukturer eller deres størrelse. De kæmpestore blade i kontrast til de minisorter, som hostaslægten også kan præstere, er helt vild. Så stor en alsidighed inden for en enkelt art, tror jeg ikke findes!", pointerer Erik. Så er prydgæs-sen mosebunke uundværlig i enhver have, ligesom de dobbeltblomstrende nye sorter af purpursolhat heller ikke bør undværes.

Leif, som har solgt stauder i mange år, har mange favoritter, men den, han holder aller mest af, er Fruesko, der har det latinske navn *Cypripedium*. Fruesko er vildtvoksende to steder i Danmark og er en fredet plante. Fruesko er en orkidé som blomstrer i maj til juni måned og er både sjælden og smuk. Når Leif skal fremhæve andre stauder, er det især virginsk ærenpris, der med sine stærke blomsterstængler står solidt gennem hele sæsonen og blomstrer fra juli til september måned. Den beholder frøstandene på helt til næste års tilbageklipping. Virginsk ærenpris er en meget overset staude, der fortjener en større udbredelse. Den fås i hvid, rosa og blå og bør findes i enhver have. Mange har fået øjnene op for plantens kvalitet, og det er positivt, mener Leif.

Majland Stauder producerer ca. 40% af alle planterne selv. Resten af den store produktion købes som småplanter, der er produceret i store drivhusgartnerier. Især de nyeste sorter af stauder opformeres in vitro, hvilket betyder, at de er opformeret under sterile forhold i reagensglas. Sorterne er patenterede og må kun opformeres bestemte steder



Design dit eget stauedebed med disse 4 trin

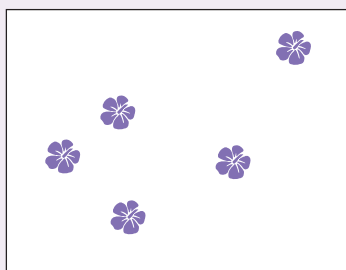
Gode råd før plantning

1. Bedets jord arbejdes godt igennem og vær sikker på, at der ikke er rod ukrudt og større sten, som generer ved plantningen
2. Er jorden tung, iblandes sand. Er jorden sandet tilføres spagnum
3. Grundgødning i form af kompost eller organisk gødning iblandet jorden er en god hjælp
4. Vand før plantningen og tjek, at jorden er våd ned til ca. 25 cm dybde
5. Når planterne er hjembragt, skal de vandes godt igennem, og potterne tages af
6. Placer nu planterne ud fra dit design og plant først, når alle planter er kommet på deres pladser
7. Vand godt bagefter

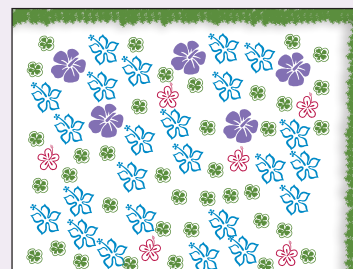
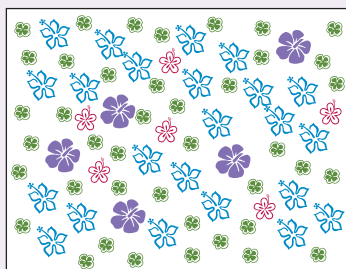
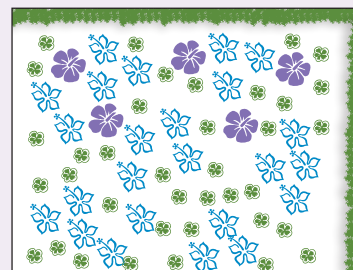
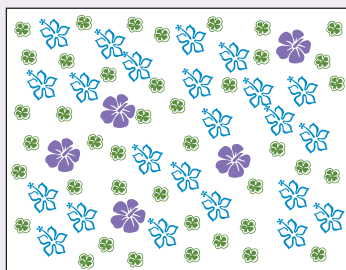
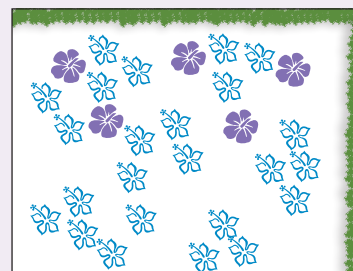
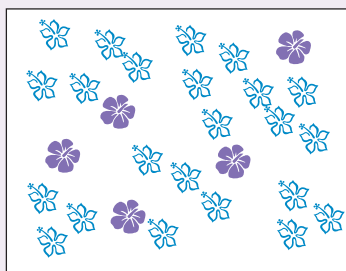
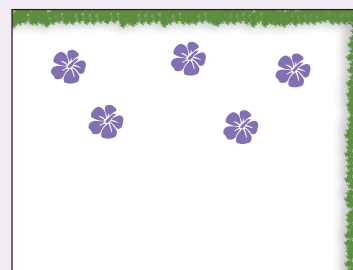
I de to viste plantebede er der taget hensyn til, at bedet enten kan stå frit (Plantebed 1), så der er adgang omkring hele bedet, eller som Plantebed 2, hvor der er en baggrund – enten en hæk eller en væg.

