



*Bitre grøntsager
er de sundeste*

side 24



Plænedoktoren

side 28



*Haven som
livsstil*

side 18

HAVEGLÆDER



Så i potter

Mange af sommerens
blomster og planter kan
allerede nu startes op.

Side 6

TIDLIG FORÅR 2016

INDHOLD

3 April måneds gøremål

Foråret er allerede en måned gammel, og listen af gøremål er lang. Nogle af opgaverne er hurtigt overstået, mens andre er en del af et længere forløb. De første frø er spiret frem og begynder at tage form af rigtige planter; men nætterne er fortsat kolde, så det er ikke alt, vi kan komme ud i haven med endnu. April måned er en god plantemåned, så når du trænger til en pause med beskæring af buske og træer samt renovering af græsplænen, så tag i dit havecenter og gå på opdagelse blandt forårets mange spændende planter.

6 Så i pletter – Trin for trin

Vær sikker på at majsene bliver modne til tiden, ærteblomsterne når at springe ud, og at du kan plante salat i hold. Når du selv står for at så dine planter, bestemmer du også, hvornår de er klar til høst. Du kan sikre dig, at missionen lykkes, hvis du følger opskriften trin for trin.

8 Havetrend N° 1 – Den vilde have

Den vilde have er opstået som modvægt til den klippede ligusterhæk og den monotone have. Alle kan indrette en vild have og få masser af glæde ud af naturen, som der også skal være plads til i haven. Se her de mange forsøg til planter, der passer rigtig godt ind i den vilde have.

12 Tre hotte krydderurter

Stift nærmere bekendtskab med nye krydderurter. Vintarsar kan erstatte vores brug af salt og peber, olivenurt kan laves til pesto og smagsfremme italienske retter, og vietnamesisk koriander giver spændende smagsnuancer til sammenkogte retter.

14 Løvtikke

En gammel kending, der på ny har fundet vej til krydderurtehaven, højbedet eller krukken på terrassen.

16 Fransk estragon

En yndling i køkkenet, hvor den kan supplere fjerkræfyldet, kryddersenneppen eller den søde sirup på jordbærrene. Læs hvordan du sikrer dig, at planten vokser godt til og har mulighed for at overvinde.

18 Haven som livsstil

Urban Farming and -Gardening

En blanding af oprør mod travlhed og forbrug resulterer i en verdensomspændende trend, hvor behovet for nærvær og meningsfuld fritidsinteresse går hånd i hånd. Nu kan du udleve drømmen om at være sammen med familien og samtidig bidrage med hjemmedyrkede frugter, grøntsager og blomster. Læs hvad der følger med trenden, og se hvordan du får plads til mere på et beskedent areal.

22 Romantiske hjerter

Læs om kendte og nyere sorter af denne skønne stau, og lær hvordan du sikrer dig succes med den i din have.

24 Bitre grøntsager er de sundeste

Grønkål, palmekål, rosenkål, blomkål, broccoli, rucola, savoykål, spidskål og hvidkål/rødkål hører til gruppen af supersunde grøntsager, så tænk vildt sundt når du skal vælge udplantningsplanter til din køkkenhave eller dine højbede.

28 Plænedoktoren

Få svar på de hyppigst stillede spørgsmål om græsplænenes pasning.

30 Den korrekte beskæring

Hold planterne i god form, brug det rigtige værktøj og beskær tykke og tynde grene korrekt!



April måneds gøremål



Drivhuset



Frugthaven



GØREMÅL	SÅDAN GØR DU
Oprydning og rengøring	Hygiejne er vigtig, når du dyrker planter i drivhuset. Det er jo ikke kun planterne, der kan nyde godt af det ekstra gode klima med højere temperatur og større fugtighed, det nyder både svampe og skadedyr også godt af. Forårsrengøring er derfor ikke kun et spørgsmål om at få rene glas, det er mindst lige så vigtigt at komme godt ind i alle kroge og sprækker, så svampe og overvintrede lus og spindemider ikke længere hænger fast. Brug gerne brun sæbe til nedvaskning, men husk at skylle med rent vand bagefter. Anvender du Rodalon, skal du huske på, at aluminium, som drivhusets ramme er lavet af, nedbrydes af Rodalons aktivstof – skyl derfor grundigt med rent vand bagefter. Spørg efter drivhusrens i dit havecenter - det er specielt tilpasset rengøring af drivhuse.
Afhærdning	Chili, tomater og ærteblomster har allerede fået så meget top, at de kan flyttes i drivhuset, hvis vejrguderne vil sørge for pæne tocifrede temperaturer. De tåler at stå køligt om natten, men kommer temperaturen i drivhuset ned i nærheden af 0-5 grader, skal du overveje at flytte dem ind igen. Fordelen ved at få dem ud i drivhuset er, at de her får mere naturligt lys, hvilket giver tættere, mere kompakte og stærkere planter.
Såning	Fyld gerne bunden af drivhuset med hurtige kulturer som radiser og baby leaf salat; men hvis du skal bruge bunden til at dyrke tomater, agurker, chili og andre grøntsager i, skal den jo ikke være optaget af andre afgrøder. Det er også i april måned, at kål, sommersquash, græskar, agurker, bønner og salat skal forkultiveres (læs mere om forkultivering på side 4)
Plantning	I april måned er det godt at plante både frugtbuske og frugttræer. Jorden er så småt ved at blive varmere, og planterne er på vej ud af vinterdvalen. Grav et hul, der er 1½ gang større end potteklumpen, løsn jorden godt og plant i samme højde, som træet eller busken er dyrket i, mens den stod i planteskolen. Ibland op til 25% af god næringsholdig kompost i jorden, som skal fylde hullet op – men vent med de sidste ca. 5 cm, for det er nemmere at få de ca. 10-20 l vand ned omkring rodnettet, hvis der er en lille fordybning at hælde det i. Bevar vandingsvoldgraven sommeren over. Dæk efterfølgende med resten af jorden.
Beskæring buske	Inden frugtbuskene springer ud, skal du overveje at reducere nogle af grenene. Drejer det sig om solbær, ribs, stikkelsbær, blåbær, bukketorn eller jostabær, kan du med fordel fjerne ca. 1/3 af busken hvert år. Find de ældste (de er ofte tykkeste) grene, og sav eller klip dem over så tæt på basis, som det er muligt. Metoden sikrer, at du hele tiden får friske grene med store saftige bær.





Frugthaven

Beskæring hindbær og brombær

Sommerhindbær bærer frugten på skud, der er dannet sidste år. Fjern derfor kun de skud, som sidste år gav frugt.
Efterårshindbær bærer frugten på skud, der dannes i indeværende år. Fjerner du alle skuddene, vil en helt ny busk vokse op og give masser af frugt til efteråret. Fjerner du ikke skuddene, vil første høst af hindbær ske sommer, mens mængden af efterårsfrugter reduceres noget.
Brombær danner ligeledes frugter på sidste års skud, så de skal beskæres som sommerhindbær. Bind de nye grene ud i vandret position, så bærrerne får masser af sol med søde lækre bær som følge.

Gødning

Alle frugtbuske og frugttræer skal tildeles en portion gødning i april måned.

Oprydning og beskæring

Stauderne rører på sig. De allertidligste sorter har allerede flotte blomster, mens langt de fleste stadig lader vente på sig. Mange af stauderne har været helt visnet ned og ligger nu flade i bedet. Deres top skal fjernes, så det giver plads til de helt nye skud, der er på vej op. Pas på med at bruge værktøj i staudebudet, for en hård jernrive kan godt forrette grimme skader på de spæde skud. Tilgå gerne arbejdet helt nede på knæ og gå stille og roligt frem med en skarp saks ved hånden, så de genstridige gamle skud kan klippes af.

Plantning

De tidlige forårs måneder er gode til at plante stauder i.

Gødning

Sommerens prydbuske, de vinterstedsegrønne planter og alle træerne i haven står klar til en ny sæson. De tidligst blomstrende planter som kirsebærkornel, magnolie og forsytia har brugt masser af opsparede kræfter og trænger måske allermest til et skud ny næring. Også surbundsbedet har godt af en vitaminindsprøjtning med rodo-dendrongødning, så det er nu, du skal haven igennem og tildele ny energi. Planter, der er vokset i din have i flere årtier, er ikke helt så afhængige af gødning, som de nyeste planter; så ønsker du ikke at gøde hele din prydhaven, så giv i det mindste de senest tilkomne vækster lidt mad.

Staudebudet

Prydhaven

Rosenbedet

Beskæring

Beskær aldrig før vejruddsigten lover stabilt vejr med positive varmegrader.
1. Alle visne og døde grene fjernes ved jorden eller på tykkere grene, hvis de sidder som sideskud
2. Grene, der vokser på tværs i busken, klippes ligeledes af. Fjern også de tynde piberensertegnende skud
3. Længdeskud afkortes til ønsket længde (se vejledning herunder)
4. Sideskud afkortes til ca. 3-5 øjne
5. Udttynding af gamle skud, så de friske grene fra buskens bund får plads
6. Klip altid ca. ½ cm over en udadvendt knop
Bedroser Storblomstrede rosensorter klippes tilbage til 10-20 cm over jorden. Buketroser til ca. 25 cm.
Buskroser Halvér sidste års kraftige bundskud og afkort gamle skud til ønsket længde. Sideskud afkortes så der er 3-5 øjne tilbage.
Klatre-roser Opbinding af de nye skud skal gerne føre til, at rosen får vandrette skud; så bliver blomsterfloret meget større. Sideskud klippes ind og ældre klatre-roser fornyes ved at fjerne et par af de gamle skud fra basis.

