



Haver til maver side 40



*Haven med
sydfrugter*

side 32



*Klosterhave og
lægeplanter*

side 27

HAVEGLÆDER



Har du grønne fingre?

Vælg mellem de mange sorter af tomater, agurker og ikke mindst chili. Få masser af tips og gode råd om dyrkning af grøntsager **Side 20**

FORÅR 2014



36



4



18

Design og blomster

4 100 år med Chelsea Flowershow

Det engelske haveelskab har gennem de seneste 100 år afholdt store haveshows i bedste engelske stil. Chelsea Flowershow foregår midt i London og er det mest populære. Hvorfor er netop det show så fantastisk? I artiklen kan du få et lille indblik i de mange flotte udstillinger, samt læse om baggrunden for udstillingen, som hvert år besøges af 157.000 gæster.

36 Slyngende skønheder

Klematis er der altid plads til i haven. Plant dem traditionelt ved pergolaen, op ad muren eller på stativ midt i bedet, eller lad de lange slyngende stængler finde vej op i dit gamle krogede æbletræ. Elsker du klatreroser, så prøv at plante klematis i samme farvenuance lige ved siden af – de to skønne slyngende planter vil blomstre om kap med hinanden.

18 Den klassiske stenhave

Taknemmelige og nemme er forårets første stauder i haven, når blot du husker, at de skal stå et sted, hvor overskydende vand drænes væk. Udvalget er stort og bredt, men farverne i den klassiske stenhave er stadig hvid, rosa, gul og blå.

Gør det selv

7 Flisefugen

Bæredygtig havedrift og kemikaliefri have er begreber, som "planter sig" dybt i de danske haveejeres liv. Men ukrudtet er ikke nødvendigvis med på idéen, så hvad gør vi så? Undgå at luge på terrassen og andre flisedækkede arealer ved at plante pryddplanter, så ukrudtet fortrænges. Måske en løsning for dig?

8 Grønne råd – beskæring forår

Hvornår, hvordan og måske også hvorfor? Hvilke gevinster er der ved at beskære planterne i haven, og hvordan holder vi styr på tidspunkter og "opskriften" for hver plantegruppe? Afsnittet handler om beskæring af klematis, slyngplanter, roser, prydbuske, prydræer, rodo-dendron og frugttræer og -buske.

12 Byg selv dit højbed

Der er rigtig mange fordele ved højbede i haven, men det kræver lidt tid og penge at anlægge dem. Opskrifter er der mange af – her får du et eksempel vist i ord og billeder. Lige fra start med materialevalg og tilretning, frem til såning og plantning af grøntsager, frugt og krydderurter.



12



7



8



14



40

INDHOLD



20



44



27



32

Haven til maven

14 Dyrk smagen af lakrids i din have

Krydderurter med smag af lakrids kan anvendes til mange retter i køkkenet. Måske er hele oplevelsen af anisduften nok for de fleste – med let berøring i haven får du hurtigt den dejlige let søde duft frem. Der findes en del planter, som har anissmag; og her får du nogle af dem præsenteret.

32 Haven med sydfrugter

Fersken, nektarin og abrikoser smager af meget mere, når du selv dyrker dem. Har du endnu ikke plantet sydfrugter i dit drivhus eller have, bør du overveje det. Har du rejst ved Middelhavet og spist frugter på markederne, kan du glæde dig til samme oplevelse i din egen have. Få også her opskriften på at lykkes med figenbusk, der faktisk modner spiseklare figenfrugter.

20 Har du grønne fingre?

Endelig er det forår, og aktiviteten i drivhuset er stor. Små frøplanter prikles, og der skal gøres klar til at plante grøntsagsplanter ud. I dit havecenter kan du vælge mellem mange sorter af tomater, agurker, pebre og chili, som gartneren har formeret. Et stort udvalg er godt, men hvad skal man så vælge? Få masser af gode råd, så du får succes med dine grøntsager i drivhuset.

27 Klosterhaver og lægeplanter

Vi elsker krydderurterne i haven, men hvornår indførte man traditionen med at plante dem? I Øm klosterhave kan man få viden om datidens munke og deres indførelse af krydderurter og lægeplanter. Få et historisk indblik i de planter fra haven, som både tidligere og nu anvendes i naturmedicinske produkter.

40 Haver til maver – børn skal dyrke deres måltider

Skolehaver er populære blandt børn, som flere og flere steder i Danmark har mulighed for at "gå til have" i deres fritid. Fonds- og kommunale midler gør det muligt igen at sætte skolegerningen på skemaet, og i skolehaven i Odense ses både enkeltlevers haver og skoleklassers fælles projekt. Læs her hvordan man griber initiativet an i Odense – måske mangler I det i jeres by?

44 Dyrk din egen skolehave

Med udgangspunkt i de mange erfaringer fra Odense bys skolehave i Falen, er her en kort opskrift på dyrkning af de mest almindelige afgrøder i køkkenhaven.

An Alcove Garden

Vandt guld for
bedste mindre
show garden og
var et gennemført
japansk værk

100 år med Chelsea Flower Show



Trillebørens udvikling gennem 100 år



Der har også altid været grøntsager med – her er det bl.a. gulerødder i mange forskellige farver



Organisk yin yanginspireret mønster danner grundlaget for denne have



Hvem ville ikke gerne opholde sig i denne stilfulde og rolige have, hvor de store spejlbassiner binder terrassens dæk sammen. Rammen om haven er sirligt formklippede træer af forskellige arter, som på deres måde danner en hæk i tre meters højde. Havens planter er mangfoldige og med vild natur som kontrast til havens stramme linjer og de runde stedsegrønne



En moderne taghave midt i byen, hvor der også skal være plads til naturen. Ud over de mere traditionelle haveplanter er der både vand, insekthotel og ikke mindst vilde planter – samt læskur med grønt tag. Alt sammen med til at sikre naturens gang – også midt i byen

I 2013 fejrede det engelske haveelskab Royal Horticulture Society 100 år med have- og planteudstilling i området omkring Royal Hospital Chelsea i London. Dog viste det hæderkronede haveelskab tilbage i år 1862 de første shows i London. I dag, som dengang, er haveelskabets rolle at samle alle haveentusiaster, som både ønsker at blive inspireret og begejstret – og at dele begejstringen med alle ligesindede. I dag er Chelsea Flower Show ikke det største af slagsen, men stadig det mest prestigefyldte.

Udvikling gennem tiden

Det er 100 år siden, man først afholdt blomsterudstillingen inde midt i London by, men man har ikke holdt 100 udstillinger. Både under 1. og 2. verdenskrig aflyste man begivenheden. De første shows varede tre dage, og i 1925 testede man

fem dages åbning, som dog hurtigt blev taget af plakaten, da udstillerne klagede. I 1933 blev showet forlænget til fire dage, og siden 2005 har man kunnet besøge udstillingen hele fem dage. Mere end 5.900 udstillere har vist deres produkter frem i parken omkring Royal Chelsea Hospital gennem de seneste 100 år. Man har altid haft tre kategorier af udstillere: planteudstillere, havetilbehør og showgardens. Hvert år uddeles en lang række medaljer for bedste stand, bedste planter osv. Planteskolen Hillier Nurseries er opført i Guinness World of Records for at have modtaget det største antal guldmedaljer (66).

Showgardens

Helt fra starten har de udstillende planteskoler bygget små udstillinger op for at præsentere deres planter på inspirerende måder. For omkring 50 år siden viste



Ærkeengelske murstensdrivhuse er der flere af på Chelsea Flowershow

FAKTA

- Royal Horticultural Society afholder hvert år Chelsea Flower Show i slutningen af maj måned
- Adgang er begrænset til 157.000 besøgende på fem dage, og der er ofte udsolgt lang tid i forvejen
- Omkring 500 forskellige udstillinger fra hele verden
- BBC viser omkring 11 timers TV fra udstillingen og når omkring 2,2 mio. seere
- Hjemmesiden har omkring 250.000 hits i udstillingsugen
- The Great Pavilion dækker 12.000 m², hvilket svarer til to fodboldbaner
- Det tager 800 personer 33 dage at bygge showet op
- På www.rhs.org.uk/shows-event kan du se tid og sted for flere store engelske haveshows



Sjælden kombination af klippede bjergfyrrer sammen med et mix af stauder og prydløg i frække farver og med stor variation mellem blomsterstørrelse og form – dristigt, vovet og spændende

Et bud på de næste års plantetrend er skærmblostmønstre planter

andre firmaer interesse for at sponsorere professionelle havedesigneres arbejde, og i dag er store banker, aviser og internationale firmaer aktører på de store flotte haveanlæg, mens enkelte planteskoler og samlereklubber ofte har mindre stande i det store overdækkede telt The Great Pavilion. Haveanlæggene er ofte med til at vise, hvilken trend, man forventer, gør sig gældende i mange dele af verden – også danske pro-

fessionelle havedesignere og haveentusiaster besøger showet for at hente det nyeste til Danmarks haver.

Anno 2013

Hvad var der så på tapetet ved sidste års show? Der er flere forskellige bud, som dels er en kombination af tidligere trends, hvor især den naturlige have og bæredygtighed har været nøgleordene, og dels den evigt

skønne Cottage Garden, hvor blomster på både buske og stauder er velkomne sammen med roser og små træer i haven. Vand er næsten altid et element i haven, og det behøver ikke være med lyd på – spejlbasiner i både organiske og kvadratiske former er flittigt anvendt. Endnu tydeligere ses sammenblandingen af pryd- og nyttehaven. Hvor vi måske tidligere har sat blomster i køkkenhaven, sker det modsatte nu.



The Great Pavilion er fyldt med de skønneste planteopsætninger sorteret i hver deres planteslægt



Der ER mange mennesker på udstillingen



Ærter og rosmarin plantet sammen med staudesalvie og roser



**Bidende stenurt,
Sedum acre**

« 10 cm høj bunddækkende stenurt med gule blomster i juni – juli måned. Placeres i fuld sol.



^
**Firling,
Sagina subulata**

5 cm høj stedsegrøn staude, der i juni – juli måned har små hvide blomster. Placeres i fuld sol eller halvskygge.



**Kattefod,
Antennaria dioica**

» 15 cm høj stedsegrøn staude med rosa-hvide blomster fra maj – juni måned. Placeres i fuld sol.



Er afstanden mellem dine fliser meget smal, kan du plante langs kanten af fliserne, så finder planterne selv vej



^
**Lodden timian,
Thymus praecox var.
pseudolanuginosus**

5 cm lav stedsegrøn staude med lillarosa blomster fra maj – juni måned. Placeres i fuld sol.

Flisefugen

Det er hverken moderne eller miljøvenligt at anvende kemi mod ukrudtet, som næsten altid finder vej til flisefugen på terrassen eller gangstien. Måske "freder"

du selvsåede martsviol og andre vækster, men du kan også fylde flisefugen ud med planter DU vælger – og så slipper du for at luge fugen.



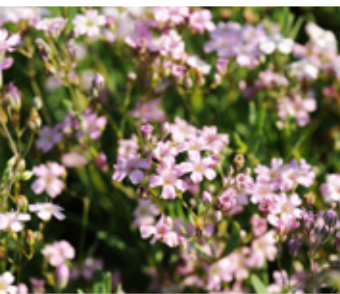
« **Rypelyng, Dryas
suendermannii**

15 cm høj stedsegrøn staude med creme-hvide blomster fra juni – juli måned. Placeres i fuld sol.



« **Smalbladet
timian, Thymus
serpyllum**

5 cm lav stedsegrøn prydtimian med lilla blomster fra juni – august måned. Placeres i fuld sol.



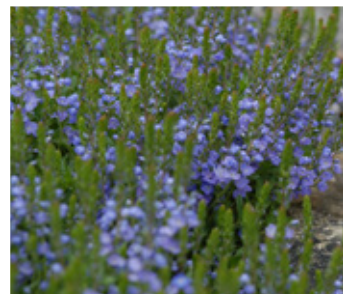
« **Stenhøjsbrude-
slør, Gypsophila
repens 'Rosea'**

10 cm høj bunddækkende staude med hvide eller rosa blomster fra juni – august måned. Placeres i fuld sol.



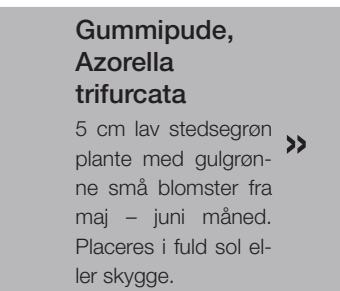
**Stenurt, Sedum
album 'Coral Carpet'**

« 15 cm høj stenurt, der blomstrer med hvide blomster i juni – juli måned og rødlige blade hele vinteren. Placeres i fuld sol.



^ **Stenærenpris,
Veronica prostrata**

10 cm høj staude med mørkeblå blomster fra maj – juni måned. Placeres i fuld sol.



**Gummipude,
Azorella
trifurcata**

» 5 cm lav stedsegrøn plante med gulgrønne små blomster fra maj – juni måned. Placeres i fuld sol eller skygge.



TIL SKYGGEN

**Martsviol,
Viola odorata**

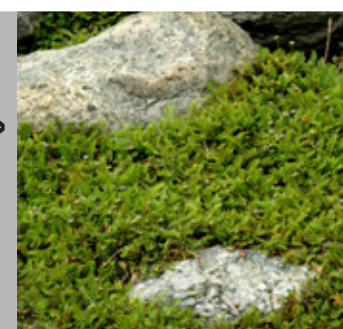
» 10 cm høj stedsegrøn viol med hvide eller blå blomster fra marts – april. Placeres i fuld sol eller skygge.



TIL SKYGGEN

« **Trædebregne,
Leptinella potentilla**
**Trædebregne,
Leptinella squalida** »

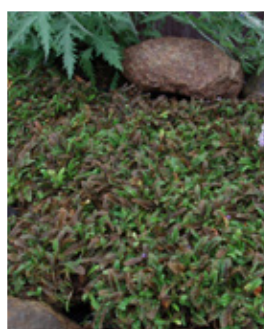
5 cm lav stedsegrøn plante, der får gulgrønne meget små blomster i juli – august. Har brungrønne blade. Placeres i sol eller halvskygge.



TIL SKYGGEN

« **Løvefod, Alchemilla
erythropoda**

20 cm høj bunddækkende staude med gulgrønne blomster fra juni – september. Placeres i fuld sol eller skygge.



Der er delte meninger om, hvorvidt det er nødvendigt at beskære planterne i haven. Et er dog sikkert – når du beskærer planterne jævnligt, holder du dem i en størrelse, så de aldrig bliver uoverskuelige; men ikke mindst får du ofte mere glæde af planterne. Frugtbuskene giver flere og større frugter, roserne blomstrer på en mere harmonisk busk, klematis blomstrer i øjenhøjde og prydtæerne skygger ikke for blomsterne.

Grønne råd om beskæring

Slyngplanter

Det kan være svært at huske, hvornår man skal beskære de forskellige klematis, som man har i haven. Undlader man at beskære sker der jo ikke noget ved det – udover at planterne vokser mere og mere for hvert år, og blomsterne snart er så højt oppe, at kun fuglene har fornøjelsen af dem. Er du derimod ude med saksen hvert år, så får du masser af smukke blomster som belønning.