Plantebed 1 (10 m ²)	Plantebed 2 (10 m ²)
Trin 1 SOLISTER	
Solister placeres med minimum 60 cm mellem hver plante lidt tilfældigt	Solister placeres med minimum 60 cm mellem hver plante, og de skal stå bagest i bedet
Trin 2 NABOER	
Grupper af 3 - 10 planter af samme sort fordeles i bedet	Grupper af 3 - 10 planter af samme sort fordeles i bedet med de højeste bagest i bedet
Trin 3 BUNDDÆKKE	
Bunddækkende planter placeres i kanten rundt om hele bedet og som bånd gennem bedet	Bunddækkende planter placeres i forgrunden og som bånd gennem bedet
Trin 4 "DET LILLE EKSTRA"	
De sidste "lommer" fyldes med oprette stauder og/eller løgplanter, der giver bedet en ekstra dimension	De sidste "lommer" fyldes med oprette stauder og/eller løgplanter, der giver bedet en ekstra dimension

Plantebed 1



Plantebed 2





Til et bed på 10 m² er her en komplet opskrift. Ønsker du at regulere antallet eller skifte en enkelt plante ud, så tag en snak med din gartner

Tørketålende staudebed med grå, blå og lyse middelhavsfarver

	Dansk navn	Antal til 10 m ²	Højde i cm	Farve	April	Maj	Juni
SOLISTER							
Aster agera. 'Asran'	Japansk aster	1	70	Lys violet			
Perovskia atriplicifolia	Perovskia	1	100	Blåviolette			
Yucca filamentosa	Palmelilje	2	120	Hvid			
Miscanthus sin. 'Kleine Silberspinne'	Elefantgræs	1	120/140	Hvid			
NABOER							
Achillea ptar. 'The Pearl'	Nyserøllike	4	60	Hvid			
Anemone jap. 'Honorine Jobert'	Høstanemone	3	100	Hvid			
Campanula persicifolia 'Alba'	Smalbladet klokke	3	80	Hvid			
Carlina acaulis	Bjergtidsel	3	35	Sølvhvide			
Echinacea purp. 'Alba'	Purpursolhat	3	80	Hvid			
Echinops 'Veitch's Blue'	Tidsekkugle	3	80	Stålblå			
Hemerocallis 'Gentle Shepherd'	Daglilje	3	60	Cremehvid			
Iris sibirica 'Snow Queen'	Sibirisk Iris	3	70	Hvid			
Nepeta x faassenii 'Walkers Low'	Blåkant	3	50	Lillablå			
Salvia nem. 'Caradonna'	Staudesalvie	3	70	Blåviolet			
Sedum spectabile 'Stardust'	Kinesisk stenurt	3	40	Hvid			
Deschampsia cep. 'Goldschleier'	Mosebunke	3	60/120	Limegul			
BUNDDÆKKERE							
Artemisia schm. 'Nana'	Krybende sølvbynke	9	20	Hvid			
Geranium macr. 'Spessart'	Storrodet storkenæb	6	30	Hvid			
Geranium sang. 'Album'	Blodrød storkenæb	9	30	Hvid			
Helianthemum 'Elfenbeinglanz'	Soløje	6	20	Cremehvid			
Stachys byzantina 'Silver Carpet'	Lammeøre	6	15	Uden blomster			
DET LILLE EKSTRA							
Centranthus ruber 'Albus'	Sporebaldrian	3	60	Hvid			
Lychnis coronaria 'Alba'	Haveklinte	3	80	Hvid			
LØGPLANTER							
Allium aff. 'Purple Sensation'	Prydløg	25	60	Mørklilla			
Hyacinthoides hispanica	Spansk skilla	25	30	Sart blå			



Aster vim. 'Lovely'



Allium 'Purple Sensation'



Anemone blanda
'White Splendour'