Gødning

Første gang gødning er nu.

Kartofler

De forspirede kartoffelknolde har du måske nået at lægge i slutningen af marts måned, så de allerførste spirer titter op af jorden i slutningen af april måned. Frøukrudtet er spiret, så benyt lejligheden til at hakke ukrudtet om og dæk kartoffelrækken med den løse overfladejord.

Såning

Rødbeder, bladbeder og ærter (måske har du sået i marts, men du kan sagtens så igen). Du kan stadig nå at sætte løg, for deres vækst stopper først i slutningen af juni. Porrer kan prikles fra slutningen af måneden.

Køkkenhaven



Oprydning og klargøring

Højbedet er blevet en aktiv del af vores haveliv; og for at sikre, at det fortsat er en succes at dyrke i den omkransede have, skal vi både rydde op og gøre klar til en ny sæson. Mange dyrker deres krydderurter i højbedet. Nogle krydderurter er allerede i gang med den nye vækst, mens andre kræver mere varme, før safterne stiger. Myrterne er om sig, så dem kan du med fordel klippe helt tilbage. Timian, rosmarin og oregano er træagtige krydderurter, der helst skal vise nyvækst, før du skal klippe i dem. Salvie er næsten vintergrøn, så fjern de visne blade, men lad resten være, til der er nye skud i sigte. Purløg, kinesisk purløg og andre typer løg visner helt ned og starter forfra. Melissen skal klippes godt ned, og estragon reduceres, men må ikke klippes helt i bund. Har du jordbær i dit højbed, så fjern gerne visne plantedele, men lad endelig resten være. Højbede, der anvendes til etårige afgrøder, skal luges godt, og gamle plantedele fjernes.

Jorden i højbedet er ofte en blanding af spagnum, kompost og havejord. Spagnum er tilsat for at få en mere luftig jord at dyrke i, kompost for at give næring og havejorden støtter godt op om det hele. Efter en til to vækstsæsoner er det nødvendigt at tilføre mere jord. Ibland derfor gerne hvert forår en blanding af spagnum og kompost, som er de dele, der først nedbrydes i højbedet. Et årligt boost er på den måde med til at sikre, at der er masser af kraft og energi i højbedet.

Første klipning

Når græsset begynder at gro skal det klippes for første gang. Efter klipningen kan du anvende en plænelufter.

Fjern mos

En kraftig rive kan godt fjerne meget mos, men anvender du en plænelufter eller vertikalskærer, løsnes mosset mere nænsomt, og det er nemmere at rive sammen bagefter

Såning

Når græsset er lettet for mos i større eller mindre omfang, og du står tilbage med en plæne, hvor der er mere jord end græs, så skal du i gang med at så efter. I dit havecenter kan du vælge mellem flere frøtyper og få råd om, hvordan du får sået, så plænen hurtigst muligt genoprettes.

Gødning

Første gødskning skal udføres i april måned. Vent til plænen er godt tør og kig gerne efter om meteorologerne lover nedbør, for græsset spiser ikke gødningen – det drikker det. Spredes gødningen på en fugtig plæne, risikerer du modsat, at gødningen opløses lokalt og kan svide, hvis man bruger kunstgødning.

Rengøring

Måske gik det lidt stærkt med at få gemt de gamle krukker væk sidste år. Nu er foråret lige over os, og krukkerne skal findes frem fra gemmerne. De, der har været tilplantet med sommerblomster, skal tømmes og rengøres. Først med en børste og dernæst gerne med sæbevand og en skrubbe. Elsker du krukker med patina, skal du blot rengøre dem indvendigt. Hæld gerne gammelt indhold på komposten, men sørg for at lecauglerne ikke kommer med, for de nedbrydes ikke. Er potteklumpen indtørret og svær at findele, kan en spade være nyttig.

Tilplantning

Nogle krukkeplanter står over år efter år. Her er måske hortensia, små opstammede træer, afrikanske skærmiljer, blåbær, roser, klematis eller andre gode ting i krukken. Hvert forår skal de gennemgås én efter én.

1. Beskæring af for kraftige buske eller toppe
2. Omplantning til samme krukke sker ved at løfte potteklumpen, fjerne de yderste lag af spagnum og især toppen af spagnum fra potteklumpen. Fyld frisk jord rundt om rodclumpen og fyld op i toppen.
3. Omplantning til en større krukke sker også ved at fjerne så meget af gammel kedelig spagnum fra eksisterende rodclump, fylde frisk jord i den nye krukke og genplante.

Frosttålsomme forårsvækster som eks. hornviol, narcisser, vibebæg, krokus og stedmoderblomster kan plantes i krukker. Fyld først et drænende lag (Leca) i bunden, fyld krukken med god pottemuld fra dit havecenter, tilsæt gerne gødningsbolcher og plant nu, hvad du ønsker. Vand godt til bagefter.





Hvis du ikke har mulighed for at så alle dine planter ved stuetemperatur, kan du sagtens anvende det uopvarmede drivhus – her tager spiringen og tilvæksten bare længere tid. HUSK at chili ikke må sås og vokse til ved lavere temperatur end 15 grader C.



Benyt dig af, at gartnerierne har forkultiveret et bredt sortiment af grøntsager og sommerblomster, som du kan prikke. Det giver ekstra plads i vindueskarmen til de helt specielle sorter eller måske til dine egne frø?



Så i potter

Trin for trin

Utålmodigheden for at komme i gang med havens planter stiger i takt med dagens øgede længde. De mange forårsbebudere er spiret i havens bund, og det klør i fingrene for at få potter, jord og frøposer frem, men hvorfor kan det nu betale sig at så i potter?

Først og fremmest sår vi i potter i det tidlige forår, fordi planterne kræver længere tid for at nå til blomstringen. I potterne kan vi nemlig fremme spiringsprocessen og "komme foran" med planterne, så vi kan nå at nyde dem til sommer. Mange af vores planter stammer nemlig fra områder i verden, hvor klimaet er subtropisk eller tropisk. Det gælder f.eks. bønner, chili og tomater samt de fleste sommerblomster. De mere hårdføre slags som porrer, kvitterer for tidlig såning og når at blive mægtigt tykke og lækre, hvis du sår dem indenfor i potter netop nu.

Såbakker og potter

Rengøring af genbrugte såbakker og potter er vigtig. Børst al snavs af og skyl med rent vand. Er de meget snavsede, kan afvaskning med brun sæbe komme på tale.

Alle beholdere kan i princippet anvendes, når der bare er drænen i bunden, så det overskydende vand kan komme væk. Fold potter af avispapir eller prik huller i kødkasser, plastflasker, konserverdåser eller vinkasser af træ. De senere år har frøfirmaerne udviklet rigtig gode bakker og prikkekasser til formålet – med og uden låg.

Jorden

Alle frø ønsker at spire i gødningsfattig jord, så du skal anvende såjord, som netop er tilpasset dette. Ønsker du at blande såjorden selv, skal du IKKE iblande kompost, for her er næringsindholdet højt.

Så ved stuetemperatur

Ved stuetemperatur kan næsten alt lade sig gøre.

I selve spiringsprocessen stiller frøene ikke store krav til lys, men så snart kimbladene (de første blade) er synlige, skal planterne have masser af lys og gerne mindre varme.

I den næste periode gælder det altså om at give mest muligt lys til planterne. Kan de flyttes til en lettere opvarmet havestue, et sydvendt rum i boligen eller bedst af alt – et opvarmet drivhus, så vil planterne vokse sig kompakte og robuste. Tilskud med plantelys vil for mange

være en udmærket løsning, hvis det kniber med lysindfaldet.

I uopvarmet drivhus tager spiringen noget længere tid og sen nattefrost kan være farlig for de små nyspirede planter.