Beskæring af klematis, der blomstrer i april-maj måned - gruppe 1

Gøres kun hvert andet eller tredje år. Fjern al top ned til 1 m højde i juni måned

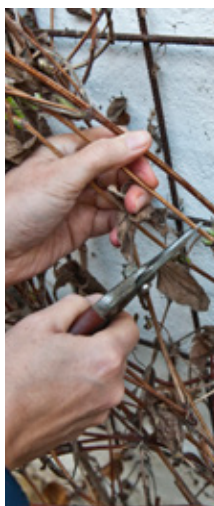
Beskæring af klematis med hovedblomstringsperiode maj-juni - gruppe 2

Klip gerne hvert år planten tilbage til 1 m højde i juni måned

Beskæring af klematis med hovedblomstringsperiode juli-september - gruppe 3

Hvert forår – gerne vinter, klippes planten helt tilbage til 20 cm over jordens overflade

Øvrige slyngplanter beskæres sjældent. Gå alligevel planterne igennem og fjern døde udtjente grene, så resten af planten ser flot ud. Vokser dine slyngplanter alt for vildt, klipper du selvfølgelig bare planten tilbage, så det passer ind i din have. Tidspunktet for denne generelle beskæring er mindre væsentlig, da planterne sagtens kan vokse videre.

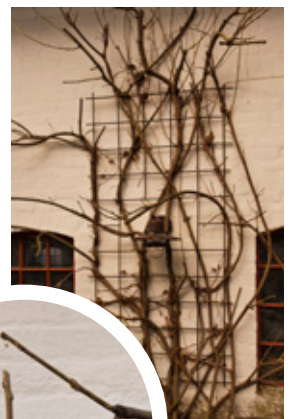


En hård renovering af en klematis, som tilhører gruppe 2, men som ikke har været beskåret i flere år.

1. Alle grene løsnes fra rionettet
2. Den meget kraftige top klippes næsten helt af
3. Enkelte kraftige grene lades tilbage og bindes op igen

Beskæring af blåregn

Vinterbeskæring i frostfrit vejr. Når blåregnen er formet med det antal vandrette grene, som du ønsker, skal du beskære alle sidegrene på "viften", så der kun er omkring 3 bladknopper tilbage. Når planten har blomstret, klippes de nye grenes tilvækst tilbage, så de er ca. 1/3 af grenens fulde længde – det er disse grene, der klippes tilbage hver vinter.

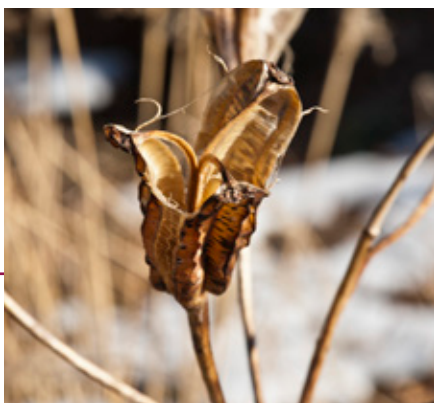




Stauder

Næsten alle stauder visner, når efteråret skifter til vinter. De visne toppe kan du med fordel efterlade til havens dyr, som både bruger dem til at søge ly i og få føde fra. Når de første forårstegn viser sig i marts måned, bryder mange af stauderne igen helt nede fra jordoverfladen. Nu er det, at du skal ud med saks, rive og trillebør.

Vidste du at afklippede staudetoppe er fænomentalt gode til bunden af en nystartet kompost?



Prydtræer

Mange af de mindre træer i haven har fra planteskolens side været beskåret mange gange for at skabe grundridset til et velformet og velforgrenet træ. De første 2 – 4 år er der derfor sjældent behov for at ændre på træets udseende. Når træerne har vokset sig store og tætte, kan der imidlertid være behov for at reducere noget af væksten.

Beskæringstidspunkt

Vi er mange, der holder af at beskære træerne tidlig forår eller vinter, hvis det altså er frostfrit. Skal man tage hensyn til træets tarv, bør beskæringen foretages fra slutningen af august til oktober, hvor træerne har bedre mulighed for at hele sårene.



HVERT ÅR kan du gennemgå træerne i haven og fjerne alle døde grene ved at klippe tilbage til frisk ved.

UNDTAGELSER

Følgende planter må IKKE beskæres om foråret:

- Ahorn
- Birk
- Prydkirsebær
- Valnød

Planterne tilhører "bløderne", og de mister en del plantesaft, som de i deres hvileperiode ikke kan nå at genoprette. Beskær i august – september måned.



Kronebeskæring

De fleste prydtæer har en krone, som karakteriserer netop dette træ. Det kan være en prydkirsebær, røn, rødtjørn eller et paradisæbletræ. Hængende ærtetræer, hængepil og guldregn har ligeledes deres specielle vækstform. Vigtigt er det derfor at beskære kronen, så det ikke kan ses. Den bedste måde er helt at undlade at klippe grene midt over. Fjerner du en gren, skal den fjernes, hvor den har sit udspring; og kunsten er så at fjerne grene i kronen, så træets karakteristisk stadig genkendes. Fjern hellere få grene hvert år, end at lave en voldsom beskæring én gang.



Opstamning

Med tiden kan der blive behov for at løfte træets krone. Det gøres relativt simpelt, men bør ikke udskydes, da beskæring af tynde grene beskadiger træets stamme mindre, end hvis en stor og kraftig gren skæres af. Igen gælder det om at bevare træets form.



Kugleformede prydtæer

Navr, kugleahorn, benved, manna-ask, kuglekirsebær, kugleformet eg og kugleakacie har vi alle taget til os i haverne. Tilvæksten er ofte relativt lille og den kugleformede vækst ser flot ud i både forhaven, i indkørsler og som overstandere i stauvedet. Uden beskæring vil disse kugler miste den runde form og blive oprette og vel nærmest ovale. Du skal derfor studse skuddene, så formen bevares. Betragt kuglerne som en hæk, der skal holdes i facon.

Prydbuske

Når du beskærer dine prydbuske, opnår du ofte både flere og større blomster.

Disse buske skal du ikke beskære, med mindre der er døde grene, eller enkelte større generende grene, som så skal skæres af ved basis

Syrisk rose, rubladet hortensia, dronningebusk, duftsnebolle, kamelia, magnolia, mahonie, troldnød og peberbusk

Disse buske skal du vente med at beskære til EFTER deres blomstring

Forsytia, uægte jasmin, syrener, spiræa, stjernetop, dronnin-gebusk, japankvæde og pieris
Sådan gør du:

Hård beskæring

Fjern enkelte af de ældste og kraftigste grene fra basis af planten

Blid beskæring

Når de nye grønne skud bryder, klip da skuddet, så der er ca. 1/3 tilbage

Disse buske blomstrer flottere, hvis du fjerner de visne blomster

Sommerfuglebusk, blåskæg, amerikansk syren, konvalbusk, almindelig hortensia, havehortensia, syrener og spiræa

Sådan gør du

Gå planten igennem med en lille skarp saks og fjern alle blomsterhoveder lige under blomsterbunden

Den groveste beskæring

Ældre haver har ofte et helt hegn af blandede prydbuske, som med årene er vokset ind i hinanden. De har deres funktion i haven, men blomstringen er minimal. Her kan det godt betale sig at lave en for- yngelse. Start motorsaven eller hent ørenæbet. Skær al top af og efterlad buskene med grene der er 5 – 10 cm lange. Efter en til to sæsoner vil din haves buske kvittere med smuk vækstform og flotte blomster.



Roser

Rigtig mange roser står hvert forår med mere eller mindre døde grene. Regel nr. 1 er ALTID at skære dine roser rene for døde og plettede grene. Skær et pænt stykke ned under de skadede plamager på grenen – om nødvendigt helt ned til basis af planten.

Tidspunkt

I begyndelsen af april måned er vejret som regel mildt nok. Du skal dog aldrig gå i gang med at beskære i frostvejr, eller hvis meteorologerne melder om frostvejr.

Rosengruppernes beskæring

Find den type rose du har i skemaet og følg vejledningen

	Hård beskæring	Moderat beskæring	Let beskæring	Udtynding af enkelte grene
Storblomstrede*	X			
Buketrosen		X		
Bunddække	X	X		
Buskrosen/historiske roser		X	X	X
Klatrosen			X	X

*De fleste engelske roser skal beskæres som storblomstrede roser – enkelte sorter bliver mere end 2 m høje og bør beskæres som klatrosen

Hård beskæring

Rosen skæres tilbage, så hver gren er ca. 10 cm



Moderat beskæring

Rosen skæres tilbage, så grenene halveres eller står med 20 – 25 cm lange grene



Let beskæring

Rosen skæres tilbage, så 2/3 af grenenes længde står tilbage



Udtynding af grene

Maksimalt 1/3 af busken fjernes helt ved basis. Tag de ældste grene væk først

Frugt

Solbær, ribs og stikkelsbær

Først når dine buske har ca. 4 års vækst på bagen, skal du begynde at beskære. Har du ikke nået at beskære om efteråret, er foråret frem til 1. april en god periode. Fjern hvert år maksimum 1/3 af buskens grene - tag de ældste og tykkeste først.

Hindbær

Sommerhindbær skal have fjernet de skud, som sidste år bar frugt. Efterårshindbær skal have fjernet alle skud. Klip skuddene af helt ved basis af planten inden 1. april.

Sydfrugter

Abrikos, fersken og nektarin, der vokser i drivhus eller på friland, skal helst beskæres hvert år. Tilvæksten er stor og frugtsætningen øges, hvis du beskærer. Alle tilhører de "blødere" og må derfor kun beskæres i august måned.

Skud, der allerede bærer frugt, skæres af efter høst.

Nye sommerskud klippes tilbage, så der er 3 bladknopper tilbage.

Mange binder grenene til et espalier med skrå eller vandrette grene, som giver mere frugt. Reducér mængden af grene, så der er 30 – 40 cm mellem hver.

Disse grene klippes af inde ved hovedstammen.

Vinstokke

Vinstokken bygges op ved at lade det kraftigste skud vokse med ca. 50 cm hvert år. Det kaldes for hovedranken eller selve stokken. Den bindes løbende op. Sidegrenene på hovedranken danner vindrueklaser. De første 2 – 4 knopper udvikler blade, og derefter dannes klasen, hvorefter skuddet vokser videre med masser af grønne blade.

1. sørg for, at der er ca. 15 cm mellem hvert sideskud på hovedranken
2. vinterbeskær så sideskuddene har 1 – 2 bladknopper tilbage
3. når klasen i løbet af foråret er dannet, sommerbeskæres flere gange, så der er 1 – 2 blade efter klasen. Resten fjernes – også lange skud uden klaser

Vinterbeskæring = beskæring af vinstokkens brune ved. I drivhus skal beskæringen udføres inden 1. januar, mens vinstokke på friland kan beskæres frem til 1. marts



Rhododendron

Store og måske ranglede rhododendron kan forynges ved at skære alle grene af ca. 20 – 40 cm over jordens overflade. Tidspunktet er begyndelsen af april måned, så de nye skud kan nå at vokse færdigt inden vinter.

Vedligeholdelsesbeskæring af rhododendron skal ske lige efter blomstringen, og resultatet bliver pænere, hvis man sørger for at klippe alle skud fra sidste år tilbage.

Frugttræer

Beskæring af frugttræer kan let blive en videnskab og skabe så stor frygt og bekymring, at man hellere undlader. Frugttræer, der slet ikke bliver beskåret, vil efter nogle år være fyldt med mange grene i kronen, som derved hindrer lys og luft ind til de mange dejlige frugter. Det gælder derfor om at åbne kronen. Frugtbeholdningen er langt større på vandrette grene, så selve beskæringen går også ud på at "samle" på de vandrette grene og fjerne de lodrette.

1. fjern først og fremmest syge og svage grene
2. fjern dernæst grene, der vokser lodret
3. sidst fjernes grene, der krydser hinanden i træet

Er du først begyndt at beskære frugttræerne i din have, vil de lodrette vandrør myldre frem året efter. Riv vandrør af med hånden allerede i juli måned, ellers vil en saks også kunne gøre arbejdet senere.

Æble- og pæretræer beskæres vinter eller i august måned
Kirsebær- og blommetræer beskæres KUN i august måned





1 Arealet måles ud, så bedene kommer til at stå lige. Afstanden mellem bedene er så stor, at græsslåmaskinen kan komme igennem



2 Egeplankerne måles op og saves til



3 De fire endegavl monteres på hjørnepælene, der også er af eg



4 Rammen er færdigmonteret med kraftige skruer, og nu graves de fire huller, som hjørnepælene skal placeres i

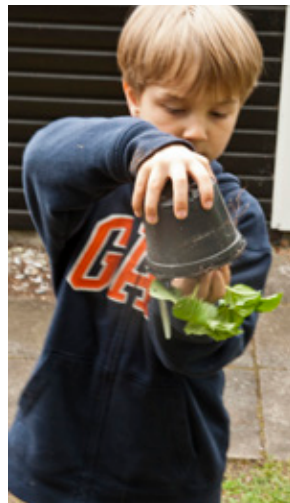


5 Rammerne er placeret og nivelleret, så de står i vater



6 Højbedsmuld ankommer til adressen

7 Bedene er fyldt helt op, og der er jord tilovers, som vi nok skal få brug for næste år, når jorden har "sat sig". Du beregner forbruget ved at gange længde x bredde x højde. I de to højbede brugte vi 3 m³



8 Det er oplagt at få hjælp til at plante krydderurter, jordbær – og så ærter



9 Plant gerne tæt i højbedet, for der er god plads til planternes rødder nede i bedet

10 Det færdige tilplantede og tilsåede resultat i maj måned





Og så blev det sommer med kæmpestore krydderurter, røde jordbær og salat, der er på vej i stok

Byg selv dit højbed

At dyrke grøntsager i højbede er ikke en ny opfindelse, men den har de seneste år vakt stor interesse blandt haveejere. Og højbede er en god løsning til både den mindre have og den store have, hvor køkkenhaven også gerne må se flot ud. Har du været rundt på de store slotte og herregårde, ser man da også deres køkkenhaver indrettet med højbede og flotte gangarealer imellem.

Kom godt i gang

De mange fordele ved at dyrke højbede skulle nødtigt udvandes i selve anlæggelsen af bedene. Det er nemlig her, der skal bruges kræfter og penge. Der findes rigtig mange færdige løsninger på højbede, hvor du i løbet af relativ kort tid kan samle en træ- eller metalramme. Og til spørgsmålet om, hvilke materialer, der er de bedste, er svaret ikke entydigt. Vigtigt er det dog at anvende ubehandlet træ, da trykimprægneret træ frigiver giftige stoffer, som i værste fald optages i grøntsagerne. Ønsker du selv at fremstille rammen til dine højbede, vil den lokale tømrer eller savværksmand ofte være behjælpelig med både materialevalg og tilskæring, så du får så få samlinger som muligt.

Størrelse og placering

Bredden bør ikke være mere end 110 cm, så ryggen ikke overanstreges, når

midten skal nås. Længden bestemmer man helt selv. Højden på bedet afhænger af, om man benytter sig af, at den jord, som bedet placeres på, jo også er dyrkningsjord. Dog vil en minimumshøjde på 40 cm være et godt bud. I princippet vil den øvre højde på bedet helt afhænge af, hvor meget jord, du ønsker at fylde i dit bed. Bede i 60 – 80 cm højde kan nås uden at bukke sig, men det er en meget stor mængde jord, som skal fyldes i rammerne.

Længderetningen bør være nord-syd og du bør ikke placere dine højbede tættere end 1 m fra hækken pga. skyggen.

Jord

Årsagen til at anlægge højbede kan skyldes flere ting. Har man meget tung lerjord, vil dyrkning af grøntsager være meget arbejdskrævende. Omvendt vil dyrkning af grøntsager på meget mager sandjord være let, men udbyttet meget ringe.