Anemone jap 'Königin Charlotte'



Eranthis
hyemalis



Aquilegia vulg
'Black Barlow'



Aquilegia vulg 'Blue Barlow'



Bergenia 'Bressingham
White'



Helleborus 'Annas Red'



Crocus

Skyggetålende staudebed med blomstrende bund

	Dansk navn	Antal til 10 m ²	Højde i cm	Farve	Januar	Februar
SOLISTER						
Anemone jap. 'Königin Charlotte'	Høstanemone	4	100	Rosa		
Aster vimineus 'Lovely'	Lyngaster	2	70	Rosa		
Persicaria amplex. 'Speciosa'	Pileurt	3	100	Rød		
Calamagrostis a. 'Karl Foerster'	Rørhvene	3	100	Rødbrun		
NABOER						
Bergenia 'Bressingham White'	Kæmpestenbræk	9	30	Hvid		
Helleborus 'Anna's Red'	Påskeklukke	5	40	Rød		
Hosta 'Purple Heart'	Funkia	4	40	Limegrøn		
Geranium phaeum 'Album'	Bølgekronet storkenæb	6	60	Hvid		
Geranium phaeum 'Samobor'	Bølgekronet storkenæb	6	60	Brun		
BUNDDÆKKERE						
Epimedium pub. 'Orangekönigin'	Bispehue	10	15	Orange		
Geranium nodosum	Storkenæb	5	40	Rosa		
Geranium 'Tiny Monster'	Blodrød storkenæb	5	35	Rødlilla		
Luzula nivea	Snefryttele	10	20	Cremehvid		
DET LILLE EKSTRA						
Aquilegia vulg. 'Blue Barlow'	Akeleje	3	60	Blåviolet		
Aquilegia vulg. 'Black Barlow'	Akeleje	3	60	Sortviolet		
Digitalis purpurea 'Alba'	Fingerbøl	3	100	Hvid		
LØGPLANTER						
Allium aff. 'Purple Sensation'	Prydløg	25	60	Mørklilla		
Anemone blanda 'White Splendour'	Balkan-anemone	50 eller 12 planter				
Crocus tommasianus	Krokus	50	10	Lillablå		
Eranthis hyemalis	Erantis	50	15	Gul		
Narcissus cyclamineus	Iberisk narcis	50	20	Gul		



Mynteamok

Alle krydderurter har fået øget opmærksomhed gennem de seneste år, men én af slægterne er vi næsten gået helt amok over, og det er mynterne. Kokke har taget over i den bedste sendetid, og deres måde at anvende krydderurter og ikke mindst mynter på, har fået vores øjne op for en verden af mynter, som kræver lidt mere forklaring. Svære er de ikke at få til at gro, men lidt gode råd er aldrig af vejen. Mere er der at lære om anvendelsen, hvilket disse næste sider vil give et bud på; for mynter er til mangt og meget – og der er meget stor forskel på, hvad de enkeltvis er bedst til.

ALLE MYNTER....

- Spredt sig flittigt med udløbere
- Er fuldt hårdføre (dog ikke basilikummynte, citronmynte, bananmynte og ananasmynte)
- Er spiselige, men hold dig fra polejmynterne og den Korsikanske mynte
- Vokser i fuld sol eller halvskygge
- Kræver en fugtig jord, men har ellers ingen krav til jordbunden
- Bør ikke gødes for kraftigt
- Tåler afskæring
- Bryder sig ikke om at stå i vindueskarmen indendøre



Dyrkningstips og gode råd

Jordtype

Mynter vokser i almindelig drænet jord, og opstår der vandmangel, vil de lide under det og muligvis udvikle mynterust, der ses som rødorange plamager på bagsiden af blade. Sørg derfor for at iblande kompost og spagnum, hvis din jord er meget sandholdig. Mynter vokser fint i krukker med god krukemuld.

Plantested

Mynter breder sig velvilligt. Stænglerne slår simpelthen rod, og også under jorden udvikles udløbere, der sikrer, at selv efter en hård vinter, er det muligt for planten at vokse videre. Du kan derfor enten acceptere, at mynterne breder sig og bliver lidt uregerlige, eller du kan grave en spand ned, hvorved de underjordiske stængler begrænses i deres vækst.