Hold 1 (februar)

Chili, artiskokker, selleri

Hold 2 (midt marts)

Tomater, ærteblomster, sommerblomster

Hold 3 (april)

Kål, sommersquash, bønner, græskar, agurker, salat

Sådan gør du

- 1 fyld de nye eller rengjorte bakker og potter med såjord til kanten
- 2 tryk jorden let til, men mas den ikke (er jorden meget tør, skal den vandes op først)
- 3 "løse" potter står bedst i en plastbakke – gerne med en vandfordelemåtte i bunden
- 4 brug en såpind eller spidsen af en blyant til at forme en fordybning, hvor frøene skal i. Nogle frø er meget små og skal sås øverst i jordskorpen, mens andre skal dybere ned. Denne information står på dine såposer
- 5 dæk fordybningerne med løs jord
- 6 vanding skal være meget forsigtig, for ellers sejler frøene væk. Potter og bakker skal være gennemfugtige, men ikke våde
- 7 plasticpose eller plastlåg til at holde på fugtigheden er en god idé, men der skal altid være huller i, så luften kan udskiftes
- 8 når planterne er så store, at rødderne vokser ud af potten, skal de plantes over i en større beholder eller, hvis vejret tillader det, plantes ud på blivende voksested
- 9 afhærd planterne nænsomt, så de ikke bliver ødelagt af ekstreme kulde- eller varmegrader



Havetrend N° 1 Den vilde have

Den vilde have er afgjort tidens hotteste trend, og i England har den allerede spillet en stor rolle i flere år. Argumenterne for denne trend skal vi finde i vores hverdag, hvor miljøet igen er sat i fokus, hvor bæredygtighed er daglig tale; og så skal vi huske alle insekterne. Den øgede biodiversitet er også med på dagsordenen, for verden bliver trist, når forhaven er lagt an med skærver og to stedsegrønne planter.

Ung trend

Det er især den yngre generation, der gør oprør mod den klippede ligusterhæk og det store rosenbed, der skal passes med kemi. Al kemisk behandling skal ud af haverne, og vi skal gå på opdagelse i naturen på egen matrikel. Børnene skal væk fra skærmene og ud i haven for at lege og lære om naturen. Dyrene i haven er i fokus, og her spiller planterne en afgørende rolle, for der er forskel på, hvilke planter, der bedst tiltrækker insekterne. Samspillet med dyrene er både spændende og gavnlig for havens ve og vel. Bierne har afgørende betydning for, om der kommer frugt på træer og buske. Småfuglene æder både ukrudtsfrø, lus og larver; pindsvinet og frøerne æder sneglene. Og svirrefluer, mariehønsens larver, snyltehepse, næbtæger og guldøjer nedbringer bladlusangreb væsentligt.

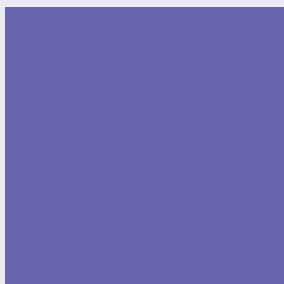
Sådan kommer du i gang med den vilde have?

Kigger du efter, er der med garanti allerede hjørner i haven, hvor den vilde have helt af sig selv er til stede. Det kan være et skjulested med natursten, som venter på anvendelse, en gammel træstub eller en stak afklippede grene. Flyt forsigtigt en bunke blade og se

det lystige mylder af bænkebidere, skolopendrer, biller og edderkopper. Vi elsker sommerfuglene, der i deres pragt lydløst svæver rundt i haven på en lun sommerdag; men det kræver faktisk gode skjulesteder for at få sommerfuglene til at forpuppe sig. Når du vil fremme den vilde have, skal du altså være mindre omhyggelig med at rydde helt op i haven. Ikke noget med at fælde store gamle grantræer, der giver ly til småfuglene. Ingen udtynding i buskene, hvor der er rigtig dejligt for pindsvin at opholde sig. Prøv også at slække på plejeniveauet af græsplænen. Lad noget af det vokse sig højt og undlad at kante plænen af, så græs og bed går ud i et.

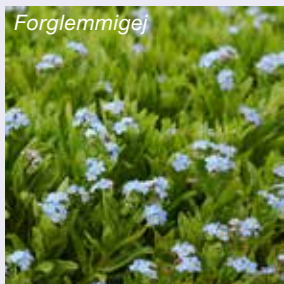
Tænk natur

Den vilde have skal tænkes som den naturlige have, men hvad er naturlige planter egentlig? Nogle anser planterne i den udyrkede natur som naturlige og vil helst anvende planter, der tilmed er hjemmehørende i Danmark. For andre er de naturlige planter dem, de som børn har beundret, når de har været i skoven, på engen, stranden eller andre steder, som bringer lykkelige minder. Et eksempel er anemonerne fra skovbunden; blomster der har sået sig selv og bredt sig til store flader. De har ikke været underlagt hakke og rive. Anemoner kan du sagtens plante i din egen have, og derved har du naturlige planter. Kan du undlade at bruge hakken og riven i dit anemonebed, vil planterne over årene sprede sig ligesom i skoven. Birketræer opfører sig lidt på samme måde. Det er ofte træer, der sår sig selv og vokser i naturen; men birketræer er også træer, som du kan plante i haven, hvor de bidrager til fugleføde og skygge på en varm sommerdag.



Gode råd til den vilde have

- Plant som i naturen. Solister og mindre grupper i et mix
- Plant et ulige antal planter
- Lad stauderne så sig selv, men regulér antallet af nye planter ved at luge
- Giv naturen en hjælpende hånd, når ukrudtet tager overhånd



Plantevalg

Sommerblomster

Forglemmigej	Myosotis
Guldvalmue	Eschsholtzia californica
Hør	Linum
Judaspenge	Lunaria annua
Kongekommen	Ammi majus
Kornblomst	Centaurea cyanus
Kornvalmue	Papaver rhoas
Oksetunge	Anchusa capensis
Reseda	Reseda
Slangenæved	Echium plantagineum

Løg og knolde

Balkan anemone	Anemone blanda
Erantis	Eranthis hyemalis
Dorotealilje	Leucojum vernum
Kranslilje	Lilium martagon
Krokus	Crocus
Pinselilje	Narcissus poeticus
Prærielilje	Camassia
Skilla	Hyacinthoides
Skovtulipan	Tulipa sylvestris
Snepryd	Chionodoxa

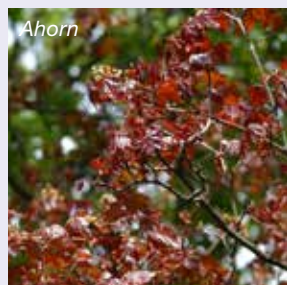
Vibææg	Fritillaria meleagris
Vintergæk	Galanthus nivalis



Plantevalg

Stauder, bregner og græsser

Akeleje	Aquilegia	Hjortetrøst	Eupatorium	Pæon	Paeonia
Anemone	Anemone	Hvid fredløs	Lysimachia clethroides	Røllike	Achillea millefolium
Bjergknopurt	Centaurea montana	Japansk mjødurt	Filipendula	Sibirisk iris	Iris sibirica
Bredbladet klokke	Campanula latifolia	Kertepileurt	Persicaria amplexicaule	Skælhoved	Cephalaria gigantea
Canadisk hønsebær	Cornus canadensis	Kæmpeslør	Crambe cordifolia	Slangeurt	Persicaria bistorta
Daglili	Hemerocallis	Kæmpestar	Carex pendula	Spansk kørvel	Myrrhis odorata
Duskkonval	Smilacina racemosa	Kærmindesøster	Brunnera	Stjerneskeerm	Astrantia
Elefantgræs	Miscanthus sinensis	Lupin	Lupinus	Storkenæb	Geranium x magnificum
Eng-storkenæb	Geranium pratense	Løvefod	Alchemilla mollis	Storkonval	Polygonatum multiflorum
Fingerbøl	Digitalis purpurea	Mangeløv	Dryopteris filix-mas	Stormhat	Aconitum
Fjergæs	Stipa	Mælkeklokke	Campanula lactiflora	Strudsvinge	Matteucia struthiopteris
Funkia	Hosta	Natviol	Hesperis matronalis	Tidselkugle	Echinops
Gemserod	Doronicum	Nyserod	Helleborus foetidus	Tusindstråle	Telekia speciosa
Gyldenris	Solidago	Nøkketunge	Ligularia	Vortemælk	Euphorbia
Hjertegræs	Briza media	Orientalisk kæmpevalmue	Papaver orientalis		



Ahorn



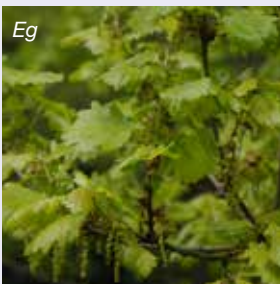
Ene



Benved



Vildæble



Eg



Brombær



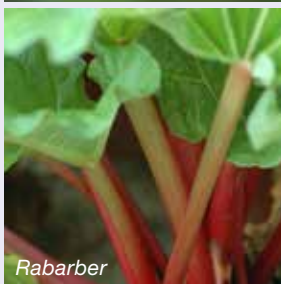
Tjørn



Ramsløg



Ribs



Rabarber



Kvalkved



Hunderose

Plantevalg

Træer

Ahorn	Acer pseudoplatanoides
Avnbøg	Carpinus betulus
Birk	Betula
Bøg	Fagus sylvatica
Eg	Quercus
Fuglekirsebær	Prunus avium
Hæg	Prunus padus
Lind	Tilia cordata
Navr	Acer campestre
Rødel	Alnus glutinosa
Røn	Sorbus intermedia
Skovfyr	Pinus sylvestris
Spidsløn	Acer platanoides
Tjørn	Crataegus laevigata, monegyna
Vildæble	Malus sylvestris