Lerjord

For at sikre ordentligt dræn, bør du omstikke din jord i de områder, hvor højbedene skal stå. Man skal helst grave ned i to spadestiks dybde, og dette arbejde må ALDRIG gøres i våd jord.

Sandjord

Er din jord ensartet sandet, skal du blot løsne overfladen, inden du placerer højbedet. Jorden, som du kommer i højbedet, behøver i princippet ikke at komme udefra. Har du mulighed for at blande de øverste 10 cm af din køkkenhavejord med god havekompost, så har du en god jord. Men ofte har man brug for en færdigblandet jord udefra, og her kan du få hjælp i dit havecenter, som kan formidle højbedsjord i store big bags leveret direkte til din dør.

FORDELE VED HØJBED

- Højbede gør havearbejdet mere overskueligt
- Højbede giver mulighed for at dyrke flere afgrøder pr. m²
- Jorden i højbede bliver hurtigere varm
- Robinia og egetræ som ramme holder over 10 år
- Lærketræ som ramme holder 3 – 7 år
- Det er oplagt at placere højbedene tæt på køkkenet eller terrassen, hvis du dyrker krydderurter i dem
- undgå snegle i grøntsagerne - beklæd ydersiden med kobbertape, så kravler de ikke op



Lakridssmagen har for alvor fundet plads i mange køkkener. Vi anvender lakridspulver i rigtig mange retter. Hvorfor ikke dyrke lakridssmagen selv? Her får du et bud på syv forskellige planteslægter, der indeholder anissmag.

Plantetidspunkt

Det er oplagt at anvende foråret og forsommeren til at plante krydderurter og stauder, der smager af anis.

Jordbundsforhold

Alle planterne i dette afsnit vokser i almindelig veldrænet og næringsrig havejord. Bemærk at flere af planterne skal stå varmt og solrigt. Nogle skal vinterbeskyttes (fransk estragon, krydderfennikel), mens nogle ikke er hårdføre (basilikum og lakridstages) basilikum og lakridstages), mens en enkelt kun lever et år (havekørvel). Når du planter i krukker, skal du anvende en god kvalitetskrukkemuld.

Vand og gødning

Sørg for at planterne er vandet godt op, inden du planter. Jorden skal løsnes godt

og vandes til med 10 l vand pr. m² efter plantningen.

Beskæring

Mange krydderurter har godt af at blive klippet tilbage. Derved øges mængden af skud og mængden af brugbare blade og stængler. Bedst er det løbende at høste af krydderurterne, men bruger du ikke så meget, kan du med fordel klippe krydderurterne tilbage midt på sommeren. Klip maksimalt halvdelen af plantens top af.

Høst

En gylden regel siger, at krydderurters koncentration af æteriske olier er højst, lige inden de blomstrer. Det er altså individuelt, hvornår det er optimalt at høste for at fryse eller tørre dine krydderurter – blomstringen bestemmer.



Dyrk smagen af lakrids i din have

Havekørvel, *Anthriscus cerefolium*, Spansk kørvel, *Myrrhis odorata*

Havekørvel etårig plante med fint løv. Sås fra marts og gerne i flere hold. Kan også købes som potteplante til udplantning. Husk at vande.

Spansk kørvel flerårig plante med masser af løv, som er lettere behåret. Bliver 80 cm høj og blomstrer i juni – juli måned med hvide blomster.

Begge kørvelplanter kan bruges til madlavning, og da det kan være vanskeligt at finde frisk afskåret kørvel hos grønthandleren, er det smart selv at dyrke dem. Brug dem i blanding med persille, purløg og estragon til dressinger, supper, æggeretter, fiskeretter eller som pynt på mad og i salater. Bladene kan fryses til senere brug.

Både havekørvel og spansk kørvel har den karakteristiske anissmag. Der er dog alligevel forskel mellem de to typer. HUSK at høste frøene – ellers får du rigtig mange kørvel....





Lakridstagetes, *Tagetes lucida*

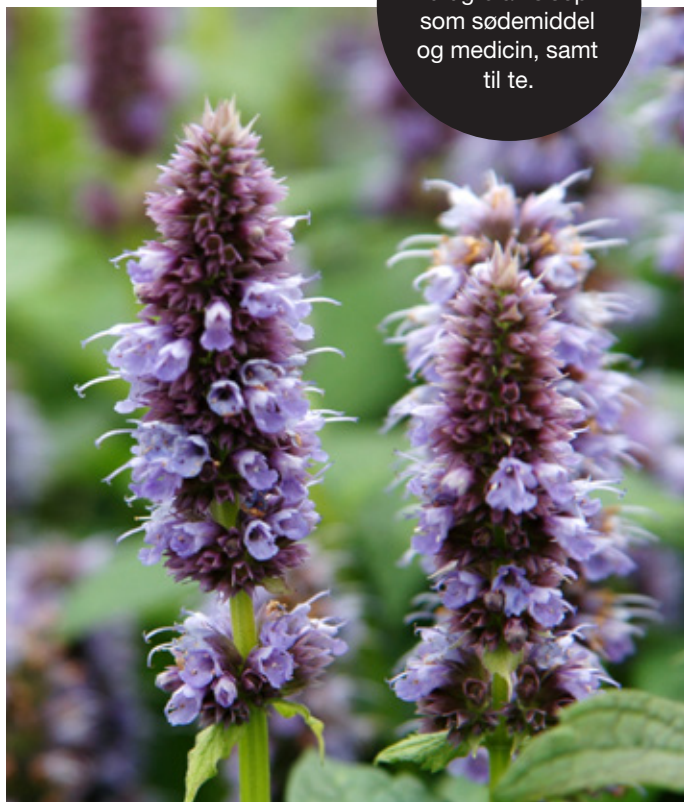
Planten bliver 20 – 30 cm høj og får gul-orange blomster fra juli måned. Egentlig er lakridstagetes flerårig, men da den slet ikke tåler frost, dør den ofte. Man kan dog overvinde den frostfrit i et lyst og køligt rum.

Brug lakridstage-
tesplantens blade og
blomster ligesom estra-
gon. Prøv også at tørre
bladene – de giver en
dejlig kraftig smag

Anisisop, *Agastache foeniculum*

Anisisop kaldes også for indianermynte og bliver en 70 – 80 cm høj staude med lilla blomster fra juli – september måned. Den er fuldt hårdfør, men skal stå i veldrænet og gerne lidt sandblandet jord. Først og fremmest kan du anvende iturevne blade i tepotten overhældt med kogende vand. De friske blade kan du også bruge i madlavning med fisk og fjerkræ, til salater eller frugtdesserter. Høst blade og blomster til tørring fra juli/ august måned. Ønsker du blomster til potpourri, skal du høste lige inden de springer ud.

Indianerne
i Nordamerika
brugte anisisop
som sødemiddel
og medicin, samt
til te.



Russisk estragon er
vinterhårdfør og mere
frodig, men anissmagen
er ikke at spore – deri-
mod er pebersmagen
mere tydelig

Fransk estragon, *Artemisia dracunculus*

Med omkring 40 cm høje stængler forgrener estragonplanten sig fint og bliver en lille busk. Den hører til de krydderurter, der kan være lidt vanskelige at overvinde, så plant den op ad en sydmur eller i en krukke, der kan flyttes ind om vinteren.

Brug den franske estragon til fiskeretter, kødretter, supper, salater og saucer. Høst blade og de yderste bløde stængler og anvend den frisk. Du kan også fryse estragon ned, mens den som tørret krydderi næsten mister al sin smag.

Krydderfennikel

Bronzefennikel fryser helt tilbage hver vinter, men dukker som regel op sent på foråret, hvor den når at vokse sig 1 – 1½ m høj. Den blomstrer fra juli – august måned med små gule blomster i skærme.

Grøn fennikel kan dyrkes som grøntsag, men køber du staudefennikel *Foeniculum vulgare* var. dulce, kan du opleve dine fennikelplanter blive næsten 2 m høje og blomstre med små gule blomster i skærme. Med vinterbeskyttelse vil planterne muligvis overleve.

I modsætning til grøntsagsplanten knoldfennikel, er løvet på både bronzefennikel og fennikel aromatisk og smager af anis og lakrids. Du kan bruge det i fjerkræ- og fiskeretter, i salater og i desserter. Bladene af begge typer krydderfennikel kan høstes og fryses ligesom dild. Frøene kan du høste, når de skifter farve.

Hæng afklippede skærme af krydderfennikel op med en avis under, så rasler frøene selv af og kan nemt samles sammen



Lakridsrod, *Glycyrrhiza glabra*

Når lakridsrodsplanten er plantet i god næringsrig jord, vil den efter ca. 3-5 år være i stand til at udvikle pæne rødder, som sidst på efteråret kan graves op og anvendes. Rødderne skal være blyantstykke. Planten kan blive op til 1½ m høj og fylder godt i bredden. Den blomstrer hvert

år i maj – juni måned med hvide eller violette ærteblomster. Når du på apoteket køber lakridsrødder, er de tørret i solen i Middelhavsområdet eller i Asien.

Du kan tygge den friske lakridsrod eller tørre den til lakridspulver, som bruges til is og desserter – eller som lakridste.

Lakridsrod skal plantes et beskyttet sted og eventuelt dækkes med granis de første år. Lakridsrod er mange gange sødere end sukker

Basilikum 'Ararat', *Ocimum basilicum*

Purpurrøde og grønspættede blade med lysviolette blomster. Bliver 30 – 50 cm høj og bruges som almindelig basilikum. Basilikum er varmekrævende og bør stå beskyttet eller i drivhus.

Den er ikke vinterhårdfør.

Basilikum har rigtig godt af at blive brugt.

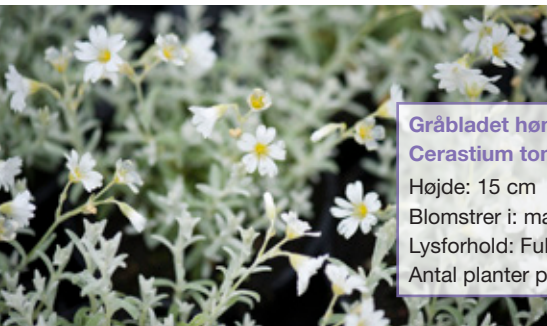
Knib de øverste skud af, så planten ikke blomstrer, men fortsætter med at sætte nye skud. Du må gerne knibe helt tilbage til fire blivende blade, men er skuddene lange, er der en gylden regel, som skal overholdes – tag maksimalt ½ af stænglens længde.



Den klassiske stenhave

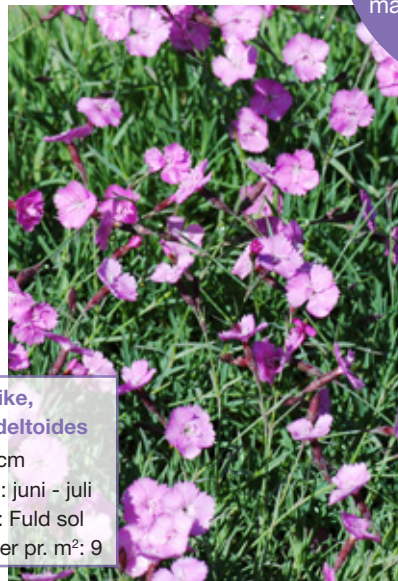
Opbyg et bakket bed med naturlige sten og klippestykker, så det bliver et minibjerglandskab. Har du ikke mulighed for at anlægge et større stenbed, kan du sagtens få glæde af de mange skønne planter alligevel – brug blot altankassen, krukken eller det antikke trug. Farverne i stenbedet er ofte gule, blå, hvide og rosa-røde. Lad dig inspirere til at sætte farverne sammen – eller anlæg dit stenbed i én enkelt farve.

Har du en bedkant, der i forvejen er prydet af stenbedsplanter, som har været der i mange år – måske trænger den så til fornyelse?



Gråbladet hønsetarm, *Cerastium tomentosum*

Højde: 15 cm
Blomstrer i: maj - juni
Lysforhold: Fuld sol
Antal planter pr. m²: 6



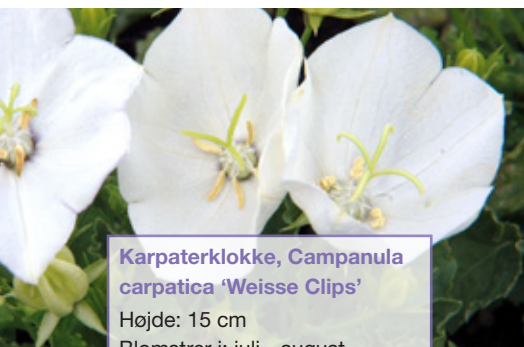
Bakkenellike, *Dianthus deltoides*

Højde: 15 cm
Blomstrer i: juni - juli
Lysforhold: Fuld sol
Antal planter pr. m²: 9



Pudenellike, *Dianthus gratianopolitanus*

Højde: 15 cm
Blomstrer i: juni - juli
Lysforhold: Fuld sol
Antal planter pr. m²: 12



Karpaterklokke, *Campanula carpatica* 'Weisse Clips'

Højde: 15 cm
Blomstrer i: juli - august
Lysforhold: Fuld sol/halvskygge
Antal planter pr. m²: 9



Japansk stenurt, *Sedum cauticola*

Højde: 10 cm
Blomstrer i: august - oktober
Lysforhold: Fuld sol/halvskygge
Antal planter pr. m²: 9



Edelweiss, *Leontopodium*

Højde: 20 cm
Blomstrer i: juni - august
Lysforhold: Fuld sol
Antal planter pr. m²: 9



Alpeasters, *Aster alpinus*

Højde: 20 cm
Blomstrer i: maj - juni
Lysforhold: Fuld sol
Antal planter pr. m²: 12



Snepude, *Iberis sempervirens*

Højde: 20 cm
Blomstrer i: april - maj
Lysforhold: Fuld sol/halvskygge
Antal planter pr. m²: 7



Rød stenurt, *Sedum spurium*

Højde: 15 cm
Blomstrer i: juli - august
Lysforhold: Fuld sol/halvskygge
Antal planter pr. m²: 9



Rosa blåpude, *Aubrieta*

Højde: 10 cm
Blomstrer i: april - maj
Lysforhold: Fuld sol
Antal planter pr. m²: 9

Plantetidspunkt

Du kan plante stenbedsplanter hele året, når blot jorden ikke er frossen.

Jordbundsforhold

Stenbedsplanter er tørketålende og samtidig tåler de ikke at stå fugtigt. Du skal sørge for, at dit stenbed enten er hævet, så vandet kan løbe af, eller at det er drænet, så vandet kan trænge hurtigt ned i jorden. Dyrker du stenbedsplanter i trug og krukker, skal du lave en blanding af spagnum og sand, så jorden er meget drænende.

Vand og gødning

I forbindelse med plantningen, skal du naturligvis vande, så planternes rodsystem kan etablere sig i sandjorden. Jorden, som planterne har vokset i på planteskolen, er spagnum, som let tørrer ud. Sørg derfor for fortsat at vande planterne i dit stenbed 2 – 3 gange om ugen den første sommer.

Gødning skal du give i det tidlige forår. I dit havecenter kan du få en gødning, der passer til dit stenbed.

Beskæring

Både blåpuder, snepuder og gråbladet hønsetarm kan vokse sig meget store. Når planterne er afblomstrede, kan du med fordel klippe dem tilbage, så de ikke bliver for voldsomme.