Sådan planter du mynter i spande:

- Vælg en spand af kraftig kvalitet. Supermarkedernes billige spande holder ikke
- Størrelsen på spanden bestemmer du, men ofte er det en god idé at plante flere mynter sammen, og derfor er en 20 l spand et godt valg
- Grav et hul, så spanden nemt kan placeres i det. Sørg for at jorden er løsnet i bunden, så overskydende vand kan drænes væk
- Bor store huller i bunden af spanden, eller skær hele bunden af
- Fyld spanden med den opgravede jord – gerne iblandet god næringsrig kompost
- Plant dine 3 – 5 mynter og sænk nu spanden ned i hullet, så spandens øverste kant kun lige akkurat kan ses
- Dæk jord til, vand godt til og nyd dine mynter i de næste mange år

I krukker

Mynter plantes med fordel i krukker, men vælg relativt store krukker, for mynter bruger en del vand og har et kraftigt rodnet. Plant især de frostfølsomme mynter i krukker, så du kan overvintre dem på beskyttet vokseplads. Hvert forår skal noget af krukens jord udskiftes med ny næringsrig krukemuld, og du skal tynde ud i de underjordiske stængler, hvis de er meget kraftige.

Lysforhold

Mynter skal placeres i sol eller halvskygge for at trives optimalt.

Gødning

Mynter er ikke så næringskrævende, men den kraftige tilvækst forbruger jo næringsstoffer. Gød derfor hvert forår når den nye vækst er godt i gang.

Frøkast

Mynter sår sig selv, men frøene er ikke særlig stabile, hvilket betyder, at de planter, der igen spirer ikke altid er samme slags, som den, du oprindeligt plantede. Vil du derfor sikre dig, at din mynte forbliver den sort, du plantede, skal du fjerne blomsterstandene inden de kaster frø.



De grønne mynter, *Mentha spicata*

Grøn mynte, *Mentha spicata*, er den mest anvendte mynte til madlavning. På engelsk hedder den "spearmint", og både duft og smag leder tankerne hen på tyggegummi og tandpasta. Kokkene bruger den til næsten alt, og der er flere spændende sorter, som hver især giver deres egen nuance af den grønne myntes smag.

Grøn mynte vokser sig ca. 60 cm høj og har lange spir af lyslilla blomster fra juli – september måned. Trives i næsten al slags jord, men overvintrer bedst på drænet sandblandet jord.

Krusemynte, *Mentha spicata* 'Crispa' har helt opret vækst og bliver ca. 40 cm høj. De dekorative meget krøllede blade er meget anvendelige, og smagen er omtrent den samme, som grøn mynte. Planten er fuldt hårdfør på drænet jord.

Marokkansk mynte, *Mentha spicata* 'Maroccan' er nok den mest anvendte grønne mynte, som med sin lidt søde og friske aroma passer rigtig godt til al slags mad og ikke mindst til den populære mojito-drik. Planten vokser sig hurtigt stor og kraftig, bliver 40 – 50 cm høj og blomstrer fra juli til september måned med svagt rosa blomster. Marokkansk mynte er fuldt hårdfør.

Myntesystematik

Da mynterne nemt krydser sig med hinanden, er de, set ud fra et botanisk syn, temmelig svære at holde styr på. Den øgede popularitet har også foranlediget et større udbud af sorter, som umiddelbart kan være

lidt vanskelige at placere. Mængden af eksisterende mynter er enorm og udbuddet er stadig voksende. På de næste sider vil du se beskrivelsen af mynter delt op i fire grupper, men bliv nu ikke helt frustreret næste gang du

falder over en spændende mynte, hvis du ikke lige kan få den ind under disse grupper. Mynter kan bruges til alt, og det er dig, der bestemmer, hvor begrænsningerne ligger!



Vidste du at...

- Pebermynte dyrkes industrielt og at det gælder om at udvinde pebermynteolien?
- Pebermynteolien bruges i medicin, hudplejeprodukter, parfume og i tobaksindustrien?
- Pebermyntens olie virker afslappende på muskler og bruges som krampeløsende middel?
- Pebermyntete øger galdeproduktionen og bruges ved mave- og tarmkatar?

Pebermynterne, *Mentha piperita*

Alle pebermynter har en markant mentolduft. Planterne bliver 30 - 60 cm høje og har tit en rødlig stængel. Blomsten er lyslilla og sidder øverst på stænglerne i aflange klaser.

Pebermynte, *Mentha piperita* bliver 60 cm høj og blomstrer med lyslilla blomster fra juli til august måned. Har grønne blade.