Buske

Benved	Euonymus europaeus
Ene	Juniperus communis
Hassel	Corylus avellana
Hunderose	Rosa canina
Kvalkved	Viburnum opulus
Pil	Salix caprea, cinerea
Rød kornel	Cornus sanguinea
Tørst	Rhamnus frangula
Æblerose	Rosa rubiginosa

Spiselige

Brombær	Rhus fruticosa
Havtorn	Hippophæe rhamnoides
Hyld	Sambucus nigra
Rabarber	Rheum
Ramsløg	Allium ursinum
Ribs	Ribes rubrum
Slåen	Prunus spinosa
Solbær	Ribes nigrum

7 re hotte krydderurter



KENDES
OGSÅ UNDER
NAVNE

Bønneurt
Fattigmandsurt
Peberurt
Pølseurt

Vintersar *Satureja montana*

Vintersar er en stenbedsplante, der oprindeligt kommer fra, og stadig vokser i, lande omkring Middelhavet og mod Sortehavet. Vintersar er en flerårig halvbusk, der dør lidt tilbage om vinteren, men som flittigt vokser videre året efter. Den bliver 20 – 40 cm høj, blomstrer fra juli – oktober måned med små hvide og lilla blomster, der tiltrækker bier. Der er ikke tale om en helt ny krydderurt, men dens fortræffeligheder har givet den ny interesse i køkkenet. Vintersar kan først og fremmest erstatte både salt og peber. Den har en fin aroma af oregano og timian, så det er især fiskeretter, den er god til. Brug den også til dressingen over bønnerne og sammen med svinekød, hvor den pebrede smag passer godt. Vintersar indgår ofte i pøsekrydderi og kan være en udmærket smagsgiver til mange syltninger af havens grøntsager.

Lysforhold fuld sol

Vand vandes kun let

Anvendelse fiskeretter, dressinger, pølser, syltning, bønnensalat

Opskrift

Styrker fordøjelsen

2-3 g vintersar

Vand

Hæld kogende vand i et krus og tilføj ca. 2-3 g vintersar. Lad det trække i 5 min., fjern krydderurterne og drik afkoget.

Opskrift

Hestebønnesuppe med vintersardressing

25 g smør

2 finthakkede løg

1 knust fed hvidløg

1 teske finthakket vintersar

450 g hestebønner

1 l grøntsagsbouillon

Smørret smeltes og løgene brunes af i en gryde. Tilsæt hvidløg, vintersar, bønner og bouillon og bring blandingen i kog. Efter ca. 15 min. kogetid, eller når bønnerne er møre, hældes blandingen i en blender. Den varme suppe serveres varm med den kolde dressing ovenpå.

Dressing

1,5 dl cremefraiche

2 spsk. finthakket vintersar

Dressingen røres med vintersar, salt og peber.

Olivenurt *Santolina viridis*

Denne krydderurt kan man møde som bunddækkende plante i Middelhavslandene. Den bliver omkring 30 – 50 cm i Danmark og blomstrer hver sommer med små gule pompon-blomster. Der vokser ikke oliven på planten, men den både dufter og smager af oliven. Dyrk den i højbedet eller i pletter, altankasser eller krukke. Planten er ikke fuldt hårdfør, og skal opbevares beskyttet mod kraftig frost om vinteren. Skulle kunne tåle ned til -7 grader C, men da den er ny i Danmark, er der ikke mange erfaringer med overvintringen.

Lysforhold fuld sol

Vand vandes kun lidt

Anvendelse salat, pesto, fiskeretter

Opskrift

Brug olivenurt uden opvarmning

Top salaten op med de dekorative små skud eller hak en pesto sammen med mandler eller cashewnødder, olivenolie og parmesan. Prøv også at dekorere fiskeretter med helt friske skud af olivenurt.



Vietnamesisk koriander

Polygonum odoratum

Bladene på vietnamesisk koriander smager næsten som koriander; men smagen bliver mere bitter, jo ældre bladene er, så spis løs eller klip planten tilbage jævnligt. I modsætning til den almindelige koriander, så er vietnamesisk koriander en flerårig kraftigtvoksende plante, som du kan bruge bladene fra hele året rundt. Dog tåler den kun temperaturer ned til frysepunktet. Brug planten i stuen eller køkkenet vinteren over, klip den tilbage og start forfra året efter.

Lysforhold halvskygge/skygge

Vand kræver flittig vanding

Anvendelse supper og sammenkogte retter

Opskrift

Kyllingenudelsalat

4 personer
2 stegte eller kogte kyllingebryster
¼ fint snittet savoykål
100 g bønnespirer
1 dl vietnamesisk koriander
50 g usaltede, ristede peanuts
1 stor gulerod skåret i tynde tændstikker

Dressing lavet med forårsløg, hvidløg, friskpresset citron, 2 spsk. fiskesauce, 2 spsk. palmesukker, 2 spsk. vineddike hældes over friskkogte nudler og kyllingesalat.



TIPS

Klipper du løvstikke tilbage til 20 cm midt på sommeren, vil planten igen vokse med helt nye friske skud

Løvstikke

Efter mange års glemsel, er bouillonurten eller suppeurten endelig kommet tilbage i krydderurtebedet. Smager på én gang af både pastinak, persillerod, porre og selleri

Opskrift på snaps

4 stængler løvstikke uden blade overhældes med 70 cl vodka. Trækker i 8 – 10 dage og sies. Kan drikkes umiddelbart herefter.

ELLER

Ca. 1 spsk. fuldmodne frø knuses mellem fingrene og overhældes med 50 cl vodka. Trækker i 1 døgn og skal herefter sies og fortyndes til den ønskede styrke.



Medicin

Udover egenskaber som slankende, gigthæmmende, beroligende og fordøjelsesstimulerende, så menes løvstikke at være kærlighedsfremmende. Kvinder, der lagde et stykke af roden i mandens badevand, kunne forvente en mere viril mand. Det danske navn "løvstikke" er ikke nær så ansporende som det engelske navn "lovage" og det tyske "liebstock". Løvstikke har et højt indhold af C vitamin og en del mineraler.

I køkkenet

Løvstikke er en af de få skærmplanter, der bevarer sin smag efter kogning. Alt på planten kan anvendes – både roden, stænglerne, bladene og frøene. Klip et par stilke af planten til gryden, når de første nye kartofler skal koges; eller brug dem til vinterkartoflerne, som godt kan bruge et friskt pust. Hvis du erstatter brugen af maggiteringer med friske blade og stængler fra løvstikke, vil du få en endnu bedre smagsoplevelelse. Supper, saucer og sammenkogte retter er en selvfølge, men prøv også at tilsætte løvstikke, når du steger kød eller frikadeller på panden. Du kan også godt berige den grønne salat med løvstikke, men pas på ikke at overdrive, for løvstikke overdøver nemt smagen af de mildere salater. Kål er sundt, og her er løvstikke et kærkomment krydderi, som sætter kålens kraftige smag lidt på plads. Doseringen afhænger både af kålens kraftighed og dine smagsløg, så prøv dig frem. Brug også både stængler og blade til kryddersalt. Hæld groft salt sammen med en håndfuld løvstikke i en blender. Lad kryddersaltet ligge bredt ud på en bageplade, til det er helt tørt. Opbevares i tætsluttende beholder.

I haven

Løvstikke er en meget nem plante i haven. Den er flerårig og visner ned hver vinter. Om foråret er den hurtigt i gang med nye skud og plejer at være klar, når de første kartofler skal koges. Plant den i let skygge bagest i bedet, og sørg for, at den ikke skygger for de solkrævende krydderurter. Det er også muligt at plante den bagest i staudebedet. Jorden skal være både næringsrig og fugtig, for løvstikke vokser kraftigt og bruger en del vand. Løvstikke blomstrer fra juni – august måned med limegrønne blomster i store skærme. Du kan godt så løvstikke, men da man sjældent har brug for mere end én plante, er det nemmest at købe den i potte.

**Løvstikke
går fint i
spænd med**

.....
Løg, mynte, kartofler,
gulerødder, salat
og kål

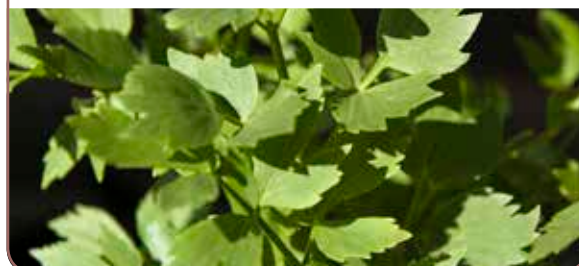
Løvstikke har man dyrket siden oldtiden, og man mener, at den bl.a. stammer fra Persien. Det er munkene, vi kan takke for at have bragt den til Europa. Det latinske navn for løvstikke er *Levisticum officinalis*; det menes at stamme fra det græske *Ligustikas*, hvilket betyder "tilhører Liguria", som er en italiensk provins, der også menes at være løvstikkens hjemegn. Artsnavnet *officinalis* har man givet de planter, der mentes at have lægerelaterede virkninger.



Opskrift på løvstikkepesto

30 g ristede solsikkekerner
2½ dl koldpresset jomfruolivenolie
50 g parmesan
1 fed hvidløg
70 g løvstikkeblade
1 bundt citronverbena
Saften af en citron

Alle ingredienser blendes til en ensartet masse og smages til, så syrligheden er passende. Pesto er perfekt til både kartofler og pasta.