Pudret stenurt, *Sedum spathulifolium* 'Cape Bianco'

Højde: 10 cm

Blomstrer i: maj - juni

Lysforhold: Fuld sol/halvskygge

Antal planter pr. m²: 12



Sibirisk valmue, *Papaver nudicaule* 'Gartenzwerg'

Højde: 30 cm

Blomstrer i: maj - august

Lysforhold: Fuld sol/halvskygge

Antal planter pr. m²: 9



Guldsøl, *Aurinia saxatile* 'Goldkugel'

Højde: 25 cm

Blomstrer i: april - maj

Lysforhold: Fuld sol

Antal planter pr. m²: 9



Stenhøjsguldregn, *Chiastophyllum oppositifolium*

Højde: 20 cm

Blomstrer i: juni - juli

Lysforhold: Fuld sol/halvskygge

Antal planter pr. m²: 9



Potentil, *Potentilla megalantha*

Højde: 20 cm

Blomstrer i: juni-juli

Lysforhold: Fuld sol

Antal planter pr. m²: 7



Dværgklokke, *Campanula cochlearifolia*

Højde: 10 cm

Blomstrer i: juni - juli

Lysforhold: Fuld sol/halvskygge

Antal planter pr. m²: 12

Himmelblå, *Lithodora diffusa* 'Heavenly Blue'

Højde: 10 cm

Blomstrer i: maj - juli

Lysforhold: Fuld sol

Antal planter pr. m²: 6



Kobjælde, *Pulsatilla vulgaris*

Højde: 20 cm

Blomstrer i: april - juni

Lysforhold: Fuld sol

Antal planter pr. m²: 9

Blåje, *Sisyrinchium angustifolium*

Højde: 20 cm

Blomstrer i: maj - juli

Lysforhold: Fuld sol/halvskygge

Antal planter pr. m²: 12



Trompetensian, *Gentiana acaulis*

Højde: 10 cm

Blomstrer i: maj - juni

Lysforhold: Fuld sol

Antal planter pr. m²: 16



Vi er rigtig mange danskere med egne drivhuse i haverne, og flere og flere har grøntsager og frugter i dem. Dyrk selv trenden er heldigvis stadig aktuel, og det betyder, at udvalget af spændende og ikke mindst velsmagende sorter af grøntsager i drivhusene er større end nogen sinde. I det tidlige forår skal vi i gang med at klargøre drivhuset.



Har du grønne fingre?

Sådan får du succes med at dyrke grøntsager i drivhuset

Klargøring

Du skal vaske drivhuset både inde og ude, så alt snavs og algevækst er væk, og vi kan få glæde af det, først på året, sparsomme solskin. En anden årsag til rengøringen er reducere svampesporer og skadedyr.

Fjern først eventuelle visne blade og plantedele. Opløs lidt brun sæbe i en spand med lunkent vand og brug en god børste, som også kan komme godt ind i alle krogene. Skyl efter med rent vand.

Direkte

Grøntsager dyrket i drivhuset skal have masser af næring. Dyrker du direkte i jorden, vil den med årene blive udpint, for planternes rødder er grådige. Udskift derfor hvert forår 10 cm af jorden med god kvalitetsmuld tilsat omsat kompost. Desuden sværger mange til at dyrke direkte i jorden, da man her bedre kan regulere vandtilførslen og derved tørre planterne lidt, hvis man ønsker tomater med mere smag.

Plantesække og potter

Det er en god løsning at anvende plantesække, men du kan kun bruge dem én gang. Det samme gælder for jorden i potter/krukker, du dyrker i. Gammel jord hældes i kompostbeholderen, og ny, frisk kvalitetsjord fyldes i. Der er stor forskel på kvaliteten af den jord, som du kan købe og kvaliteten af plantesækkenes indhold kan være svær at vurdere. Spørg din gartner i havecentret om den bedste – **det betaler sig hurtigt, da du kan høste flere afgrøder og få sunderere planter.**

Vanding

Vanding er det allervigtigste, når du dyrker under glas. Du er ansvarlig for, at planterne får vand – de kan ikke selv få fat på det. Vandingskasser, som også hedder kapillærkasser er en god løsning, for her foregår vandingen helt af

sig selv. Styroporkasserne fyldes op med vand, som ved hjælp af kapillære kræfter suges op i plantesækken, som ligger ovenpå. Du skal selvfølgelig sørge for, at der er vand i kasserne, men der kan gå flere dage mellem påfyldningerne.

Gødning er mad for planter

Er lig mad for planter. Grådige planter skal have meget gødning, og det skal dine grøntsager i drivhuset. Gød derfor hver gang, du vander, med en lille dosis af drivhusgødning. Du skal fortsætte med at gøde hele dyrknings sæsonen – altså helt hen til oktober måned.

Udluftning

Drivhusgrøntsager elsker varme, men det kan blive så varmt i drivhuset, at de også kan kollapse. Sørg derfor for at der er udluftning, når vejret bliver solrigt. Udluftning nedsætter luftfugtigheden, og det er vigtigt for at undgå svampeangreb på planterne. Du kan montere automatisk vinduesopluk på dit drivhus.

Skygge

Den optimale temperatur i drivhuset er 20 – 22°C. Om sommeren kan det være svært at holde temperaturen nede, så her kan du med fordel påsmøre kalk på taget af dit drivhus. Alternativt kan du opsætte skyggegardiner på indersiden, som du så kan trække fra og for.

Skadedyr

De typiske skadedyr i drivhuset er spindemider, der først og fremmest angriber agurkeplanternes blade. De sidder på undersiden af bladene og giver bladene et grågrønt lidt trist udseende. Vend bladet og se godt efter, om der ikke kravler myriader af små bitte mider? Er det tilfældet skal du ikke fortvivle, men bestille en portion rovmidter hjem gennem dit havecenter. Drys så indholdet af beholderen ud i planterne. Efter få dage vil spindemiderne ikke længere genere dine planter.

Cockailtomater, cherrytomater, ovale blommetomater, saftige bøftomater, gulorange tomat, sribede tomat. Vi vil have tomat med smag og et flot udseende. Vores tomatplanter i drivhuset skal være en fryd for både øjne, næse og mund, som jo næsten flyder med mundvand, når man øjner en lækker hjemmedyrket tomat.

Supermarkedernes tomat har de seneste år skiftet udseende og smag fra næsten intetsmagende sorter, der godt nok var skærefaste, til meget mere smagfulde sorter. Er du vild med den sødlige tomatmag, skal du bare i gang med at dyrke selv – de smager endnu bedre, og der er rigtig mange forskellige sorter at vælge mellem.

TIP

Omkring 1. august skal vandtilførslen være mindre. Dyrker du i kapillærkasser, kan du ikke give mindre vand, men dyrker du i bunden af drivhuset, kan det jo lade sig gøre. Når du vander mindre, stiger sukkerindholdet i tomatene, og de smager mere koncentreret.

Dyrkning på friland

Kunne du tænke dig at prøve dyrkning i det fri, er tomat oplagte at komme godt i gang med. Flere af sorterne egner sig til dyrkning på friland, og du kan se her hvilke. Følg disse råd, så skal dit projekt nok lykkes:

1. Vent med at plante ud til slutningen af maj måned – før kan du ikke være sikker på, at nattefrosten er ovre, og at jorden er varm nok
2. Vælger du at dyrke tomat i en stor krukke, kan du sagtens starte tidligere i drivhus
3. Sorterne, der egner sig til friland, bærer ofte ret hurtigt modne tomat, og jo stør-

re planter du planter, desto tidligere kan du høste

4. Sørg for godt stabilt støttestativ. Lav det selv med bambuspinde eller køb et velegnet stativ i dit havecenter
5. Placer gerne planterne ved en lun sydvendt husmur og gerne i lidt læ
6. Pas løbende planterne, så de ikke busker sig alt for meget. Fjern nogle af bladene og især de blade, der sandsynligvis får lidt skimmelsvamp
7. Hold ALTID tomat langt væk fra kartoflerne i din have – det er nemlig den samme skimmelsvamp, som angriber begge afgrøder



*
også til
friland

Almindelige tomat

★ **Tomat 'Gemini'** Gammel kending med tidlig modning. Bliver ikke så sød, men er meget skærefast.

Tomat 'Elin' Almindelig tomat, der har et højt udbytte og modner tidligt.

★ **Tomat 'Gourmet'** Mere krydret almindelig fast tomat, der er god at skære i skiver.

★ **Tomat 'Isabella'** Almindelig tomat med højt udbytte. Relativt store saftige tomat, der modner tidligt.

Gul tomat 'Golden Königin' Små gule frugter med mild tomatmag – meget børnevenlig.

★ **Tomat 'Black Russian'** Mørkebrune store saftige tomat med mørkt frugtkød. Rigtigbærende med velsmagende tomat.

TIP

Omkring 1. september toppes planterne. Det vil sige, at de øverste topskud klippes af, så planterne ikke længere sætter nye klaser.

Blommetomater

Tomat 'Colibri' Stor blommetomat med krydret smag – en god fast tomat.

★ **Tomat 'Romalina'** Lille blommetomat, som også kan minde om en cocktailtomat. Skinnende røde og meget søde i smagen.

★ **Tomat 'Flavorino'** Lille blommetomat med knasende sprøde, krydrede og saftige tomat.

★ **Tomat 'Santalina'** Mini blommetomat med skinnende røde frugter og en skøn sød smag.

★ **Tomat 'San Marzano Trilly'** Ekstraordinært god og meget sød smag på en rigtigbærende plante. Er ca. 5 cm lang.



Specielle sorter

- ★ **Bøftomat 'Marmande'** Kraftigtvoksende plante med store kødfulde tomater.
- ★ **Ribstomat** Et hav af små tomater i store klaser. Er særdeles velegnede til børnefamilier.
- ★ **Tomat 'Tumbler'** Ampelto- matplante, der i krukker eller på en ampel vil få 50 – 60 cm lange grene med et stort udbytte af velsmagende tomater. Især til altaner og terrasser.

★
også til
friland

Sår du selv dine tomater, så vent til midt i marts måned, så planterne ikke bliver for tynde og ranglede inden udplantningen. Temperaturen skal være 24 – 27 grader C under spiringen. Brug altid ugødet såjord og dæk dem gerne med sort plastik. Efter spiringen skal de dækkes med et gennemsigtigt spirelåg, og nu må temperaturen gerne sænkes til ca. 18 grader C.

Semidried tomater

Høst cocktail- eller blommetomater og halvér dem. Læg dem i ét lag på en bradepande og dryp med olivenolie. Bland 1½ spsk sukker og 1½ tsk salt og drys over tomaterne. Høst krydderurter, klip dem i mindre stykker og spred også disse over tomaterne. Nu bages de i en 100 grader varm ovn i ca. 3 timer. Når tiden er gået, fordeles 2 finthakkede hvidløgsfed og 1 spsk olivenolie over tomaterne. Spises med det samme, eller opbevares i køleskab i 2 – 3 dage.

Cocktailtomater – cherrytomater

- ★ **Tomat 'Garten Freude'** Sort med cherrytomater, der vokser kraftigt og får et stort udbytte på lange klaser. Søde og aromatiske.
- Tomat 'Evita'** Kraftigtvoksende sort med meget lange klaser af skønne tomater. Meget rigtbærende.
- Tomat 'Tiny Tim'** Kompaktvoksende og meget forgrenet plante, der bliver ca. 40 cm høj. Både til vindueskarmen og al- tankassen eller i en krukke. Giver cherrytomater med god smag. DU BEHØVER IKKE FJERNE SIDESKUD.
- ★ **Tomat 'Favorita'** Dyrkningssikker sort med et stort udbytte af lange klaser med cherrytomater.
- ★ **Tomat 'Sun Gold'** De kendte orange cherrytomater, der yder godt og er meget søde. Børnevenlige.
- ★ **Tomat 'Black Cherry'** Overflod af mørke purpurfarvede cherrytomater med ekstra kraftig og sød smag.
- ★ **Tomat 'Picolino'** Klasetomat med sød og krydret smag. Meget stort udbytte af skinnende røde cocktailtomater.
- ★ **Tomat 'Exota'** Orange cocktailtomat med sød og krydret smag og en flot farve. Stort udbytte.
- Tomat 'Totem'** Kraftig plante, der er meget kompakt med en højde på kun ca. 50 cm. Er rigtig god til krukker. Store klaser af cocktailtomater. DU BEHØVER IKKE FJERNE SIDESKUD.

TIP

Omkring 1. oktober fjernes de fleste blade i bunden af planterne. Bladene er tit kedelige og måske angrebet af lidt skimmelsvamp. Klimaet i huset bliver bedre, og de tilbagesiddende tomater modner hurtigere.

Følg de generelle anvisninger for at dyrke grøntsager i drivhus på side 21.

Sådan får du succes med at dyrke tomater

1. Fra slutningen af april måned kan du plante de nye tomatplanter.
2. Sæt en lille bambuspind tæt på planten og bind en snor ned fra taget af drivhuset. Bind snoren løst om både plante og pind.
3. Tomater kan ikke selv "fange" din opbindings- snor, så du er nødt til at sno planten rundt om snoren, så planten ikke brækker midt over.
4. Fjern nu løbende de sideskud, der både kommer i bladhjørnerne, og som kan komme fra basis af planten. Er du en habil tomatgartner, vil cocktailtomater og blommetomater sagtens kunne bære to hovedskud.
5. Hver uge skal du gå alle planternes bladhjørner efter for fortsat at fjerne sideskud. Samtidig "snor" du plantetoppen rundt om snoren.

Sådan kan et drivhus fyldt med sunde, velnærede tomatplanter se ud, når man kommer retur efter 14 dages ferie. Opbinding, beskæring og knibning er der stærkt behov for, men for- tvivl ikke – efter en times tid og en trille- bør fyldt med bladaffald, er junglen for- vandlet til to- mathus igen.



Udplantningsplanter af agurker vokser meget hurtigt. Det er relativt nemt at dyrke agurker i drivhuset, men man skal sørge for at passe planterne godt – især i starten.

1. Fra midten af maj måned kan du plante de nye agurkeplanter. Sørg for at du ikke dækker rodhalsen og den nederste del af stænglen med jord. Du skal plante dem, så de står lidt ovenpå jorden, men selvfølgelig stadig har mulighed for at få fat med rødderne
2. Sæt en lille bambuspind tæt på planten og bind en snor ned fra taget af drivhuset. Bind snoren løst om både plante og pind
3. Agurkeplantens tynde fangarme vil gribe om snoren, men du skal mindst én gang om ugen sørge for at sno plantens top rundt om snoren, så den ikke brækker ned
4. Gartnerens råd er at fjerne alle sideskud og blomsteranlæg fra de nederste 50 cm – altså er det kun de store grønne blade, der er tilbage. Det er nemt at fjerne sideskud og blomster med fingrene
5. Over 50 cm kan du med fordel beholde de sideskud, som planten anlægger, men du skal stoppe dem efter 3. blad
6. De første skoleagurker er klar til høst fra starten af juni måned, mens slangeagurker tager lidt længere tid
7. Har du mod på at "binde planterne ned", kan du høste agurker helt hen i oktober måned. Du binder planterne ned ved at løsne dem fra snoren og trække de udtjente halve og hele metre ned mod basis af planten. Fjern samtidig de kedelige blade og sideskud. Bind nu fortsat toppen omkring snoren og fortsæt med at klippe sideskud efter tredje blad.



Agurk 'Futura' Almindelig slangeagurk, som høstes, når den vejer 300 – 400 g.

Skoleagurk Du vil kunne høste rigtig mange små lækre skoleagurker på disse planter. Sørg dog for, at planten maksimalt laver én agurk i hvert bladhjørne, så stopper planten ikke med at sætte nye frugter, men fortsætter hele sommeren og efteråret igennem. Skoleagurker vejer ca. 100 g.