Chokolademynthe, *Mentha piperita* 'Chocolate' har en krybende vækst og bliver kun omkring 30 cm høj. Bladene er grønne med rødlig bladnerver. Blomsterne er violette fra juni – juli måned.





Mentha arvensis 'Banan'



Mentha suaveolens 'Apfelminze'



Mentha suav. 'Variegata'

Frugtmynterne, *Mentha suaveolens*

Fælles for frugtmynterne er, at deres aroma og smag er frisk, frugtagtig og derfor gør dem mest egnede til saft, desserter og drinks på en varm sommerdag.

Ananasmynte, *Mentha suaveolens 'Variegata'* er hvidbroget med dunede blade. En meget dekorativ mynte, der har en sødlig aroma af ananas og æble. Planten opnår en højde på ca. 40 cm og har ofte krybende stængler. Den risikerer at gå til i en hård frostvinter, så plant den derfor i en krukke, som kan overvintres lunere steder.

Æblemynte, *Mentha suaveolens 'Apfelminze'* er grønbladet og mere opret i væksten. Æblemynten har ligeledes dunede blade og en fantastisk æblearoma. Planterne er kraftigtvoksende og bliver omkring 60 – 70 cm høje. Æblemynte er fuldt hårdfør.

Ingefærmynte, *Mentha x gentilis 'Variegata'* hedder på engelsk "ginger", men smager dog ikke af ingefær; men navnet henleder til denne myntes gyldne farver. Ingefærmynten er frugtig i smag og duft, vokser godt til og kryber hurtigt over et større areal. Højden er ca. 30 cm. Er fuldt hårdfør.

Bananmynte, *Mentha arvensis 'Banan'* er én af de mynter, der breder sig allermindst. Tilvæksten er moderat, kompakt og de fine tynde blade giver planten et flot udseende. En særdeles velegnet krukkeplante, der med lidt ekstra varme om foråret hurtigt kommer i gang. Har en helt speciel duft af banan og smager let sødligt. Bananmynte tåler ikke hård frost.



Mentha gracilis 'Variegata'

Citrusmynterne, *Mentha piperita var. citrata*

Som det latinske navn forklarer, hører citrusmynterne til under pebermynterne, men da de har ganske særlige egenskaber, beskrives de her som en underart. Citronmynterne har runde grønne blade og bliver omkring 40 - 60 cm høje. Blomsterne er mere runde i form og den bedste aroma opnås, når planterne er placeret i fuld sol.

Basilikummynte, *Mentha piperita var. citrata 'Basil'* bliver op mod 60 cm og har en opret vækstform. Duften er et miks af citron og mentol, og bladene minder meget om basilikum. Basilikummynte skal beskyttes mod hård vinterfrost og egner sig derfor bedst til krukker.

Eau de cologne mynte eller bergamotmynte, *Mentha piperita var. 'Citrata'* er en opretvoksende mynte, der bliver omkring 40 cm høj. Får lyslilla blomster fra juli til august måned og har grønne blade. Robust og hårdfør mynte.

Eau de cologne mynten er nem at kende på den stærkt parfumerede duft. Brug den som duftplante i haven og brug afklippede plantedele i badeværelset. Eau de cologne te smager godt, og duften af Earl Grey er meget tydelig.

Orangemynte, *Mentha piperita var. citrata 'Orange'* bliver 40 – 50 cm høj og har en let overhængende vækst. Blomsterne er lyslilla og ses fra juli – august måned. Orangemynte er lidt sødlig og derfor god til dressinger, salater og kød – eller på toppen af en kraftig chokoladecake. Er fuldt vinterhårdfør. Orangemynte og citronmynte ligner hinanden meget, men der er forskel på duften og smagen.

En frisk mentolduft, der suppleres af henholdsvis orange og citron kan kombineres i mange retter. Husk også at skære buketter med de lange blomsterhoveder, der hvert efterår kan stå længe og blomstre.

Citronmynte, *Mentha piperita var. citrata*

'Lemon' bliver 40 cm høj og blomstrer med lilla blomster fra juli – august måned. Duften og smager svagt af citron. Planten skal beskyttes mod hård vinterfrost og egner sig derfor bedst i krukker.



Mentha piperita 'Basil'



Mentha piperita 'Citrata'



Mentha piperita var citrata 'Lemon'

Høst og opbevaring



Allerede fra slutningen af maj måned kan du klippe toppen af mynterne og høste de dejlige blade. Sørg altid for, at der fortsat er grønne plantedele tilbage, som sikrer nyvækst. Når mynterne begynder at blomstre, dannes færre blade, så udskyd gerne blomstringen for at få mere grønt. Lad eventuelt dele af planten være uklippet, så kan du nemlig anvende de både dekorative, men også velsmagende blomster i salater og som drys på mange retter.