Fransk estragon

– den umiskendelige anislignende duft og smag er ikke til at tage fejl af

Russisk eller fransk

Den russiske estragon ligner fransk estragon rigtig meget, men bladene er dog mere matte. Forskellen kan duftes og smages meget tydeligt. Den russiske estragon er stærk og bitter, mens den franske estragon er mild og især duften af anis er nem at genkende. Har du spist bearnaisesauce, er du ikke i tvivl! Endnu en væsentlig forskel går på formeringen. Russisk estragon er en frøplante, mens den franske slet ikke kan formeres med frø, men kræver deling eller stiklinger.

Medicin

Estragon menes at give mod og styrke. Derudover fremmer den fordøjelsen og er vanddrivende. Tandpine og hikke kan af-

hjælpes ved at tygge på bladene. Estragon indeholder både vitamin A og C samt en række gavnlige mineraler.

I køkkenet

Fransk estragon er en skattet krydderurt til mange former for madlavning. Du kan krydre hvid vineddike eller cidereddike med et par smukke lange skud, der efter minimum 2 uger vil berige eddiken med smag. Rør også sennep op med fintsnittet estragon, når grillen tændes og de gode pølser serveres en lun sommeraften. Blander du fransk estragon med æblestykker til fyld i fjerkræ, får den søde, syrlige smag en rigtig god krydret vinkel. Elsker du også en frisklavet agurkesalat, så prøv at tilsætte nogle hele blade af fransk estra-

gon – det krydrer smagen rigtig fint. Prøv estragon sammen med en sød sirup, når du næste gang skal nyde friske jordbær og is.

I haven

Fransk estragon elsker varme og læ. Plant den i krydderurtehaven, hvor der er masser af sol eller halvskygge. Plant den i næringsrig jord, der ikke må tørre ud om sommeren, men heller ikke må være for våd om vinteren; vintervåd jord resulterer i rådne rødder.

Fransk estragons vækst er tynd og ranglet, og kan godt give lidt udfordringer. Dyrker du den i et krydderurtebed eller højbed, kan det være nødvendigt med lidt støtte fra grene, du stikker ned om-



Drager og slanger
– har du slige utysker i
din have, skal du bare plante
fransk estragon. Det latinske navn
på fransk estragon er nemlig *Artemisia
dracunculus*, og man mener, at den
græske gud Artemis gav planteslægten
til kentauren Chiron, der var medicinsk
vismand i den græske mytologi.
"Dracunculus" betyder lille drage eller
slange på latin, og blev netop
brugt til at hindre uønsket
indtrængen.

kring planten. Spiser
du flittigt af planten, er
det selvfølgelig ikke nødven-
digt. Vælger du at plante i en krukke, som
både kan stå fremme på terrassen om
sommeren, og kan få plads i drivhuset,
så skal du bare sikre dig, at krukken ikke
tørre ud. En udtørret fransk estragon
dør nemt!

Klip din franske estragon til-
bage til 5-10 cm hvert forår
og vent tålmodigt på de
første nye spæde skud fra
den tilbageblevne træde
plantebund.

**Fransk estragon
går fint i spænd
med**

.....
Dild, basilikum, gulerød-
der og frisk koriander.





2. Haven som livsstil

– Urban Farming and – Gardening

Stigende urbanisering er på verdensplan ikke noget nyt. Faktisk bor 86% af alle danskere i byen og flere er på vej. At bo i byen og være bybonde er ikke en dansk opfindelse; men i Danmark har byerne fundet deres egne måder at dyrke haver på – også selvom man bor i lejlighed og ikke har nogen have. Begreber som Urban Farming og Urban Gardening har for alvor fundet vej til mediernes skrevne ord og videoklip. Finurlige opfindelser, der gør det muligt at dyrke planter midt inde i storbyen, popper konstant op, og tiltagene binder opgangens beboere sammen om fælles projekter.

Et lille oprør

Historisk set er haven gået igennem mange faser. Fra de første hængende haver i Babylon, over kæmpe parker med sirlige barokmønstre og til præsidentfruens opgravede græsplæne, der blev omdannet til køkkenhave. Mange taler ligefrem om en revolution med helt nye aktører, så hvordan opstår behovet for hjemmedyrkede grøntsager?

Det er jo ikke af nød, for velstandsdanmark lever i overflod af både konventionelt dyrkede grøntsager og et meget bredt udbud af økologiske og biodynamisk dyrkede grøntsager. Hvad er det så, der spiller ind i vores opfattelse af at dyrke selv som en livsstil. Flere mener, at det først og fremmest netop har noget at gøre med overflod. Vi har købt så mange ting, som vi egentlig ikke har brug for, og forholdet til al den materialisme bliver følelseskold og trist. Vi har druknet os i pænhed, og nu skal det være slut. Slut med at skilte med mærkevarer, for nu skal vi dyrke og få beskidte hænder. Haven behøver ikke længere være fuldstændig regelret og stringent, hellere lidt vild og smårodet. De nye aktører i havedyrkning bydes varmt velkommen og håbet om, at vi kan lære noget af hinanden, er absolut til stede.

Den store revolution

Lytter man til en af de allermest progressive aktører inden for dyrkning, så mener engelske James Wong, vi skal undlade at dyrke de grøntsager, som bare ikke koster noget. Ofte er de produkter gode nok, selvom vi skal hjembringe dem fra supermarkedernes monstre, der er fyldt med plastikemballerede varer. Smagen mindskes nok en anelse, men han mener, det er vigtigere at fokusere på de grøntsager, som ikke er så udbredte; og der er nok at vælge imellem. Der findes nemlig omkring 2500 forskellige arter af spiselige planter, som vokser på vores breddegrader. Mange ønsker at dyrke deres egne kartofler, men i dag giver det ingen mening. I gamle dage lå supermarkedet ikke lige rundt om hjørnet, så her var kartoffeldyrkningen relevant – det er den ikke for de små haver i indre by. Skal man gennemføre den store revolution, bør man undlade at dyrke de mest almindelige og mest udbredte grøntsager og tage fat på dem, der har større værdi for både miljøet og maven.



Den danske revolution

Flere af landets større byer har foreninger, der tilmed har manifeste, de arbejder ud fra. Behovet for at få en grønnere, sundere, smukkere og mere bæredygtig by, hvor forståelsen af det omgivende landskab er i fokus, og man arbejder mod fødevarerproduktion med et neutralt CO₂ regnskab, står aktørerne meget nært. Det drejer sig også om social ansvarlighed, for de nye Urban Farming grupper har som mål at bevæge institutioner og private entreprenører til at være med. De har ambitioner om, at læren om dyrkning skal indgå i undervisningen og være med i børnenes fritidsaktiviteter. Al ny renovering og nybyggeri skal indeholde faciliteter, der giver plads til at udfolde Urban Farming. Dertil kommer hele processen med at være selvforsynende, for alle de gode grøntsager skal jo høstes og spises.



Planter til byhaven

Urban Farming dækker først og fremmest over grøntsager, frugt og bær, mens Urban Gardening også tager prydplanter som blomstrende stauder, træer, buske og græsser ind i billedet. Da pladsen er meget begrænset, går tankegangen om byhaven ud på at plante så tæt som overhovedet muligt. Til det formål er plantekasser oplagte. Flere større byer har allerede byhaver, hvor man kan leje en palle til at dyrke i. Her gælder det så om at få sammensat de afgrøder, man vil dyrke, så der både kan vokse noget i højden og i bunden. Flere af de etablerede byhaver har mistbænke eller drivhuse, så man allerede tidligt om foråret kan komme i gang med at så og forkultivere planterne til senere udplantning. Der er masser at vælge imellem, så man skal måske overveje at vælge grøntsager, som man ikke kan købe på hvert gadehjørne?

Når der skal vælges blomstrende buske, roser, stauder og små træer til byhaven, så skal man gå efter de planter, der tiltrækker flest insekter. Selvom man ikke nødvendigvis er vild med svirrefluer og bier i haven, så er de en essentiel del af naturen. Har du ingen humlebier til at bestøve blomsterne på tomatplanterne, chiliplanterne, frugtbuskene og æbletræerne – så er der bare ingen frugt at høste! Mange af naturens andre insekter er med til at føde fuglene, parasitere bladlus og holde gang i naturens økologiske kredsløb.





Mobile plantekrukker

Krydderurter er nogle af de planter til by-haven, som giver mest mening. Smagen af krydderurter mindskes nemlig hurtigt, når de høstes og lægges i supermarkederne. De fleste krydderurter er både dekorative og berigende at dufte til og smage på; men da solens stråler godt kan være lidt voldsomme midt på sommeren, er det godt at have dem i krukker, så de kan flyttes lidt i skygge. Skyggen er også kærkommen, hvis planterne skal passe sig selv et par dage – det sparer på behovet for vanding.