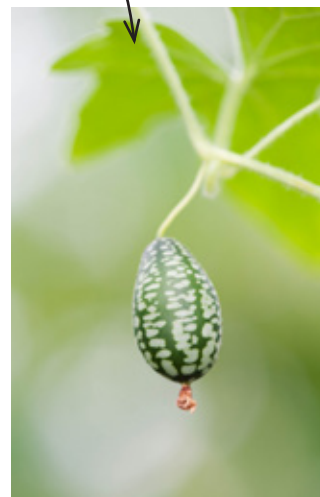
Snackagurk Også her kan du høste et stort antal agurker. Dyrk snackagurker på samme måde som skoleagurker og høst dem, når de måler mellem 8 – 10 cm.

Frilandsagurk Denne sort af agurk kan du plante på friland. Sørg for at jorden, du planter i, er godt gennearbejdet, så der ikke bliver for fugtigt omkring rodhalsen. Plant eventuelt i et højbed, hvor overfladen hurtigt tørrer ud. Brug et stativ eller støttepæl, så du kan binde planten op. Dyrk efter samme anvisning, som i drivhuset og høst de ca. 25 cm lange agurker, der dog er lidt grove og muligvis bør skrælles inden anvendelse.

Agurk 'Crystal Lemon' og 'Crystal Apple', Cucumis sativus En næsten rund, gul og lidt anderledes agurk, som minder både om agurk og squash. Det er en nem plante at dyrke, uanset om du binder den op som agurkeplanter eller

lader den vokse vandret som squash. Høstes når den fylder en lille knyttet hånd.

Mexicansk drueagurk, Melothria scabra Er en slyngplante med store mængder af slyngende skud, der udvikler et stort antal små melonlignende, men agurkesmagende, frugter. Er velegnet i en krukke i drivhuset med stativ til at styre de lange stængler.



Agurkesalat

Sådan gør min mor, jeg gør det samme.

2 agurker
3-4 tsk. salt
1½ dl eddike
1½ dl sukker

Agurkerne snittes i tynde skiver, drysses med salt og trækker i en skål i 1 time eller længere.

Eddike og sukker blandes og koges op og afkøles.

Agurkerne knuges fri for væde og vendes rundt i eddikelagen.

Er spiseklar med det samme.

Råsyltede agurker

Hurtige at lave, smager skønt.

- 1 kg agurker
- 1 dl groft køkkensalt
- 500 g sukker
- ½ liter eddike
- 1 chili Hungarian Hot Wax (kan udelades)
- 1 dildkrone

Agurkerne vaskes, skæres i skiver i tykkelse, som hvis de skulle bruges til pålæg. Lægges i glas eller krukke.

Herover drysses salt og sukker, dildkrone og den hele chili kommes ved, og til sidst hældes eddiken over. Rør rundt med en gaffel. Sæt låg på og opbevar glassene koldt. Sukker og salt opløses, og i løbet af 14 dage kan agurkerne nydes.

Chili fra arten
annuum rummer
blandt andet de røde søde
peberfrugter og den ungarske
paprikapeber. Planterne vokser
kraftigt og bliver store og oprette
i væksten. Spises de i frisk form,
smager de forskelligt, både
med hensyn til sødmen og
i hvilken grad, de er
stærke.

Chili 'Anaheim'

Aflange, først grønne siden røde, frugter på en kraftig plante, der sagtens kan vokse i en stor krukke. Sød og lækker snackpeber.

Styrke 1

Chili 'Tequila Sunrise'

Kompaktvoksende plante til drivhus og på friland. Den er velegnet til krukker. Starter som mørkegrøn, men skifter til gylden orange. Gulerodsformede frugter, der bliver ca. 10 cm lange.

Styrke 2

Chili 'Hungarian Hot Wax'

10 – 15 cm lange frugter, der først er gulgrønne for senere at blive orangerøde. Dufter af ananas. Planten bliver 40 cm høj, er kompakt og velegnet til krukker.

Styrke 3

Chili 'Santa Fe'

Er en af de milde chili, som først er lysegrønne og ender med at være orangerøde. Du kan spise frugterne både som grønne og fuldt modne. Størrelsen på frugten er ca. 8 cm. Planten er kompakt i væksten og egner sig fint til krukke dyrkning – også på friland.

Styrke 2

Chilistyrkeskala

0 – 1	Meget milde
2 – 3	Milde
4 – 5	Middelstærke
6 – 7	Meget stærke
8 – 9	Mega stærke
10 – 10+++	Brændende!

Chili 'Jalapeño'

'Jalapeño' er en mellemstærk chili. Dyrkes på friland og i drivhus. Giver først grønne siden røde chilier. Frugterne anvendes på begge stadier. Chilien bliver ca. 7 cm lang. Kompakt vækst, meget velegnet til dyrkning i krukker.

Styrke 5



Chili 'Apache'

Anvender du 'Apache' som grøn chili, er den ikke nær så kraftig, som når den skifter farve til rød. 20 cm og kompakt vækst gør den velegnet til krukker på friland eller i drivhus. Er meget rigtbærende.

Styrke 5



Chili 'Long Slim'

Cayenne chili giver et væld af frugter, som du kan tørre og knuse til pulver. Frugterne udvikler sig fra at være grønne til højrøde.

Styrke 6



Chili 'Aji Limo'

Citronchili med dejlig citronduft. Den er forholdsvis tynd i kødet. Frugten bliver aflang med en lille spids ca. 8 cm lang. Er først grøn, men i moden tilstand er den gul. En lidt ranglet plante, der egner sig bedst til at blive inde i drivhuset.

Styrke 7



Chili 'Habanero Orange'

En af de meget stærke chilisorter, som egentlig ligner en minipeberfrugt. Frugterne starter som grønne, men udvikler sig til orange. Både duften og smagen er eminent. Kompakt vækst der egner sig til krukke dyrkning ude eller inde i drivhuset.

Styrke 10 Hot Hot Hot



Chili 'Habanero Chocolate'

Også kaldet 'Habanero Chocolate Scotch Bonnet' er en meget stærk chili. Dyrkes på friland og i drivhus. Planten bliver ca. 50 cm høj og er meget rigtbærende. Meget velegnet til dyrkning i krukker. Giver først grønne siden blanke mørkebrune chilier. Chilien har en fantastisk aroma og smag af chokolade, kaffe og passionsfrugt. Den ligner en minipeberfrugt, frugten bliver mellem 2 og 5 cm.

Styrke 10. Hot Hot Hot

Habanero chilisaUCE

16 – 20 orange Habanero chili

1 stort løg

3 fed hvidløg

2 spsk hvidvinseddike

1 tsk salt

2 spsk sukker

4 spsk olivenolie

2 gulerødder

Løg og hvidløg hakkes og svitses ved lav varme med olivenolie i en gryde, til de er klare og møre. Gulerødder i skiver, grofthakkede Habanero chili uden stilk og kerner, eddike, salt og sukker tilsættes og saucen simrer i ca. 10 min. Blend saucen og tilsæt olivenolie, så konsistensen er god. Hældes på rengjort flaske eller glas og opbevares i køleskab.



Syltede Jalapeño

Chili 'Jalapeño' skæres i skiver, og du behøver ikke tage kernerne ud. Læg stykkerne i glas.

Kog en eddikelage af:

1 dl eddike

1 dl sukker

1 tsk salt

Hæld den varme lage over chilierne og kom låget på med det samme. Opbevares i køleskab.

Tørrede chili

Høst friske chili og træk dem på en snor. Hæng dem et lunt og luftigt sted. Når de er helt tørre, kan de knuses til chilipulver, som er uundværlig i madlavningen.

Mettes chilisaUCE

2 store løg i grove tern

4 fed hvidløg i skiver

3 store røde/gule peberfrugter eller snackpebre i grove stykker

4 Habanero Orange chili uden kerner

½ dl olivenolie

½ dl æbleeddike

2 tsk salt

2 spsk sukker

Atamon til at rense glas med

Svits løg og hvidløg klare i olivenolie. Tilsæt peberfrugter og chili og svits et øjeblik. Tilsæt æbleeddike, salt og sukker. Koges i ca. ½ time. Blend og lad det koge i 1 minut. Hældes på rengjorte glas og opbevares i køleskab.



Klosterhaver og lægeplanter

DEFINITIONEN PÅ EN LÆGEURT

En plante der kan lindre, forebygge eller kurere en skavank.

"Pas godt på småbørn ved besøg i Øm Kloster. I klosterhaven og på klostertomten vokser særdeles giftige planter (lægeurter). Planterne bør og må ikke berøres". Således bydes man velkommen til det lille museum lidt vest for Silkeborg.

Masser af spændende historie

Øm Klosters krønike (1156 – 1267) beskriver området, hvor munkene slog sig ned i 1172. Gennem fire århundreder levede cisterciensermunkene på stedet og byggede både en kirke og en hovedfløj samt den store pilgrimskirke i Gl. Rye. Det siges, at munkene var meget dygtige bygmestre og ingeniører. Desuden var de formidable landmænd, og så mener man, at de indførte havebruget til landet. Den gang kendte man kun til kvan- og kålgårde, men munkenes store viden om mange flere nytteplanter udvidede sortimentet væsentligt.

Når en plantes latinske artsnavn er officinalis, betyder det lægeplante

Sygehus

Arkæologiske undersøgelser har vist, at udover selv at pleje

hinanden ved sygdom, drev munkene et sygehus for hele egnen med professionelle læger og sygeplejere. Den eneste mulighed for at behandle var med urter, så foruden grøntsager og frugt, blev området drevet med et væld af lægeplanter til medicinfremstilling. Reformationen i 1536 afsluttede æraen, og i efteråret 1561 blev klostret revet ned, for Kong Frederik d. 2. ville bygge Skanderborg Slot og havde brug for byggematerialer.

Planter med historie

Lægeurter har manges opmærksomhed. I vores teknologiske og medicinske verden er det mere og mere almindeligt at søge viden om alternative behandlingsformer, og her fylder lægeurterne rigtig meget. Og ja, de er meget giftige nogle af dem, men rigtig mange af lægeurterne vokser allerede i din have – du ved det bare ikke.

På museets grund støder man på fortidsminder, såkaldte reliktpanter, der på forskellig vis har overlevet gennem snart tusinde år. I forbindelse med klostrets udgravning er øvre lag fjernet, således at frø fra datidens planter har fået mulighed for at spire frem.





Ambra, *Artemisia abrotanum*

Plantebeskrivelse 80 cm høj, kraftigt duftende med lysegule blomster. Er fuldt hårdfør, men fryser tilbage hver vinter.

Anvendelse i gamle dage Udtræk mod øjenbetændelse, Også håraffald og orm samt smerter i benene er lindret med ambra.

Anvendelse i dag Ved mavekneb kan en snaps udvundet på ambra lindre.



Baldrian, *Valeriana officinalis*

Plantebeskrivelse 1 – 1,2 m høj opret plante med dekorative skærmbloster fra juni – august. Er fuldt hårdfør, men fryser tilbage hver vinter.

Anvendelse i gamle dage Baldrianolie udvundet af jordstænglen er brugt som nerveberoligende middel. Mod hovedpine, muskelkræmper, sår og eksem.

Anvendelse i dag Baldriandråber anvendes som beroligende og søvndyssende middel. Planten menes at have kræfthæmmende egenskaber.



Grøn mynte, *Mentha spicata*

Plantebeskrivelse Krydderurt, der bliver 60 cm høj med små blomster fra juli til september måned. Er fuldt hårdfør og breder sig med udløbere.

Anvendelse i gamle dage Som styrkende te – man gav de svage indvolde den fornødne kraft igen.

Anvendelse i dag Pebermynte, *Mentha piperita*, indeholder menthol, som virker rensende på bihuler og er hostestillende.



Citronmelisse, *Melissa officinalis*

Plantebeskrivelse 50 cm høj busket krydderurt med små hvide blomster fra juni – september måned.

Anvendelse i gamle dage Te af planten blev drukket mod depressioner og søvnløshed. Afhjælper desuden hovedpine, nervøse lidelser og hysteri. Afkog blødgør og renses huden. Havde kvinden graviditetskvalme, skulle hun drikke melisse.

Anvendelse i dag Te mod søvnløshed og ved hjertekvæbabbelse. Melissesalve er god på forkølelssår.



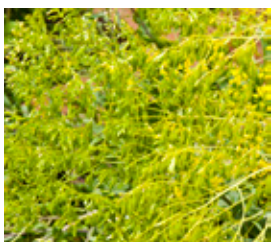
Dorothealilje, *Leucojum vernum* MEGET GIFTIG

Plantebeskrivelse 30 cm høj og har hvide duftende klokkeformede blomster med lysegrønne pletter i spidsen.

Anvendelse i gamle dage Løg og blade blev stødt og lagt på brystet af kvinder i barselsseng.

Anvendelse i dag Der er ingen medicinsk anvendelse af dorothealiljen, men den er en yndet prydpilte i haverne.

Et uddrag af urterne – måske genkender



Farve-void, *Isatis tinctoria*

Plantebeskrivelse Toårig plante, der det første år kun danner en lav roset. Andet år sendes blomsterstilke af sted i godt en meters højde, blomstrer i juni måned og visner efterfølgende.

Anvendelse i gamle dage Blev først og fremmest anvendt til blåfarvning af tekstiler. Urten blev kogt i vand og iblandet rådyrfedt, som blev smurt på de dele af kroppen, som var lammede.

Anvendelse i dag Som prydpilte i blomsterbedet.

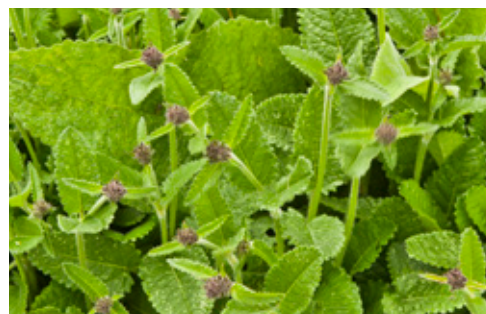


Humle, *Humulus lupulus*

Plantebeskrivelse Flerårig slyngplante, der nemt vokser 8 – 10 m hvert år. Der skal både en han- og hunplante til for at få dannet humlekopper. En fuldt vinterhårdfør plante.

Anvendelse i gamle dage Vanddrivende og beroligende. Har antiseptisk virkning og heler derfor sår.

Anvendelse i dag Især til ølbrygning, hvor det er humlens olier, der er med til at give smag. (Caryofellen, farnesen, myrcen og humulen)



Betonie, *Stachys officinalis*

Plantebeskrivelse 40 cm høj med oprette aks, hvorpå blomsterne sidder. Blomstrer i juni måned. Er fuldt hårdfør.

Anvendelse i gamle dage Betonie blev anvendt mod mange sygdomme. Blæresten, blodspytning, øjensygdomme, hoste, hovedpine og til heling af sår.

Anvendelse i dag Diarré afhjælpes, når man drikker te lavet af betonie, som indeholder garvestoffet tannin.



Kalmus, *Acorus calamus*

Plantebeskrivelse Vandkantsplante, som også vokser i vand. Bliver omkring 50 cm høj og får en endnu længere blomsterstængel. Fås også i en broget-bladet version.

Anvendelse i gamle dage Det er plantens rod, der har været anvendt. Som et snapsekrydderi, som lindring af tandpine og dårlig ånde. Som blodrensende og bloddannende middel samt regulering af mavesyre, der især har været gavnligt for gigtpatienter.