I fryseren

Når du om sommeren klipper myntestængler af, kan du med fordel fryse dem ned. Fyld poser og læg dem i fryseren. Når du skal bruge mynte til madlavningen, tager du dem blot direkte fra fryseren, da smagen og aromaen er bevaret. Mindre anvendelig er de frosne mynter som grønt drys.

Tørrede mynter

Høst mindre buketter af mynte og hæng dem med hovedet nedad på et sted, hvor der er tørt og med godt luftskifte. Når bundterne er tørre, lægges de i en kagedåse eller i tætsluttende glas, som ikke må stå i solen.

Mynteolie

Lav din egen olie med myntesmag. Skyl myntekvistene godt og tør dem helt, inden de kommes på flaske, og sørg for, at du kan fjerne kvistene efter nogle måneder, så olien ikke bliver uklar. Hæld jomfruolivolie på flasken, og du har nu en dejlig frisk olie til salater.

Myntesnaps

Rengjorte myntekviste kommes på flaske eller i et glas og hæld snaps eller vodka på. Snapsens styrke afgør du, for du kan enten lave en essens med kraftig smag, der der fortyndes med snaps eller vodka, eller du kan lave en snaps, der kan drikkes, som den er. Myntesnaps får en smuk grøn farve.

Mynter i madlavningen

Mynter må ikke være for længe i gryden, så forsvinder deres friskhed. Kort tids opvarmning forstærker myntesmag, mens lang tids varme-påvirkning eliminerer den.

Andre krydderurter, som mynter spiller godt sammen med: Citronmelisse, citronverbena, estragon, basilikum, brøndkarse og persille.

Opskrifter



Myntete

Helt enkelt laves myntete med friske eller tørrede mynteblade overhældt med kogende vand. Du skal bruge 2 – 3 spsk mynteblade til 1 l vand. Trækketiden er 7 – 8 min. Grøn myntete er mildere i smagen, mens myntete lavet på pebermynterne giver en kraftigere mentolsmagende te. Find selv din favorit ved at blande mynterne eller kombinér grøn te og sort te med mynteblade. Lav også kold myntete og tilsæt lidt sukker, citron eller lime.



Mojito

4 personer
2 limefrugter (økologiske)
4 spsk fint rørsukker
12 store mynteblade – gerne den marokkanske
12 cl rom
1 l dansk vand

Skær limefrugterne i 12 både og kom dem sammen med sukker i en skål, hvor du kan mase sukker og limesaft sammen. Tilsæt myntebladene og pres dem godt, uden at de går i stykker. Tilsæt nu rom og dansk vand og servér med rigeligt is i fire glas. Mojito kan også laves med champagne i stedet for dansk vand, eller helt uden alkohol.

Myntesmør

En pakke med 250 g smør
1 dl fint hakket ananasmynte
1 dl fint hakket purløg
Saften af 1 citron

Blød smør røres med de rengjorte og fint hakkede kryd-

derurter og citronsaft. Læg blandingen på et bagepapir og rul en pølse, som så anbringes i køleskabet indtil brug.



Ananasmynte og æblemynte er især god til svinekød, mens pebermynte egner sig bedre til retter med okse- og kalvekød. Fjerkræ og fisk suppleres bedst med myntesmør lavet på grøn mynte.

Æble- og Myntegelé

1 kg æbler
1 l vand
Saft af tre økologiske citroner
1 kg sukker
1 bundt (12 kviste) meget fint-hakket grøn mynte

Æblerne skylles, stilken fjernes, men lad kernehuset koge med. Skær dem i store stykker og kog dem i vand tilsat citronsaften, til

de er helt møre. Blandingen hældes igennem en fin sigte eller et klæde. Væsken tilsættes nu sukker og opvarmes, til sukkeret er opløst. Tilsæt den hakkede mynte og kog væsken godt igennem til den begynder at tykne – afhængig af æblernes indhold af pektin, kan det godt tage op mod en time. Sørg for at væsken har den rette konsistens inden den hældes på rengjorte glas.