Byhavens keywords

- **Bæredygtighed** – spar miljøet for brug af plastik og brændstof
- **Familien** – generationer dyrker planter sammen
- **Nærvær** – væk med dagligdagens stress og få snavsede hænder
- **Fællesskab** – beboere er sammen om fælles projekter
- **Naturen** – skab større balance med den omkringliggende natur
- **Læring** – både børn og voksne lærer om planter, jord, vand og dyr
- **Diversitet** – et rigere planteliv giver rigere dyreliv, så det er vigtigt med mange forskellige planter – også i byen
- **Ansvarlighed** – vi har alle et ansvar for at klæde de næste generationer på til at dyrke. Lokale kommuner og regioner har ligeledes et ansvar for at skabe rammerne i byen



Fikse installationer

De fleste elsker blomster, men det kan være svært at få plads, når arealet er begrænset. Tænk i højden og lav vertikale plantninger. Pallebunde kan relativt nemt omdannes til en plantevæg, eller hvad med denne trappestige, der er fyldt med små potter indeholdende alle de blomster, man ønsker?



En gammel klassiker der altid varmer sindet og sjælen. Sådan har de fleste det med løjtnantshjerterne, der umiskendeligt ligner hjertener på en snor. Mange mødre har modtaget buketter med hjertebloomster til mors dag, og kærestepar kan benytte denne skønne romantiske staude.

Romantiske hjertes

Få succes med hjerteblomster

Plantetidspunkt

Løjtnantshjerter visner ned omkring september måned, så det er fordelagtigt at plante dem i perioden marts – august.

Jord

Placering i halvskygge. Luftig og porøs havejord er de romantiske hjerteblomsters foretrukne sted at gro. Ibland derfor gerne lidt spagnum til den jord, du planter i. Grav et hul, der er ca. 1½ gang større end den pottestørrelse, planten er vokset i. Fjern potten og fyld nu spagnumblandet jord omkring potteklumpen, så planten står i samme højde, som den stod i i potten.

Småhjerter må meget gerne plantes i gødet spagnum eller plantejord, for de er ikke helt så vilde med våd, leret vinterjord. Småhjerter egner sig også til stenbedet, hvor den luftige og "tørre" jordblanding hindrer at rødderne dør om vinteren.

Vand og gødning

Efter alle plantninger er det vigtigt at vande til. Brug ca. 10 l vand hver gang, du har plantet til – de 10 l rækker til 2 – 3 stauder. Vandet hjælper jorden med at få god kontakt med rodspidserne og sikrer en hurtig etablering. Fortsæt med at vande, hvis nedbørsmængden er lav. Lad planten vokse godt til år et og tilføj derefter en lille mængde havegødning hvert forår til hele bedet.

Beskæring

Du skal ikke frem med beskæresaksen, når du har med løjtnantshjerter og småhjerter at gøre. De danner underjordiske rodknolde, som trækker al næringen ud af toppen. Du vil opleve, at planten pludselig er helt væk fra bedet, når sommeren går på hæld, men fortvivl ej – den kommer tilbage, for den er en supersej stau.

Løjtnantshjerter

Løjtnantshjerter dukker frem fra vinterens kulde meget tidligt hvert forår. Faktisk får de ofte et lille svirp af sen nattefrost, men planten har masser af kræfter til at vokse videre med nye friske skud. Løjtnantshjerter bliver op mod 70 cm høje, men har så

kraftige stængler, at de ikke kræver støtte. Blomsterne består af ydre kronblade, der er røde hos den almindelige løjtnantshjerter og hvide hos sorten 'Alba'. De indre kronblade er hvide. Blomstringstiden er fra maj – juni. 6 planter pr. m².



Småhjerter

Småhjerterne har grågrønne blade, og hele planten bliver kun omkring 30 – 40 cm høj. Blomstringen varer længe – helt fra maj til september måned. Hos arten *eximia* sidder blomsterne næsten i samme højde som bladene, mens *formosa* artens sorter har blomsterne siddende et stykke over det grågrønne løv. Mange sorter med blomsterfarver i rødlige og hvide farver. 9 planter pr. m².



Nyeste sorter

'Burning Hearts' er en forædlet sort med krydsninger mellem flere forskellige småhjerter. 'Burning Hearts' udmærker sig ved at have ekstra blågrønt løv, der danner en kompakt bund. Sorten har opretstående blomsterklaser med helt røde blomster, der fortsætter deres yndefulde gerning fra foråret og helt hen på sensommeren. 9 planter pr. m².



'Valentine' er en forbedring af den almindelige løjtnantshjerter. Bladene er lidt mere rødlige, stænglerne intenst røde og blomsterne store, smukke og formfuldendte. 'Valentine' bliver omkring 60 cm høj og blomstringstiden er fra maj – juni måned. 6 planter pr. m².



TIPS

Når du skal så direkte i jorden, er det en god idé først at vande sårillen let, inden frøene fordeles

Udsigten til et langt liv er vi mange, som jagter. Et af virkemidlerne er sund kost, som heldigvis vinder indpas hos rigtig mange, men som stadig virker lidt skræmmende på især de yngre generationer. Verdensomspændende kampagner for at få alle til at spise mere grønt er der ikke noget nyt i; men at det grønne, vi indtager, har forskellig effekt er et emne, som vi fremadrettet vil fokusere endnu mere på.

Bitre grøntsager er de sundeste

TIPS

Kål kan vokse på alle typer af jord, men trives bedst på kraftig og velgødet jord. Tilfør gødning ved plantning og igen 2 – 3 gange i løbet af sommeren

Er det sundere at spise rosenkål end gulerødder?

Danmark er, sammen med andre lande, langt fremme, når det drejer sig om forædling af grøntsager. Det er faktorer som udbytte, smag og holdbarhed, der hele tiden søges forbedret; og for at opnå disse forbedringer, har man undersøgt indholdsstofferne i de forskellige grøntsager. Den viden kan komme os almindelige haveejere til gavn, for

hvad er der i vores selvdyrkede afgrøder, og er der forskel på, hvad vi vælger?

Alle kål er ekstra sunde, for de indeholder bitterstofferne glucosinolater, som man mener påvirker kroppens evne til ikke at få kræft. Bitterstofferne mindsker risikoen for diabetes 2 og hjerte-karsygdomme. Det store

dilemma opstår, fordi smagen af bitterstofferne begrænser vores lyst til at spise; men her har forædlerne gjort en større indsats for at kamouflere bitterstofferne med sødligere nuancer. De "gamle" sorter af grøntsager får en renæssance, for det viser sig, at de indeholder flere bitterstoffer og dermed skulle være sundere. Nu kan du så selv

Rød grønkål

Grønkål er en bladkål, der ikke danner hoved. Grønkål hører til de nemme kålsorter i køkkenhaven; og vælger du hårdføre sorter, kan den stå hele vinteren. Hvor høje grønkålene bliver, afhænger også af sorten. Eks. bliver 'Nero di Toscana' ca. 1 m høj. Høst kun den mængde, du har brug for.

Plantetidspunkt marts - juni

Planteafstand 50 cm

Rækkeafstand 50 cm

Gødningsbehov stort

TIPS

I takt med at kålen vokser til, vil det gavne, at du hypper lidt jord op omkring basis af planten – det forebygger, at kålstokken vælter i blæsevej



Palmekål

Palmekål minder meget om grønkål, men vokser som en roset – ikke på en stok, som grønkålen. Mange vil mene, at palmekål er mildere i smagen, men igen er det helt individuelt. Palmekålen giver lidt mindre udbytte og egner sig ikke til meget kolde vintre. Den skal derfor høstes inden frosten bliver for hård. Den mest kendte palmekål kaldes toskansk palmekål.

Plantetidspunkt marts - juni

Planteafstand 50 cm

Rækkeafstand 50 cm

Gødningsbehov stort

TIPS

Palmekål er særdeles dekorativ og kan sagtens plantes i stauvedet, i krukken til jul, eller hvor man nu har lyst til at se på den



Rosenkål

Udbuddet af sorter er stort, når man skal vælge rosenkål. Dels handler det om, hvornår kålen er klar til høst (tidlighed), og dels handler det om smag. De gamle sorter af rosenkål er meget bitre og kan være svære at spise, hvis man er lidt "kålforskrækket". Nyere sorter er mildere i smagen, men måske også mindre sunde? Rosenkål er egentlig minikål, der dannes i hvert bladhjørne på den godt meterhøje stok. Når minikålene er 2 – 3 cm store, er de klar til høst.

Plantetidspunkt første halvdel af maj

Planteafstand 50 cm

Rækkeafstand 70 cm

Gødningsbehov stort

TIPS

Hvis du fjerner topkuddet på planten, vil minikålshovederne vokse sig større og mere ensartede



vurdere, om det skal være ekstra bitre kålsorter, du skal dyrke, eller om det trods alt er bedre at dyrke de mere familievenligt forædlede, som i det mindste bliver spist!

Højt fiberindhold i grøntsager er også blevet tilgængelig information, og vælger du igen kål, men også rodfrugter som gulerod, persillerod, pastinak og selleri,

er du på rette vej. Når man derfor skal svare på om rosenkål er sundere end gulerødder, er det ikke helt nemt at komme med et endegyldigt svar; men selvom bitterstofferne er højere i rosenkål, skal du ikke undlade at spise dem – gerne sammen med gulerødder.