Anvendelse i dag Kalmus indeholder æterisk olie, som kan være kræftfremkaldende, hvilket har afstedkommet et forbud om indvortes brug tilbage i 1977. Den tørrede og pulveriserede rod bruges i dag til potpourrier.

Klosternellike/havenellike, *Dianthus barbatus/Dianthus caryophyllus*

Plantebeskrivelse Klosternellike eller studenternellike bliver omkring 50 cm høj og er toårig, men sår sig selv flittigt. Havenellike er en flerårig stauede, der bliver ca. 45 cm høj. De blomstrer begge fra juni – august måned.

Anvendelse i gamle dage Mod pest. Afkog af nellike fik feberen til at falde. Blomsterne er brugt som styrkedrik og som hostestillende middel.

Anvendelse i dag Blomster anvendes som pynt i madlavning og til blomstereddike. Brug tørrede blomster i potpourri.



Kongelys, *Verbascum*

Plantebeskrivelse Nogle arter af kongelys bliver 60 cm høje, andre 2 m. De blomstrer typisk fra juni til september måned. Flere af arterne er toårige. Danner første år en roset, blomstrer andet år og visner derefter væk. Er flittige til at så sig selv.

Anvendelse i gamle dage Planteudtræk er blevet brugt som sæbe. Blomsterne er blevet brugt mod hoste. Saften er desuden blevet brugt som rynkecreme.

Anvendelse i dag Te af kongelys lindrer tør hoste. Blomster kan bremse eksem og virke sårhelende. Som homøopatisk middel anvendes kongelys ved migræne og ørepine.



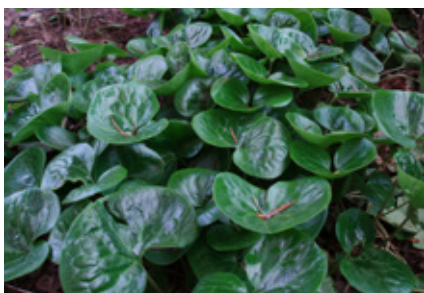
Hylde, *Sambucus nigra*

Plantebeskrivelse 2 – 3 m høj og bred busk eller lille træ. Blomstrer i juni måned med hvide blomster i store skærme, der i september udvikler sig til sorte hyldebær, der er giftige i rå tilstand. Tåler beskæring.

Anvendelse i gamle dage Man anvendte den grønne mellemrind til at uddrive slim og fremme opkastning. Hyldeblade blev brugt som omslag på bylder.

Anvendelse i dag Hyldebærssaft indeholder store mængder af E-vitaminer, som har antioxidant virkning.

omkring Øm kloster du en hel del?



Hasselurt, *Asarum europaeum* MEGET GIFTIG

Plantebeskrivelse 10 – 15 cm høj bunddækkende stedsegrøn plante. Har ganske små brunlige blomster i maj måned.

Anvendelse i gamle dage Er blevet brugt som bræk- og afføringsmiddel. Har desuden været brugt som abortmiddel, fordi den fremkalder livmoderblødninger.

Anvendelse i dag Bruges kun som prydblade i dag.

Fingerbøl, *Digitalis purpurea* MEGET GIFTIG

Plantebeskrivelse Toårig plante, der først blomstrer år to, hvorefter den dør. Bliver op til 2 m høj og blomstrer fra juni – juli måned.

Anvendelse i gamle dage Som hjertemedicin, mod betændelse og hovedpine. Epilepsi og svulster er forsøgt afhjulpnet med fingerbølblade.

Anvendelse i dag I dag fremstilles plantens dele kemisk og anvendes i hjertemedicinen.

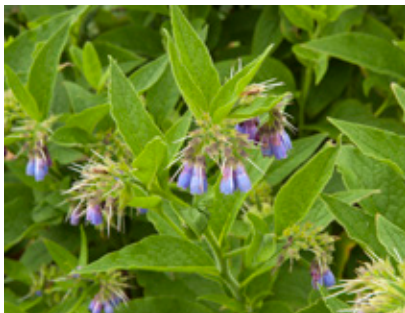


Husløg, *Sempervivum tectorum*

Plantebeskrivelse Lav og kompakt voksende bunddækkende plante, der formerer sig ved nye rosetter. Når en roset har blomstret, vil den derefter visne og give plads til nye rosetter.

Anvendelse i gamle dage Raserianfald blev undgået, når husløg blandedes med kvindemælk og derefter smurt ud på hovedet. Saften fra bladene blev anvendt i badevand og blødgjorde vorter og ligtorne. Dryppet i ørerne læges døvhed.

Anvendelse i dag Som prydblade.



Kulsukker, *symphytum officinalis*

Plantebeskrivelse Opretvoksende stau­de, der bliver omkring 40 cm høj og har lilla blomster fra juni – juli måned. Roden er sort og hvid som sukker indeni.

Anvendelse i gamle dage Blev spist som salat, og blev som medicin anvendt mod blå mærker, blodudtrædninger og bræk­kede knogler.

Anvendelse i dag

Må i dag ikke indtages, men er formidabel til brug som olie på sår, da den indeholder mange gavnlige stoffer. Olien laves på roden.

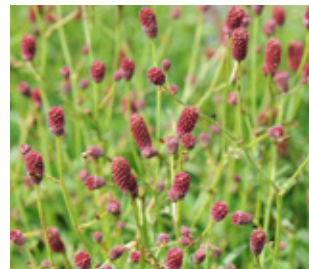
Kvæsurt, *Sanguisorba*

Plantebeskrivelse

70 cm høj stau­de, som blomstrer fra juni – august måned med meget små blomster samlet i kvaste på 3 – 6 cm.

Anvendelse i gamle dage Kvæse er et gammelt navn for byld eller blæne. Kvæsurt er blevet anvendt i sår og bylder, hvorved indholdet af garvesyre får blodet til at størkne.

Anvendelse i dag Urten kan i dag drikkes som te, bladene spises som salat og roden kan bruges til kryddersnaps.



Løvtikke,

Levisticum officinale

Plantebeskrivelse Krydderurt, der bliver omkring 1 m høj og blomstrer med grøngule blomster fra juli - august måned.

Anvendelse i gamle dage Blære- og nyrelidelser samt mavebesvær er afhjulp­et ved at drikke afkog af løvtikke. Pulveriseret rod blev indtaget mod blæresten. Man kom løvtikke i badevandet for at afhjælpe gigt, menstruations­smarter samt migræne.

Anvendelse i dag Bruges som suppeurt og ved kogning af nye kartofler. Kan bruges som vand­drivende middel.



Pæon, *Paeonia officinalis* MEGET GIFTIG

Plantebeskrivelse 80 cm høj stau­de med mørkegrønne blade og blomster i maj og juni måned. Fås i hvide, røde og rosa farver.

Anvendelse i gamle dage Mod en lang række lidelser: epilepsi, mavebesvær, gulsot, nyrelidelser, menstruations­lidelser, hysteri, blære­lidelser, sindssyge og hovedpine.

Anvendelse i dag Pæon indeholder stof­fer, der fremkalder opkastning og diarré og er derfor ikke mulig at indtage, og den bruges udelukkende som pry­dplante.



Lavendel, *Lavandula angustifolia*

Plantebeskrivelse Stau­de eller halvbush, som hele vinteren står med friske blade. Den bliver omkring 40 cm høj og blomstrer fra juli til august måned.

Anvendelse i gamle dage Lavendel er typisk blevet brugt i badevandet, hvor den især har bidraget til lindring af gigt­patienter. Lavendelte blev drukket mod mavepine og skulle lindre diarré. Lavendelolie er blevet anvendt ved tandpine, menstruations­problemer og depressioner.

Anvendelse i dag Lavendelolie på hovedpuden mod søvnløshed.



Malurt, *Artemisia absinthium* MEGET GIFTIG

Plantebeskrivelse Krydderurt og halvbush, der hver vinter står tilbage med synlige blade. Bliver omkring 10 år gammel og kan blive op til 1,5 m høje. Blomstrer i juli og august måned.

Anvendelse i gamle dage Malurt er en meget gammel lægeurt. Den har været brugt som krydder i øl, mod søsyge, mod kødets begær og til at forebygge pest.

Anvendelse i dag Som snapseurt. Og ikke mindst som mølmiddel, hvor de tørre stilke lægges i tøjet. Planten dufter ved berøring som cola.



Stormhat, *Aconitum napellus* MEGET GIFTIG

Plantebeskrivelse 125 cm høj opret stau­de med blå blomster fra juli – september måned.

Anvendelse i gamle dage Først og fremmest blev stormhat brugt til at slå mennesker ihjel, og de led en frygtelig smertefuld død. I mindre doser er stormhat blevet brugt til at lindre nervesmerter samt nedsætte høj feber.

Anvendelse i dag Stormhat anvendes i homøopatisk medicin.

... uddrag af urterne

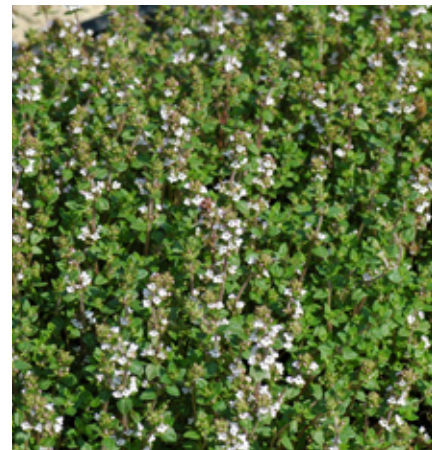


Rejnfan, *Tanacetum*

Plantebeskrivelse Vildtvoksende i kystnære områder i Danmark. Den krusede version finder man sjældent i naturen. Bliver fra 30 cm og op til knap en meter med gule blomster fra juli til september.

Anvendelse i gamle dage Ud over at være en yndet plante, blev den anvendt til at fordrive lopper og orm hos både dyr og mennesker.

Anvendelse i dag Først og fremmest som prydblade, men er også god til indfarvning af tøj og garn.



Timian, *Thymus vulgaris*

Plantebeskrivelse Flerårig krydderurt, der ikke må stå i for fugtig jord. Blomstrer med svagt violette blomster fra juni – august måned.

Anvendelse i gamle dage Et nervestyrkende middel, der med sit indhold af olien thymol bl.a. er blevet anvendt til at desinficere hospitalsredskaber. Te af timian er blevet drukket af kvinder, da det fremmer menstruationen. Afkog af timian blev brugt mod halsonde.

Anvendelse i dag Et uundværligt krydderi, som skulle stimulere appetitten. Te af timian drikkes ved forkølelse, halsonde samt ved fordøjelsesbesvær.



Sødskærm, *Myrrhis odorata*

Plantebeskrivelse Flerårig anisduftende krydderurt med skærme af hvide duftende blomster i maj måned.

Anvendelse i gamle dage Mod for meget tarmluft har man tygget stængler og frø. Den lakridsagtige smag blev udnyttet, så andre mindre velmagende mediciner bedre kunne spises. Blev brugt mod nyresten og til at fremme menstruationen.

Anvendelse i dag Sødskærm anvendes først og fremmest til snapsefremstilling. Kandiserede stængler af sødskærm skulle være en dejlig spise.



Stjerneskeerm, *Astrantia major*

Plantebeskrivelse Opretvoksende staupe, der bliver 30 – 70 cm afhængigt af sorten. Fås i hvide, rosa, røde og dybrøde farver. Blomstring fra juni – august måned.

Anvendelse i gamle dage Stjerneskeerm blev brugt mod skabsmider, fnatmider og knuder.

Anvendelse i dag Først og fremmest som prydblade.



Salvie, *Salvia officinalis*

Plantebeskrivelse Halvbusk, der holder de fleste blade hele vinteren. Den bliver omkring 50 cm høj og blomstrer i juni – juli måned med lillablå blomster.

Anvendelse i gamle dage En magisk urt; og ordet salvo betyder da også helbredelse. Fordøjelsesproblemer blev også afhjulpet med salvie.

Anvendelse i dag Som te mod halsonde, forebyggende mod bumser eller som hjælp til kvinder i overgangsalder, da den indeholder planteøstrogener.



Rude, *Ruta graveolens*

Plantebeskrivelse Halvbusk, der bliver omkring 1 m høj og har gule blomster fra juni til august måned.

Anvendelse i gamle dage Rude har været anvendt mod slangebid og pest. Desuden spiste munke og nonner af den hver dag for at holde sig kyske.

Anvendelse i dag Den blev forbudt at indtage i Danmark i 1977, men spises stadig som krydderurt i Sverige. Er en dejlig prydblade i haven.



Sæbeurt, *Saponaria officinalis* MEGET GIFTIG

Plantebeskrivelse Opretvoksende flerårig staupe, der får svagt rosa blomster i juli måned. Den er spredt til grøftekanter fra klostrene.

Anvendelse i gamle dage Eksem og andre hudproblemer blev vasket med et afkog af sæbeurten, som også blev brugt til underlivssygdomme, smerter i brystet og susen for ørerne.

Anvendelse i dag Den indeholder midlet saponin og bruges i rengøringsmidler på mørnede stoffer.

A photograph of a greenhouse interior with numerous pink cherry blossom branches in full bloom. The branches are covered in small, five-petaled pink flowers. The greenhouse structure, with its white frame and translucent panels, is visible in the background, creating a bright and airy atmosphere.

Du kan selv hente den sydlandske og eksotiske stemning hjem i egen have – og du får ekstra meget ud af det, hvis du planter sydfrugter i dit drivhus. Både fersken, abrikos og nektarin kvitterer for de beskyttede voksevilkår inde i dit drivhus; men har du ikke plads nok, kan du også få succes med at plante på friland, når blot du følger ganske få gode råd.

Haven med sydfrugter

Fersken, *Prunus persica* Nektarin, *Prunus persica* var. *nectarina*

Det bedste resultat fås, når man har mulighed for at plante fersken og nektarin i drivhuset, men har du en syd- eller vestvendt mur eller beskyttet vokseplads, kan det også lade sig gøre på friland. Fersken og nektarin vokser nemt 50 cm hvert år, så det er bare med at finde beskæresaksen frem, så det ikke tager overhånd. Har du mulighed for at lave et espalier, vil du have endnu mere styr på træets grene og vækst.

BESKÆRING skal gøres lige, når de modne frugter er plukkede og spist.

Klip gerne så meget af årets tilvækst tilbage, så sidegrenene er 10 – 15 cm lange. Det er fra disse, at næste års blomster og frugt dannes.

Husk at lukke insekterne ind i drivhuset, når dine sydfrugter blomstrer. Er der ikke meget aktivitet at spore blandt insekterne, må du selv i gang med at være bi – brug en lille pensel

Frugt	Sort	Modningsuger
Fersken	'Benedicte'	35-36
Fersken	'Frost'	36-37
Fersken	'Red Haven'	34-35
Fersken	'Revita'	39-40
Nektarin	'Nektared'	34-35
Nektarin	'Independence'	33-34

CUPCAKES MED NEKTARIN ELLER FERSKEN

Du skal bruge

- 2½ dl mel
- 1/2 tsk bagepulver
- ¼ tsk salt
- 2/3 dl sødmælk
- 1 stang vanilje
- 6 spsk usaltet blødt smør
- 1,5 dl sukker
- 2 store æg
- 2 mellemstore nektariner, skrællet, halveret, udstenede og finthakkede (2½ dl)

Pynt

- 2 dl fløde
- 3 spsk sukker
- 1 halveret, udstenet og meget tyndt skiveskåret nektarin til pynt

Sigt mel, bagepulver og salt sammen. Rør vaniljen ud i mælken. Pisk smør og sukker til en luftig masse. Tilsæt et æg ad gangen. Hæld nu skiftevis lidt af melblandingen og mælken i dejen.