Det grønne snit

Det kan godt betale sig at gå en tur i haven i det tidlige forår med kurven over armen og den nyslebne saks i lommen. Under bladdækket er mange af krydderurterne langt fremme med helt nye friske og særdeles velsmagende skud. Det er lidt ligesom at grave efter skatte i en vinterramt have, hvor det kun er de stedsegrønne planter, der syner af noget. Du har sikkert dine favoritter af arten *Allium*, som har en lang række spændende krydderurter under sig; men søger du inspiration til at prøve flere af slag- sen med måske endnu bedre smag, så har vi nogle bud på disse sider.



Pibeløg, *Allium fistulosum* er ca. 50 cm høj og får hvide blomster fra juni – juli måned



Purløg, *Allium schoenoprasum* er ca. 25 cm høj og får purpurfarvede blomster fra juni – juli måned



Kinesisk purløg, *Allium tuberosum* er ca. 50 cm høj og får hvide skærmbloster fra august – september måned



Allium sår sig flittigt ved frø, så husk at fjerne blomsterstandene, hvis du ikke ønsker små planter over det hele. Purløg blomstrer først år to, så ønsker du blomsterfri purløg, skal du plante nye småplanter (eller så) hvert år



SÅDAN SÆTTER DU HVIDLØG OG ELEFANTLØG

I oktober måned sættes enkeltløg med 10 cm mellem løgene og 25 cm mellem rækkerne. I en porøs jord sættes feddene ned i 5 cm dybde med rodskiven nederst.

Ramsløg, *Allium ursinum* bliver 25 cm høj og dukker op i det allertidligste forår med relativt brede blade. Når den afslutter sin smukke blomstring i slutningen af maj måned, trækker den alle næringsstoffer tilbage til rødderne og visner væk. Plant ramsløg i foråret, høst, spis og nyd den igen til næste forår. Ramsløg vokser vildt i den danske natur, så høster du her, skal du sikre dig, at bladene dufter kraftigt af løg, ellers kan der være risiko for, at du fejlagtigt høster liljekonvalblade, som er giftige.

Hvidløg, *Allium sativum*

Bliver 30 – 60 cm høj og vokser bedst i en næringsholdig jord. Lægger du hvidløg i efteråret, vil det kunne nå at dele sig, når det er klar til høst omkring august måned. Lægger du hvidløg i foråret, vil det sjældent kunne nå at dele sig, men du kan høste et enkelt løg samme sommer.

Elefanthvidløg, *Allium ampeloprasum*

Faktisk er elefanthvidløg nært beslægtet med porrer. Når du sætter løgene om efteråret eller meget tidligt forår, vil det vokse sig stort i løbet af foråret og sommeren. Løget deler sig ikke, og du kan høste et stort hvidløglignende løg, som har en mild hvidløgssmag.

Vidste du at du kan dyrke hvidløg som en staude? Hvis du blot lader planten gro og kun høster de grønne blade, vil planten år efter år være leveringsdygtig af grønne krydrede blade.

Sådan dyrker du Allium som krydderurt

Voksested

Allium skal stå solrigt i almindelig havejord. Er din havejord meget lerholdig, er iblanding af lidt spagnum en god idé.

Plantning i jorden eller højbedet

Du kan plante *Allium* hele året rundt, når bare jorden ikke er frossen. Vand potteklumpen op og fjern plastpotten. Grav et hul, der er ca. 1½ gang større end potteklumpen. Ibland evt. lidt spagnum i den opgravede jord, og plant så plantedybden er den samme, som planten har i potten. Tryk jorden til og vand.

Plantning i krukke (forår)

Det er oplagt at dyrke *Allium* i krukke, som kan placeres tæt på køkkenet. Rengør din krukke og fyld den med god kvalitetsspagnum og et godt drænlag i bunden. Tilsæt gødningsbolcher. Vand potterne med krydderurter godt op og fjern så plastpotten. Gem navneskiltene i krukken – eventuelt under jordens overflade, så kan du altid tjekke, hvad

du har plantet. Plant nu med god afstand i en plantehøjde, der nogenlunde er den, som planterne hidtil har vokset i. Vand godt til. Tøv ikke med at klippe i planterne – ofte vokser de endnu bedre, når du klipper dem lettere tilbage. Klip dog ALDRIG hele toppen af, for der skal stadig være grønne blade til at forsyne planten med energi til ny vækst.

Pasning

Krydderurter skal passes med vand og gødning som andre planter i og omkring køkkenhaven. De fleste krydderurter vokser i sol, og det kræver vand. Tilvæksten er relativt stor på størsteparten af krydderurter, så du skal huske at tilføre gødning om foråret. Når purløg går i blomst, vil stænglerne ikke være spiselige, men husk at blomsten er særdeles velsmagende! Når blomstringen er overstået, vil planten vokse videre. Du kan høste alle de blomstrende stængler og nyde dem i en buket, hvis du ikke kan spise dem alle.