Indholdet af de forskellige vitaminer er selvfølgelig af stor interesse, og varierer

du dit indtag af frugt og grønt, er den daglige vitamintablet helt overflødig. Vidste du f.eks. at hvidløg indeholder både vitamin A, B1, B2, C, fosfor, jern og selen? Ruculasalat, som faktisk er en kål, indeholder A-vitamin, kalium, calcium og magnesium, mens persille har højt C-vitaminindhold, folat, jern, zink og calcium.



TIPS

Broccoli må absolut ikke mangle vand under væksten, men er ellers en nem kål i haven



Blomkål

Blomkål er sværest at dyrke, hvis det er meget varmt. Plant derfor tidligt og dæk med lidt fiberdug, så planterne holdes i vækst. Blomkålsplanterne skal holdes i vækst hele tiden og må aldrig mangle vand. Blomkål indeholder farvestoffet anthocyanin, hvilket har givet forædlerne mulighed for at udvikle sorter, der både er gule, orange og lilla. Smagen er den samme, men farverne kan ved kogning forandre sig – tilsæt lidt citronsaft til vandet, så er farverne klarere. Høst hovederne, når de er 8 – 13 cm i diameter og anvend en skarp kniv lige under hovedet.

Plantetidspunkt	midt april
Planteafstand	50 cm
Rækkeafstand	55 cm
Gødningsbehov	stort

TIPS

Når hovederne begynder at vokse, vil et par blade beskytte mod direkte sollys

Broccoli

Broccoli er meget nemmere at få succes med end blomkål; og broccoli indeholder rigtig mange sundhedsfremmende stoffer. Dæk planterne med fiberdug, indtil lunere vinde finder vej. Sorter findes der flere af, og forskellen ligger oftest i høsttidspunktet. Husk at høste blomsterstanden, inden den springer ud med gule blomster. Anvend en skarp kniv og skær ikke for dybt – derved kan endnu et hold mindre brocolihoveder gro frem.

Plantetidspunkt	midt april
Planteafstand	50 cm
Rækkeafstand	50 cm
Gødningsbehov	stort



Rucola

Faktisk findes der to forskellige rucolasalater. Den almindelige og den vilde. Begge kan sås fra frøposer, og forskellen ligger først og fremmest i salaten. Vælg den almindelige, hvis du vil have hurtigere vækst og knap så stærk en smag. Så lidt - men tit, så har du altid frisk rucola.

Såtidspunkt	marts - september
Sådybde	½ - 1 cm
Planteafstand	10 cm
Rækkeafstand	30 cm
Gødningsbehov	lille

TIPS

Høst bladene ned til 3 cm over jordoverfladen – så vokser der nye blade frem



TIPS

Savoykål kan stå længere tid i køkkenhaven end hvidkål, men de egner sig ikke til langtidslagring

Savoykål

Er du på udkig efter en nem hovedkål, så er savoykål ikke nær så besværlig at dyrke, som hvidkål. Sortsvalget går på høsttidspunkt, og savoykål fås som tidlige sorter, efterårssorter og vintersavoykål, som tåler en del kulde. Farven varierer fra lys grøn til helt mørkegrøn. Høst i takt med at hovederne bliver faste. Dyrker du de tidlige sorter, må du ikke høste så sent, at hovederne når at sprække.

Plantetidspunkt	maj til starten af juli
Planteafstand	50 cm
Rækkeafstand	50 cm
Gødningsbehov	stort

Spidskål

Faktisk er spidskål en form for hvidkål, men hovedformen er langt mere spids. Spidskål er blevet en populær spise, for det er nok den kål, der smager mildest. Den fås i en række sorter, der alle har med høsttidspunkt at gøre. Høst i takt med hovedernes fasthed, men vent ikke for længe, for så revner de. Høstes der for tidligt, vil hovedet ikke være fyldt helt ud.

Plantetidspunkt	april - juni
Planteafstand	25 cm
Rækkeafstand	50 cm
Gødningsbehov	stort

TIPS

Det er en god idé at plante flere hold spidskål, så man har friske kål over en længere periode – faktisk er det muligt at servere friske spidskål fra egen have fra juni – oktober måned

Børnevenlig kål-salat

Opskrift

200 g bælgede grønne ærter

100 g ristede græskarkerner

1 spidskål i smalle strimler

Mynteblade

Dressing

1 dl yoghurt naturel

½ fed hvidløg

1 spsk. olivenolie

Saft og revet skal af ½ citron

Salt og peber

Hvidkål/rødkål

Hvidkål og rødkål er hovedkål; og det, vi spiser, er blade, som kompakt danner de faste hoveder. Der er forholdsvis stor forskel på, hvor kraftige de forskellige sorter er i smagen. Sorterne er indelt i tre grupper i forhold til høsttidspunktet – sommer-, efterårs- og vinterkål. Gå efter de sorter, der anbefales som salatkål, hvis smagen skal være mild. Høst hovederne, når de er ved at være faste. Sommerkålen når ikke at blive så stor, men vent ikke med at høste, for hovederne får sprækker, hvis de sidder for længe. Rødkål dyrkes og høstes på samme måde som hvidkål – eneste forskel er de violette farvestoffer, som rødkål har i bladene.

Plantetidspunkt	april - maj
Planteafstand	35 cm til sommerkål - 60 cm til vinterkål
Rækkeafstand	50 cm til sommerkål - 70 cm til vinterkål
Gødningsbehov	stort

Sygdomme og skadedyr

Vi kommer desværre ikke udenom sygdomme og skadedyr, når det er kål, vi dyrker i haven.

Kålbrot

Er en svamp, der kan angribe alle planter, der er i korsblomstfamilien og den smitter via jorden. Ses som mistrivsel på plantens nedre dele af stængelen, der fortykkes. Fjern angrebne planter og dyrk kål i frisk jord.

Kålfluen

Kålfluen lægger æg to til tre gange hvert år. Æggene udklækkes til larver, der gnaver sig ind i rødderne og forårsager plante-



TIPS

Pas på med håndteringen af de tunge, faste hoveder. De ser robuste ud, men stød får dem hurtigt til at rådne

død ved unge planter – større planter klarer bedre et angreb. Første angreb er sidste halvdel af maj. Forebyg angreb ved at dække kålplanterne med insektnet.

Kålsommerfuglens larver

August måneds angreb af kålsommerfuglens larver er ofte den værste af de to generationer, som kålsommerfuglen når at gennemføre om året. På bagsiden af kålbladene lægger sommerfuglene deres æg, der snart er blevet til store larver. Beskyttes kålplanterne med insektnet, mindskes angrebet; men husk at tjekke for eventuelle larvekolonier under kålens blade.

?

?

Plænedoktoren

? Hvornår kan man så en ny græsplæne?

Du kan så græsfrø fra april – oktober måned. Jorden skal være porøs, så vand kan sive ned, og rødderne kan opbygge et solidt rodnet.

? Hvorfor skal man lufte plænen?

Når plænen over tid bliver for komprimeret af færdsel, skal den luftes. Plæneluftning må gerne gennemføres én gang hvert år. Det sker for at skabe lys og luft til græsset, så skuddannelsen stimuleres. Plæneluftning må kun udføres i en plæne, der er i god vækst. Brug en vertikalskærer og riv al løs plantevækst væk.

? Hvad er eftersåning?

Selv godt etablerede plæner har brug for at få lappet steder, hvor græsset er blevet tyndt og jorden bar. Eftersåning kan forvandle en meget gammel plæne til en næsten ny. Sørg for at:

- Frøet har god kontakt til fugtig jord
- Fjerne al visent plantemateriale – udfør en plæneluftning/vertikalskæring
- Udføre eftersåningen forår eller allerhelst om efteråret
- Komprimeret havejord løsnes med en greb og rives let
- Nysåede arealer fredes i spiringsprocessen

? Hvornår har plænen brug for topdressing?

Er plænen blevet lidt ujævn, kan man med fordel tildele den topdressing. Gør det gerne, når evt. eftersåning er udført efter plæneluftning. Brug en blanding af 80% sand og 20% findelt kompost og udbring omkring ½ cm på hele plænen. Spagnum er ikke velegnet som topdressing – og brug aldrig ren kompost, som kan være så næringsrig, at hele plænen går ud!

? Hvordan undgås mos i plænen?

Find årsagen til, hvorfor græsset ikke vokser optimalt – ellers virker mosbekæmpelse ikke!

- Er det mangel på gødning?
- Er der for lidt lys?
- Er jorden for fugtig?
- Er jordens surhedsgrad for lav?
- Klippes plænen for lavt?

Fjern mos og ret op på vækstforholdene, så græsset vokser optimalt igen.

? Hvordan undgås ukrudt i plænen?

I en helt nysået plæne vil ukrudtet ofte få plænen til at ligne en ukrudtsmark. Der findes nemlig op mod ½ million ukrudtsfrø i de øverste 20 cm af hver m², og de har et fortrin i fremspiring i forhold til græsfrøet. Plejes den nysåede

plæne med vand, gødning og klipning, vil ukrudtet udkonkurreres af det noget stærkere græs.