Fyld dejen i cupcakes forme halvt op. Fyld ca. 1 spsk. finthakkede nektariner ovenpå og dæk igen med dej. Bages i en 200 grader varm ovn i ca. 25 min. Kagerne er færdige, når kanterne bliver gyldne. Når kagerne er afkølede, kan de pyntes med sukkerpisket fløde og tynde skiver af friske nektariner.

Lav også en salat med melon, fersken og lufttørret skinke



ABRIKOSMARMELADE

1 kg abrikoser, halverede og uden sten
Saften af 1 citron
1 kg sukker
Abrikoskerner uden skræl

Knæk stenene med en nøddeknækker og fjern skindet på kernerne, som kommes i en gryde med de halverede abrikoser og citronsaft og ca. 1 dl vand. Læg låg på gryden og bring den i kog. Skru ned for varmen og lad blandingen simre i ca. 15 min. til abrikoserne er bløde. Tilsæt sukkeret og vent til det er opløst. Bring nu hele gryden i kog igen i ca. 15 min., så marmeladen gelerer. Hæld på rengjorte glas, som opbevares koldt.

Abrikos, *Prunus armeniaca*

Bliver et op til 8 – 10 m højt træ med udbredte grene. Abrikos skal derfor kraftigt beskæres, hvis du planter det i drivhuset. Har du en lun vestvendt mur, er det oplagt at plante abrikos her. Abrikostræet blomstrer meget tidligt – allerede i marts måned. Planter du på en sydvendt mur, vil blomstringen fremmes og risiko for at alle potentielle frugter fryser bort, er for stor. Husk at nyde de meget smukke rosafarvede blomster.

Frugterne, som bliver 4 – 6 cm store, vil i gode bestøvningsforår sidde som perler på en snor. Det er derfor en rigtig god idé at tynde ud i frugterne, så der er mindst 5 cm mellem hver. Udtyndingen skal gøres i juni måned.

Frugt	Sort	Modningsuger
Abrikos	'Goldrich'	30-31
Abrikos	'Orangered'	28-29
Abrikos	'Nancy'	31-32

ABRIKOSTÆRTE

2/3 dl majsstivelse
5 store æggeblommer
4 dl sødmælk
2/3 dl honning
2½ dl mel
2 spsk sukker
1/2 tsk salt
100 g koldt usaltet smør skåret i stykker
2 til 4 spsk koldt vand
5 abrikoser, udstenet og skåret i skiver
2 spsk abrikos marmelade

Kagecreme

Æggeblommer kommes i en mellemstor gryde og majsstivelsen rystes gennem en si og røres nu ved svag varme sammen. Mælk og honning tilsættes, og der piskes konstant til de første store bobler. Skru ned for varmen og lad cremen stå i 1 min. Hæld nu cremen gennem sigten og lad den stå i køleskab i 3 timer. (kan godt laves dagen før)

Tærtedej

Mel, sukker, salt og smør smuldres. Tilsæt vand til dejen samles.

I en smurt tærtbund med 22 cm i diameter rulles eller trykkes dejen ud. Prik dejen med en gaffel og bag den i en 200 grader varm ovn i ca. 35 min. Lad bunden køle helt af.

Tærten samles

Cremen piskes og fordeles på tærtbunden. De udstenede og skiveskårede abrikoser fordeles oven på cremen. Opvarm lidt abrikosmarmelade i en gryde og fordel den flydende masse over de friske abrikoser.



Figen, *Ficus carica*

Måske har du lagt mærke til de karakteristiske figenblade på ganske store flergrenede træer, hvis du har rejst i landene i og omkring Middelhavet. Sådan ses de meget sjældent i Danmark – og i så fald er det en figen, der har fået lov at slå sig ned inde i et velpasset drivhus. Figner hører ikke blandt de hårdføre planter, men der findes egne af landet, hvor klimaet er så mildt, at frostskafer er minimale. Er der i dit nabolag andre haveejere, der har succes med figen, vil det også lykkes for dig, om end det især de første år kræver vinterdækning med eks. visne blade og granris. I dit havecenter kan du vælge mellem forskellige sorter. Én af disse sorter stammer fra Bornholm og er blandt de absolut mest hårdføre. Bornholm-figen sælges desuden under sortsnavnet 'Precoce de Dalmatie' og får søde saftige brunviolet frugter.

Plantningen

Figen elsker god kraftig muldrig jord, men skal stå, så vinterens væde kan dræne væk.

Ofte planter man figen i store krukker eller baljer, for at kunne flytte dem i vinterhi. Figenplanter bør ikke stå i samme krukke mere end tre år, før de skal plantes om i ny frisk jord. Planter du i bunden af dit drivhus, vil rodsystemet selv finde vej til de næringsstoffer, som det har brug for – her skal du altså ikke plante om.

Frugtsætningen

Figner modner over en meget lang periode. Hvert efterår kan du se de nye små figner, der allerede er klar til at vokse til foråret og modne hen mod sommeren og frem til september måned.

Bestøvning

Figen er selvbestøvende, så du behøver ikke købe flere planter.

Beskæring

Vær varsom med at klippe de alleryderste grene af – det er nemlig her frugtanlæggene sidder. Bedre er det at reducere mængden af grene i busken ved at fjerne dem ved basis. Det rette beskæringstidspunkt er sensommer – aldrig, når planten er helt uden blade.



Spis figen direkte fra træet. Anret de friske frugter sammen med ost eller til dessert med god hjemmelavet is til.

FIGENMARMELADE

1 kg friske figner, skåret i kvarte og rensset for stilk og bund
700 g sukker
1 stang vanilje
3 dl vand
Citronsaft

Vaniljekorn blandes med sukkeret og kommes i en gryde med 3 dl vand. Sukkerlagen koges op til sukkeret er opløst. Tilsæt figenstykkerne og lad det koge op, hvorefter der skrues ned for varmen, og det simrer i 15 min. Smag marmeladen til med citronsaft og kom marmeladen på rengjorte glas, der opbevares i køleskab.

Brug figenmarmelade på brød, til ost, på is eller i pandekager

Ønsker du en krydret variant, kan ingefær tilsættes.

Sødmandel, *Prunus amygdalopersica* var. *dulcis*

Et meget smuktblomstrende langsomtvoksende lille træ, som får ferskenlignende frugter. Dog er det ikke frugtkødet, som vi her spiser, men selve kernen – mandlen. Du kan høste i september – oktober måned og nyde de helt friske mandler. Sødmandel er ikke hårdfør og skal plantes i krukker, der opbevares frostfrit om vinteren.

Planter du i stedet mandelfersken, der er en krydsning mellem sødmandel og fersken, vil "mandlerne" her være næsten lige så gode, og dette træ overvintrer i dit uopvarmede drivhus.

HUSK at bestøve de sartrosa blomster i marts - april måned.



Vidste du at...

- Man har dyrket abrikoser 3000 år før vores tidsregning?
- At fersken oprindeligt kom fra Kina, og at man har fundet beviser for, at den er dyrket 2200 år før Kristus?
- Nektariner er meget nært beslægtede med fersken?
- Mandelfersken er en krydsning mellem mandel og fersken og ofte bliver brugt som mandeltræ?



Beskæringsgruppe				
1 'Miss Bateman'	Storblomstrende	2 m høj	blomstrer fra maj – juni	2
2 'Mme Le Coultre'	Storblomstrende	3 m høj	blomstrer fra maj - juni	2
3 'Snow Queen'	Storblomstrende	3 m høj	blomstrer fra maj – juni	2
4 'Hyde Hall'™ Evipo009(N)	Storblomstrende	1½ m høj	blomstrer fra juni – september	3

Hvide



BESKÆRING

Klematis beskæres afhængigt af, hvornår de blomstrer.

Gruppe 1: Blomstrer april - maj og beskæres hvert 2 - 3. år til 1 m i juni

Gruppe 2: Blomstrer maj - juni og klippes hvert år tilbage til 1 m umiddelbart efter blomstringen

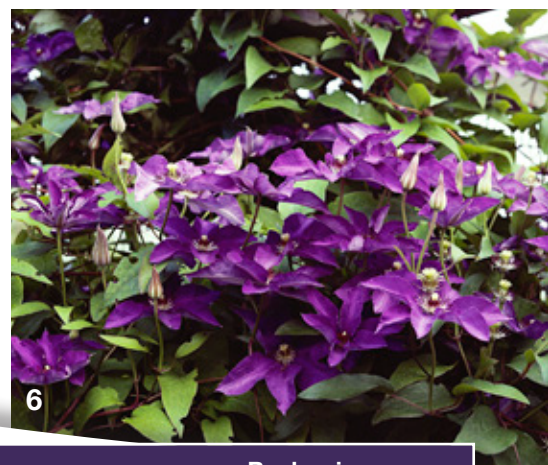
Gruppe 3: Blomstrer juli - september og klippes tidligt foråre - gerne vinter tilbage til 20 cm

Se mere om beskæring side 8

Slyngende skønheder

Plant og plej

- Klematis kan plantes året rundt.
- Klematis plantes dybt. Rodhalsen skal 5 – 10 cm ned under jordens overflade.
- Grav hullet ekstra stort og plant i en blanding af 1 del kompost og 2 dele kalket plantejord fra dit havecenter.
- Vand lige efter plantningen og fortsæt med at vande i tørre perioder. Vær opmærksom på ikke at plante så tæt på husmuren, at tagudhænget hindrer vandforsyningen. Plant længere ude og træk planten ind mod væggen.
- Gød 2 – 3 gange fra april og frem til 1. august.



Blå

Beskæringsgruppe					
1	'Arabella' Staudeklematis	(klatrer ikke selv)	1 m høj	Blomstrer fra juli – september	3
2	'Blue Angel'	Storblomstrende	3 m høj	Blomstrer fra juli – september	3
3	'Jackmanii'	Storblomstrende	4 m høj	Blomstrer fra juli – september	3
4	'Mrs Cholmondeley'	Storblomstrende	3 m høj	Blomstrer fra maj – juni	2
5	'Mrs N Thomson'	Storblomstrende	3 m høj	Blomstrer fra maj – juni	2
6	'The President'	Storblomstrende	3 m høj	Blomstrer fra maj – juni	2
7	'Parisienne'™ Evipo019(N)	Storblomstrende	1½ m høj	Blomstrer fra juni – september	3
8	Clematis alpina	Småblomstrende	3 m høj	Blomstrer fra april – maj	1
9	Clematis viticella	Småblomstrende	3 m høj	Blomstrer fra juli – september	3



Rosa

Beskæringsgruppe				
1	'Comtesse de Bouchard'	Storblomstrende	3 m høj	Blomstrer fra juli – september
2	'Hagley Hybrid'	Storblomstrende	2 m høj	Blomstrer fra juli – september
3	'Margaret Hunt'	Storblomstrende	3 m høj	Blomstrer fra juli – september
4	'Dr. Ruppel'	Storblomstrende	3 m høj	Blomstrer fra maj – juni
5	'Piilu'	Storblomstrende dobbelt	2 m høj	Blomstrer fra maj – juni
6	'Prinsesse Alexandra'	Storblomstrende dobbelt	3 m høj	Blomstrer fra maj – juni
7	montana 'Marjorie'	Småblomstrende dobbelt	10 m høj	Blomstrer fra april – maj
8	montana 'Mayleen'	Småblomstrende, duft	10 m høj	Blomstrer fra april – juni
9	texensis 'Princess Diana'	Småblomstrende	2 m høj	Blomstrer fra juli – september

1	'Niobe'	Storblomstrende	3 m høj	blomstrer fra juli – september	3
2	'Rouge Cardinal'	Storblomstrende	3 m høj	blomstrer fra juli – september	3
3	'Warszawska Nike'	Storblomstrende	3 m høj	blomstrer fra juli – september	3
4	'Rebecca'™ Evipo016(N)	Storblomstrende	1½ m høj	blomstrer fra juni – september	3
5	<i>C. viticella</i> 'Madame Julia Correvon'	Småblomstrende	3 m høj	blomstrer fra juli – september	3
6	'Etoile Violette'	Småblomstrende	3 m høj	blomstrer fra juli – september	3

Røde





Haver til maver

– børn skal dyrke deres måltider

Det er en stor fornøjelse at besøge en skolehave. Og det er blevet lettere at finde én at komme på besøg i, for det er blevet populært blandt børnene at "gå til have" i fritiden. Også skolerne har taget muligheden for virkelighedsnær læring til sig og benytter i stigende grad skolehaverne.

Et sted for børn

Der leges, arbejdes med jord og planter, læres, undres og opdages. Fuglene synger, de høstede afgrøder tilberedes og bliver til mad, der med stor lyst og bålrog til følge, indtages. Og det er ikke bare en udflugt, men et helt forløb fra foråret til rækkerne med rodfrugter, bælgeplanter og salater høstes. De lærer at tage ansvar, for de har nemlig deres eget stykke jord at tage vare på. Derudover er sammenholdet, legen i naturen, smagen af frisk frugt fra træerne, lyden af bier fra bi-staderne og stoltheden over de dyrkede afgrøder, som man må tage med hjem – en fantastisk måde at vokse op på.

Lidt historie

Tilbage i 1903 stiftede lærer P. W. Lindholm skolehaveforeningen. Han havde hentet in-

spiration til projektet i Tyskland. Den første skolehave lå i Melby ved Kalundborg, og i 1904 fik Lindholm et stykke jord af Københavns kommune på Amager. Flere nye skolehaver kom til, og i 1934 var der 156 skolehaver i Danmark. Det største antal haver var i 1956, hvor ca. 231 haver havde plads til ca. 26.000 børn. Formålet med skolehaverne var at få de blege børn ud af trange lejligheder i byerne. De skulle ud og gøre nytte. Især i krigstiden havde det stor betydning, når børnene kunne dyrke grøntsager til familien.

I begyndelsen var det et fritidstilbud til børnene, men i 1937 blev skolehavegerning sat på skoleskemaet. Folkeskoleloven fra 1956 afskaffede faget, men flere steder i landet har der de seneste år været opbakning til at få "gerningen" på skemaet igen, hvilket har givet en øget efterspørgsel på de skolehaver, der efter kraftig reduktion i 1960 – 1970 blev nedlagt. Mange steder voksede byerne, skolerne skulle udvide deres bygningsmasse, og de tilstødende haver blev derfor nedlagt. I dag er der seks skolehaver tilbage i Københavns kommune og de benyttes af ca. 2.500 børn fra børnehaveklasse til 6. klasse.



Vidste du at...

- Michelle Obama har skolehaver i parken ved Det Hvide Hus i Washington?
- der i London er mere end 600 skolehaver?
- der i Norge er et langt større engagement omkring skolehaver? Ofte sker det i samarbejde med lokale landmænd. Desuden er det muligt for lærere og pædagoger at modtage undervisning i brugen af haven i undervisning.



Stor aktivitet med at holde rent i de 7 x 1 m store haver, som hvert barn har. Der er nemlig 30 haver, som bliver præmieret for at være dyrket flot



Flotte violette gulerødder og en squash fra én af de 140 børns have



Plakaten, hvor børnene selv kan se, hvilke grøntsager de SKAL dyrke (2/3 af jorden) og hvilke, de kan vælge frit mellem. Mange af frøposerne sponsoreres af et landsdækkende frøfirma, der har mange slags, som børnene kan vælge imellem

Et større fællesareal dyrkes, så der er mulighed for at undervise, begejstre og inspirere – og så er der altid mulighed for at klippe en buket, hvis ens egen have svigter...