Brug det grønne snit

Alle krydderurt-løgotoppe kan bruges som snit til opskrifter, hvor man ønsker et ekstra pift af løg. Smagen af purløg kender de fleste, men hvorfor ikke prøve med snittet top af den flade kinesiske purløg, som smager dejligt af hvidløg? Pibeløg har kraftigere grønne blade og smager mest af løg, mens purløg ofte har en lidt stærkere smag. Ramsløg har mange stiftet bekendtskab med, og flere er nærmest lidt afhængige af at bruge ramsløgernes blade inden, de forsvinder. Ramsløg kan høstes og gemmes som smagsforstærker i salt eller lav en god gang pesto, som kan tilsættes mangt og meget.



Hakkede æg med grønt

4 æg
 ½ dl creme fraiche
 1 spsk. mayonnaise
 Krydderløg (purløg, kinesisk purløg, pibeløg, ramsløg)
 Stærk sennep
 Citronsaft
 Salt og peber

Æggene koges, så de er hårdkogte, hvorefter de halveres. Tag forsigtigt æggeblommerne ud af de halve æg og bland dem med creme fraiche, mayonnaise, krydderløg og smag til med sennep, citron, salt og peber. Blandingen fyldes i de hule æg og serveres eventuelt sammen med asparges og skinke.

Dressing med krydderurter

Høst friske krydderurter fra haven. Kan godt være krydderløg, men også persille, dild, basilikum, citronverbena og estragon samt timian er velegnede.

Lav en dressing af:

½ dl creme fraiche
 1 spsk mayonnaise
 2 spsk vineddike
 1 spsk friskpresset citronsaft
 Et presset fed hvidløg
 Smag til med stærk sennep, salt og peber
 Pisk alle ingredienser godt sammen og tilsæt groft snittede krydderurter



Suppe

Alle grøntsagssupper eller supper med kød ser både bedre ud og smager ekstra godt, hvis der drysses lidt grønt snit over

Forret

Du kan pynte enhver ret med dekorative smalle blade fra purløg og kinesisk purløg



Ramsløgspesto

Hak groft ca. 1 dl vaskede ramsløgblade
 ½ dl jomfruolivenolie
 2 spsk. friskrevet parmesan (kan udelades)
 50 g mandler
 Salt og peber

Purløgspesto

Hak groft ca. 1 dl vaskede purløgblade
 ½ dl jomfruolivenolie
 2 spsk. friskrevet parmesan (kan udelades)
 50 g cashewnødder eller pinjekerner
 Salt og peber

Alle ingredienser kommer i en blender og samles til en homogen masse. Hæld i rengjort glas med tætsluttende låg og opbevar blandingen i køleskab.



Foråret er nu i fuld gang, og der er rigtig mange gøremål i haven. Græsset skal slås hver uge, staudefedene vokser snart helt til, så vi slipper for mere lugning, drivhusene skal fyldes op med tomater, agurker, peber, auberginer og måske også meloner og søde kartofler? I dette nummer af Haveglæder kan du også komme indenfor hos Majland Stauder ApS i Sdr. Omme. Her fortæller de tre ejere om, hvorfor det er nødvendigt at plante stauder i haven, og hvilke stauder de selv skatter højt.

Dette nummer indeholder også et afsnit om den nye trend inden for sommerblomster, hvor 3i1 planter vinder mere og mere frem. Du kan også blive klogere på de mange mynters smag og anvendelsesmuligheder i afsnittet "Mynteamok". Rigtig god fornøjelse med din have og på gensyn i dit havecenter.



Scan QR koden og få et stort leksikon over planter til din have. I app'en kan du søge oplysninger om buske, træer, roser, stauder, surbundsplanter, frugt og grøntsager. Søg på farver, højde, modningstid og se, hvor du kan anvende planterne. Du kan også læse

artikler om haveemner, du ønsker uddybet eller se video af diverse gøremål i haven. I havesæsonen vil der løbende være tips til, hvilke aktuelle gøremål du skal udføre i haven. App'en viser dig vej til dit nærmeste havecenter, hvor vi glæder os til at se dig.

Besøg www.haveglæder.dk
videoklip · artikler · inspiration

ISBN 87-91659-44-2



9 788791 659447 >