I etablerede græsplæner vil mange af ukrudtsarterne ikke kunne tåle at blive klippet tilbage hele tiden. Andre vil visne hver vinter, da de er etårige. Tilbage er de ukrudtsarter, der er vedvarende. Dem kan man kun blive kvit ved at luge/stikke dem væk. Er ukrudtstrykket for voldsomt, kan man anlægge en ny plæne.

? Skal man vande græsplænen?

Nyetablerede græsplæner bør ikke vandes, da frøene har brug for hurtigt at danne så dybe rødder, at de kan modstå fremtidige tørkeperioder. Vender du på en nysået græsplæne, risikerer du at frøet spirer, men ikke har brug for at danne de livsnødvendige dybe rødder og derefter dør planten, for vandmanglen opstår lynhurtigt. Etablerede græsplæner bør heller ikke vandes. Selvom plænen er sveden og brun i en varm og tør sommer, skal græsset nok gå i gang med at vokse igen. Vælger du alligevel at vande på den etablerede græsplæne, skal du:

- vande minimum 25 mm ad gangen
- når der falder eks. 10 mm regn, supplere med 15 mm vand
- vand gerne om natten
- fortsætte med at vande, så græsset ikke stresser og dør

? Kan nedfaldne blade blive liggende på plænen vinteren over?

Et lille lag blade – gerne ituslåede, kan have særdeles gavnlig effekt på mikrolivet i plænen og er føde til bl.a. regnorme, der sikrer, at der er god luft i jorden. Er bladlaget massivt, skal bladene fjernes, så græsset får godt med lys og luft.

? Skal plænen kalkes?

Hvis surhedsgraden i jorden er for lav, skal plænen kalkes. Du skal udtage en jordprøve, som du kan få testet i dit havecenter. Prøven udtages ved at grave et spadestik ca. 10 steder i plænen. Løft forsigtigt lidt af plænen og grib ca. 1/2 håndfuld jord i græssets rodzone. Når alle steder er samlet, blandes jorden og nu kan den testes. Kalk tilføres altid sent efterår, hvor græsset ikke længere vokser.

? Hvad er sneskimmel?

Når vinteren er hvid, bliver græsplænen udfordret. Sneen hindrer lys og luft i at fastholde livet, og er snemassen stor, bliver presset på plænen ekstra stor. Sneskimmel er en svampesygdom, som især trives godt ved 0 grader og helt ned til minus 6 grader C. Sneskimmel efterlader ofte store plamager med dødt græs og det kræver eftersåning. Undlad at gå på din snefyldte plæne, så mindskes risikoen for sneskimmel.

? Hvor ofte skal plænen klippes?

Ved regelmæssig klipning opnås den flotteste plæne og ved hyppig klipning får man en tæt og mere modstandsdygtig plæne. 1. klipning for nysåede græsplæner må først udføres, når græsset er 6 – 8 cm højt.

? Hvor højt skal græsset klippes?

Den almindelige klippehøjde er 3 – 4 cm. Hvis klippehøjden er højere, vil sideskudsdannelsen reduceres og give en tynd plæne med risiko for mere ukrudt og mos.

Klip kun 1 – 2 cm af græsset af hver gang og klip aldrig mere end 1/3 af bladets længde.

I tørre perioder øges klippehøjden.

? Hvornår skal plænen gødes?

Gødning mindsker sygdomme, slid, ukrudt og mos. Gød lidt men tit og brug denne vejledende oversigt:

Pr. 100 m² på lerjord

	Type	Mængde
Primo april	Kunstgødning (NPK)	2 kg
15. maj	Kunstgødning (NPK)	2 kg
1. juli	Kunstgødning (NPK)	2 kg
1. september	Kunstgødning (NPK)	2 kg

ELLER ELLER ELLER ELLER

Primo april	Naturgødning	3 kg
15. maj	Naturgødning	3 kg
1. august	Naturgødning	3 kg

Pr. 100 m² på sandjord

	Type	Mængde
Primo april	Kunstgødning (NPK)	1,3 kg
1. maj	Kunstgødning (NPK)	1,3 kg
1. juni	Kunstgødning (NPK)	1,3 kg
1. juli	Kunstgødning (NPK)	1,3 kg
1. august	Kunstgødning (NPK)	1,3 kg
20. september	Kunstgødning (NPK)	1,3 kg

ELLER ELLER ELLER ELLER

Primo april	Naturgødning	2 kg
1. maj	Naturgødning	2 kg
1. juni	Naturgødning	2 kg
1. august	Naturgødning	2 kg





Den korrekte beskæring

”

Du kommer rigtig langt med disse tre typer af værktøj:

Rosenbeskæresaks
Håndsav
Ørnenæb



Hold planterne i form!

De fleste planter skal beskæres indimellem for at forblive sunde og stærke. En rosenbusk åbnes op, så der er god ventilation om planten og plads til blomsternes udfoldelse. Et frugttræ åbnes også op, så "man kan kaste en bowlerhat igennem kronen". På den måde sikrer du, at alle frugter får lige meget lys til modningsprocessen. Omvendt beskæres mange af de stedsegrønne planter i haven, så de fremstår massive og helt kompakte.

Værktøjet skal være i orden

En af de vigtigste regler i forbindelse med beskæring er, at værktøjet skal være skarpt. Hver gang du klipper, saver eller skærer i planterne, sårer du dem. Skærer du dig i fingeren, vil et rent snit vokse flot sammen, mens en sløv kniv kan lave fatale skader. Samme situation gør sig gældende for planterne.

Mindsk omfanget

Jo mindre såret er, jo mindre går det ud over planten. Selv om du skærer grene af træerne om vinteren, hvor de fleste træer er i dvale, så vil såret stå helt åbent for regn og blæst. Jo mindre såret er, jo hurtigere kommer træet sig over skaden.

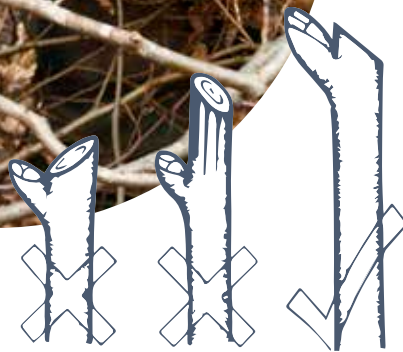
Den korrekte beskæring

Overordnet vil træer og buske i haven bare vokse. Tegningens højre side viser, hvordan planten hele tiden øger sin tilvækst med lange skud. Den venstre side viser, hvordan man ved hjælp af beskæring fremmer blomstringen og eventuelt også frugtsætningen, samt reducerer størrelsen på planten.



Tynde grene

Er det muligt at klippe grene af, skal man gøre det. Saksens skarpe skær forvolder minimale skader på planten og laver et pænt arbejde. Her kan du se, hvilke beskæringer af tynde grene med en saks, der er korrekte, og hvilke, der ikke er. Årsagen til, at de to versioner til venstre ikke er korrekte er, at yderst til venstre klippes der for tæt på knoppen, der skal bryde, og på midterbilledet klippes der for langt fra med risiko for, at der dannes råd i stabben, som så breder sig ned gennem grenen.

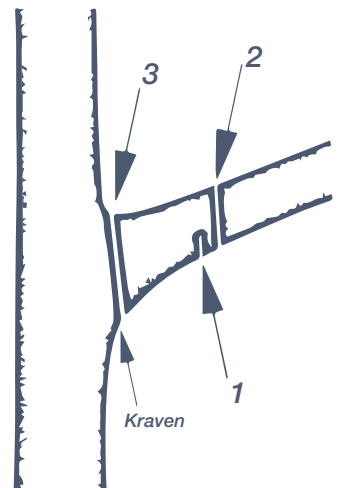


Tykke grene

Handsaven er nu kommet på arbejde.

Trin 1

Sav et lille stykke ind i grenen på undersiden af grenen. Dette snit hindrer, at grenen, som mange gange er ganske tung, flænses barken af stammen, når du saver den af.



Trin 2

Fjern grenen efter det snit du har lagt under grenen. Du behøver ikke gøre denne del så nøjagtig, for grenen skal reduceres yderligere.

Trin 3

Nu gælder det! Dette snit er det sidste i beskæringsprocessen. Koncentrér dig om at få snittets overflade så lille som muligt. Undlad at save ind i "kraven", som planten dannede, da sidegrenen voksede ud. Sav heller ikke så langt fra hovedstammen, at der dannes "knager".





Årets første udgave af Haveglæder indeholder flere afsnit med gode vejledninger til haven. Først og fremmest kan du læse om alle april måneds gøremål i og omkring haven. Du kan også søge inspiration i nogle af de nyeste havetrends, hvor den vilde have for alvor er blevet populær, og hvor havetrenden i byerne for alvor er begyndt at tage form. Læs også om, hvordan du beskærer planterne korrekt i haven, hvilke svar der er på de hyppigste spørgsmål om græsplænen, og glæd dig til sæsonens lækreste krydderurter.



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 87-91659-50-7



9 788791 659508 >