Skolehaven i Odense

Der er lige nu 140 børn, der har deres egen have, som de i fritiden passer. Deres havelod er på 1 x 7 meter, hvor der er tvungne afgrøder, som skal dyrkes, men der er også plads til afgrøder, som de hver især selv vælger. Hvert år deltager knap 20 skoleklasser fra Odense kommune i et fælles haveprojekt. Det er den daglige leder Thomas Høgedal, der sammen med alle de dejlige børn, passer skolehaverne. "Vi er nu på tredje sæson og håber virkelig, at der er politisk opbakning til, at projektet skal fortsætte", siger Thomas. Det er nemlig sådan, at hvor der for 10 år siden var fire skolehaver i Odense, er der i dag kun denne ene tilbage. Med hjælp fra fondsmidler fik Thomas etableret skolehaven i Falen for tre år siden. De to første år hjalp Aarstiderne.dk med at finansiere en del af projektet, som de har gode erfaringer med i Nordsjælland, hvor der de seneste 7 år har været ca. 42 skoleklasser tilknyttet. Interessen er heldigvis meget stor, og der er et stigende antal skoleklasser, som ønsker et samarbejde med fag som natur/teknik og hjemkundskab i skolehaverne.

Natur – mark – mad

Når eleverne selv oplever og ser sammenhængen mellem naturen, marken og så den mad, de indtager, tager de ansvar og glemmer mobning og andre spændinger i skolelivet. Hvor det for mange år siden var



Glade sommerpiger i skolehaven Haver til Maver, hvor 2/3 af de frivillige "børnehaver" passes af piger og 1/3 af drenge

selve afgrøderne, der motiverede børnene til at dyrke, er det måske i dag sammenholdet og den afvekslende undervisningsform, der får alle eleverne til at forstå og respektere den natur, de selv er en del af. Når børn vrænger ad grøntsagerne ved middagsbordet, er skolehaven med til at nedbryde denne dårlige vane. Når opfattelsen af at en have er hårdt arbejde, udmunder i store squash og smukke sommerbuketter, er dele af missionen også opfyldt. Og som stifteren af Haver til Maver, Søren Ejlersen siger "børn skal dyrke deres måltider".

Insekter og kravl bliver mindre farlige, når man selv dyrker planter med dem i



Have nr. 132 er høstet færdig, og bagest i haven kan de mange buketter høstes og foræres væk til dem, man holder af



Skolehaverne i Odense startede for ca. 65 år siden, og mange af redskaberne stammer fra den gang. Smalle river og hakker med varierende skaftlængder, så de passer til børnene. Og der er disciplin, når redskaberne bringes retur i skuret rengjorte

Der er rigtig mange forskellige sommerblomster, som børnene kan vælge imellem til deres egne haver





Din egen

Grøntsager som alle skal dyrke



Kartofler

- Godkendte læggekartofler lægges fra slutningen af marts til midten af april måned.
- Grav jorden, så den er porøs og fri for ukrudt.
- Træk en snor, så rækken bliver lige.
- Læg knoldene i ca. 10 cm dybde med ca. 30 cm mellem hver.
- Rækkeafstand på 40 – 60 cm.
- Vand i tørre perioder
- Hyp en til to gange i takt med at kartoflens top vokser.
- Når kartoflerne blomstrer, kan du begynde at høste.
- Inden det bliver frostvejr graves resten af kartoflerne op og lagres frostfrit og mørkt.
- Undlad at gøde kartofler – det giver top og få knolde. Kartoffeljord gødes om efteråret med god kompost.

Gulerødder

- Frø, der giver orange, gule, hvide eller lilla gulerødder sås efter 15. maj.
- Så gerne i nærheden af løg – så mindskes ormeangreb.
- Så meget tyndt lag frø i en dybde på maksimum 1 cm.
- Når planterne vokser op kan det blive nødvendigt at tynde ud, så de kan vokse sig store. 1½ - 2 cm mellem hver plante.
- Tynd ud i fugtigt vejr og dæk hullerne til med jord – gulerodsfluen vil meget gerne slå sig ned i hullerne, hvor de lægger æg i den nærmeste gulerod.



Løg

- Der findes kepaløg, skalotteløg, salatløg og rødløg, som alle sættes tidligt forår.
- Plant i porøs jord, så de lige akkurat dækkes af jord.
- Der skal være ca. 5 cm mellem hvert løg.
- Rækkeafstand på 30 – 40 cm.
- Høst gerne de største løbende henover sommeren, men vent med at trække alle løg op, før toppen falder sammen.
- Løg skal tørres. Enten i sammenflettede ranker eller i hulkasser.
- Du kan lagre løg køligt i mange måneder



Spinat

- Kan sås meget tidligt. Sår du sent på foråret, vil den hurtigt vokse op med blomsterstand – og det er der ikke meget ved. Spinat kan sås i flere hold i foråret og igen fra august måned.
- Det tager ca. 7 – 8 uger fra såning til høst.
- Så i lige rækker i en dybde på 2 – 3 cm og en rækkeafstand på 30 cm.
- Høst spinat og spis den som salat eller lav en stuvning med krydderier.

skolehave

i skolehaven

Dild

- Dild kan sås fra april til august.
- Kig på sortsbeskrivelsen, for på nogle sorter kan du både høste blade OG skærme
- Bladdild sås tyndt i 1 cm dybde og med 25 cm mellem rækkerne.
- Skærmdild sås tyndt i 1 cm dybde og med 50 cm mellem rækkerne.
- Skærmdild er uundværlig, når du sylter squash, asier og agurker.

Persille

- Persille er toårig og vil andet år blomstre i maj måned, hvorefter den dør.
- Der findes to typer persille. Kruspersille og glatbladet persille.
- Den glatbladede persille kan forveksles med hundepersille (giftig), som lugter af løg.
- Så fra starten af april måned i en dybde på 1 cm med ca. 5 cm mellem hver plante.
- Rækkeafstand på 40 cm.
- Frøene er længe om at spire, så det er en god idé at lægge frøene i blød i vand et døgn før såning.
- Høster du kraftigt på planterne, så sørg for at vande umiddelbart efter.
- Visner dine persilleplanter, skyldes det gulerodsfluens larver, der spiser rødderne.

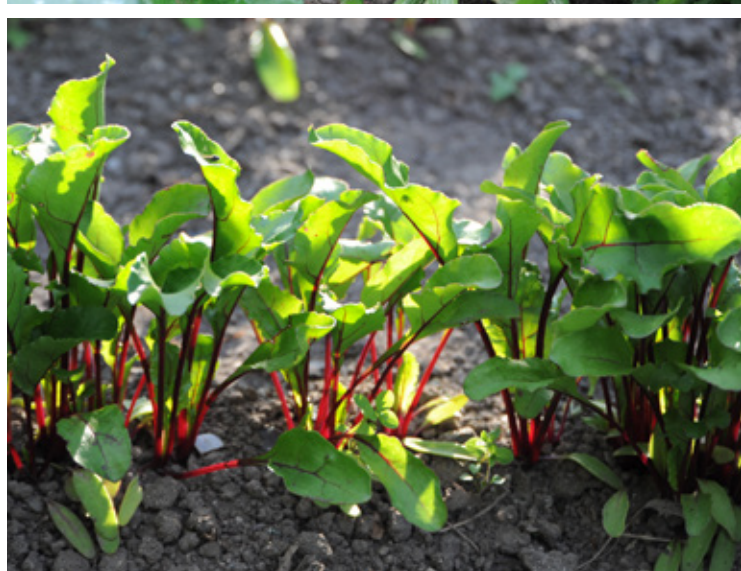
Squash

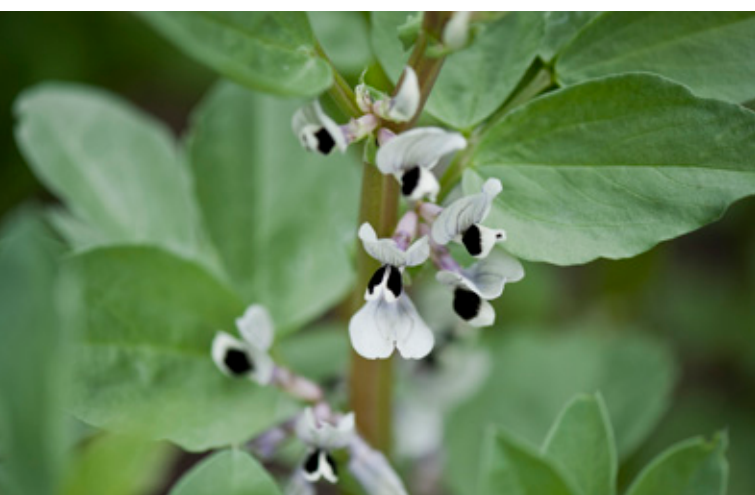
- Forså gerne i små pletter til udplantning eller så direkte i jorden fra maj måned.
- Så i en dybde på 2 – 3 cm.
- Planteafstand på 60 cm.
- Høst løbende og prøv også at spise de gule blomster, som smager dejligt.

Rødbeder

- Rødbeder kan være aflange, runde, stribede eller gule.
- Så fra starten af maj måned i 2 cm dybde og med ca. 5 cm afstand mellem frøene. Sår du tættere, skal der tyndes i rækken.
- Læg gerne rødbedefrø i blød et døgn før såning.
- Høst løbende og til efteråret, når der skal syltes rødbeder.
- Høst resten inden frost og opbevar rødbederne uden top i en kasse med fugtigt sand.

Med udgangspunkt i opskriften for børnene i Skolehaven Falen, kan du selv lave skolehave med børn eller børnebørn. Måske er det en idé til skolen i din by, hvis den ikke allerede har en skolehave.





Grøntsager som du kan vælge

Salat

- Så i en max dybde på 1 cm og så meget tyndt.
- Salat kan med fordel plantes ud som udplantningsplanter. Så selv i bakker eller køb færdige bakker i dit havecenter.
- Plant med 40 cm mellem hver plante og med en rækkeafstand på 30 – 40 cm.
- Salat skal høstes, inden den går i blomst.
- Så flere hold salat hvert år – det første hold kan du så i april.
- Udplantningsplanter skal først plantes, når nattefrosten er ovre.
- Gå amok i alle de forskellige sorter og få både en dekorativ køkkenhave og salatskål.

Majroe

- Gammel kendt grøntsag, der har fået stor opmærksomhed igen.
- Majroer er beslægtet med kål og er enten gule eller hvide indeni. Farven udenpå varierer fra hvid, gul, rosa og helt violet.
- I huller med 10 cm afstand lægges 2 - 3 frø. Når frøene er spiret, luges de svageste planter væk, så der kun står én plante tilbage.
- Rækkeafstand på 30 – 40 cm.
- Høst inden de bliver for store. 4 – 8 cm størrelse er bedst. De har størrelsen efter 6 - 8 uger efter såning.
- Så gerne flere hold, men husk at vande i en tør sommer.
- Brug majroer i salater om sommeren.

Fennikel

- Knoldfennikel kræver en jordtemperatur på min. 10 grader C.
- Såtidspunkt fra midt maj til slutningen af juni måned.
- I en dybde på 1 - 2 cm - med 20 cm mellem hvert såsted - lægges 3 frø.
- Rækkeafstand på 30 - 40 cm.
- De svageste frøplanter luges væk, så der kun står én plante tilbage.
- Høst løbende den grønne top og brug den som drys i salater og på smørrebrød.
- Knolden skal være fast, når den høstes fra slutningen af august måned.
- Brug den rå, kogt eller stegt. Passer godt til fiskeretter.

Hestebønne

- Tidlig såning i april måned direkte i jorden.
- Sådybde på 4–5 cm med en afstand på 10 cm mellem hver plante.
- Rækkeafstand 50 cm.
- Det er kun frøene inden i bælgene man spiser, og de skal høstes, inden de bliver for store.
- Alle bønner af familien Phaseolus indeholder proteinet Lectin, som giver tynd mave, opkastning og i alvorlige tilfælde blødninger. De skal derfor koges, inden de spises.
- Hestebønner eller valske bønner hedder Vicia faba, og man mener, at der ikke er risiko forbundet ved at spise dem rå, da de ikke indeholder Lectin. Dog er der ikke dokumentation derfor. En kort blanchering anbefales.

at dyrke i skolehaven

Bønner

- Havebønner og stangbønner må først sås fra slutningen af maj måned.
- Så gerne først i drivhus og plant ud – så går det hurtigere.
- Så i 4 – 5 cm dybde med en planteafstand på 10 cm.
- Rækkeafstand 50 cm.
- Buskbønner vokser til ca. 50 cm højde, mens stangbønner skal have støttestativ.
- Bønner skal koges eller blancheres inden de spises.

Majs

- Majs er varmekrævende og må først sås, når jordens temperatur er minimum 10 grader C.
- Forså i drivhus fra april og plant ud.
- Majs kræver bestøvning fra hanblomsterne, der sidder øverst på planten. Så derfor mindst to rækker, så vil du få flere majscolber.

Radiser

- Så fra slutningen af marts måned og så gerne flere hold med ca. 3 ugers mellemrum.
- Radiser er oplagt at så på arealer i køkkenhaven, som allerede er høstet.
- Så tyndt i 1 cm dybe riller.
- Nyd helt friske radiser på brød eller fint skårede i salater.

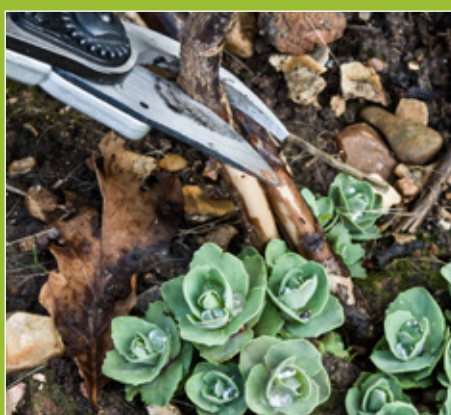
Pastinak

- Så sidst i april måned i 1½ cm dybde.
- Planteafstanden er ca. 8 cm og 40 cm mellem hver række.
- Høstes fra september og hele efteråret.
- Pastinak ligner guleroden og kendes ved, at den "går ned med nakken".
- Pastinak smager dejligt sammen med andre rodfrugter.

Persillerod

- Så allerede fra starten af april måned.
- Sådybde på 1½ cm og planteafstand på 10 cm.
- Rækkeafstand 40 cm.
- Persillerod kan være lidt vanskelig, da den er lang tid om at spire. Er det tørt i denne periode, skal du vande.
- Gød persillerod tre gange. Efter fremspiring, i juni måned og igen i august.
- Høst fra september og sørg for, at de ikke får frost.
- Persillerod har en mild smag og er god revet rå, kogt eller sammen med andre rodfrugter.





En ny havesæson står for døren, og der er endnu engang mange gode gøremål i haven. I dette første nummer af Haveglæder 2014 sætter vi fokus på nogle af de tidlige aktiviteter i haven. De første stauder til stenhaven, beskæringer om foråret inden alt for mange blade springer ud, samt tilplantning af drivhuset. Der er nemlig endnu flere sorter af tomater, agurker og chili at vælge imellem; og har du først smagt egen avl, er du nødt til at fortsætte. Få endnu flere fif til de "grønne fingre" og vis stolt dine velpassede planter frem.

Grøntsagerne skal også sås, kartoflerne lægges og løgene sættes. Læs om skolehaven i Odense og den store succes, som børnenes arbejde med planterne giver.

Rigtig god fornøjelse!



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.

Find mere inspiration på
www.haveinspiration.dk · www.danskehavecetre.dk

ISBN 87-91659-44-2



9 788791 659447 >