

Tid til haven

Havetips uge 22

Af: Marianne Bachmann Andersen



Billede: Pink hyldedrik 08.jpg

Når hyliden blomstrer

Det har været småt med solskoldede forårsskuldre fra timers arbejde i haven, men der er dage, hvor både bare tær og arme bliver luftet. Juni måned byder blandt havens mange buske også på hyldeblomster. Den almindelige vilde hylde fra hegn, men også den rødbladede hylde med sortsnavnet 'Black Beauty' eller 'Black Lace'. Laver du hyldeblomstsaft af de rosarøde blomsterstande, bliver drikken charmerende pink!

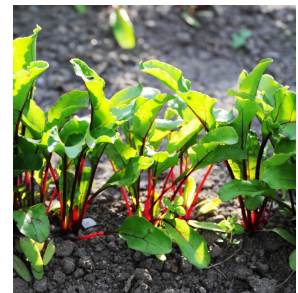
Opskrift på hyldeblomstdrik:

Ca. 40 hyldeblomstskærme skylles og overhældes med 1,5 l kogende vand, som er tilsat 1,2 kg sukker.

Derefter skylles 2 økologiske citroner, som skiveskæres og lægges sammen med blomsterskærmene.

Saften stilles køligt et par døgn, hvorefter saften sies fra med en sigte. Den uklare væske sies gennem et klæde eller kaffefilter og hældes på rene flasker. Saften kan derefter holde ca. 1 – 2 måneder i køleskab.

Ibland ca. 4 – 5 dele vand til en del koncentreret saft og servér den kold på en varm sommerdag.



Lugning og udtynding af rødbeder og gulerødder

Billede: Roebeder udtyndes.jpg

Man kommer ikke udenom lugningen i køkkenhaven. Heller ikke selvom køkkenhaven er placeret i højbede, kan man nægte ukrudtet adgang, for hvor der er fugt og næring, vil frø meget nemt kunne spire. Og heldigvis for det – ellers ville frøene fra vores grøntsagsfrøposer jo ikke spire! Når frøene er sået i snorlige rækker, gør det lugearbejdet særdeles meget nemmere. Det kan nemlig være lidt vanskeligt at skelne mellem krudt og ukrudt, for mange af vores ukrudtsplanter kan som små spirer nemt ligne rødbeder, radiser og gulerødder. I selve rækken, hvor du har sået dine grøntsager, vil nogle af planterne stå for tæt. Det går ikke, at der ikke er afstand mellem spirerne af de grøntsager, som danner rodfrugter. Står de for tæt, vil du få mindre rodfrugter, og de vil have svært ved at trives, når der ikke er plads til at udvikle sig på. Du skal derfor i gang med at tynde ud. I første omgang kan du nøjes med at spirerne står i enkeltrække. Når de vokser til, vil du dernæst kunne fjerne hver anden og nyde minigulerødder eller minirødbeder. Vigtigt er det selvfølgelig også, at der ikke vokser ukrudt i rækken, så det stjæler pladsen.



Jorden er fugtig, så du kan sagtens plante

Billede: [stauder plantning.jpg](#)

Temperaturen i jorden er nu så høj, at selv de sent såede bønner kan lægges. Da nedbøren i de fleste egne af Danmark har været gavmild, er jorden samtidig så godt vandet op, at alt bare vokser. Du kan sagtens få succes med at plante roser, stauder og prydbuske, når blot du sørger for at vande godt til i forbindelse med plantningen. Det betyder, at du pr. m² mindst skal bruge 20 – 30 l vand for at jorden er ordentlig vandmættet og planternes rødder kan få fat. Du skal selvfølgelig også være opmærksom på de nyplantede planter gennem hele sommeren, hvis der er længere perioder med tørvejr. Det er nu, haven viser sig med de "huller", som altid vil være der, så mangler du bunddækkende stauder eller endnu et æbletræ, behøver du ikke vente!



Krydderurter til mange formål

Billede: krydderurter 01.jpg

Det er blevet endnu mere populært at afprøve nye spændende krydderurter. Mange af dem er dekorative i krukker eller krydderurtebedet, mens andre fortrinsvis har rollen som ingrediens i maden. Det kan godt tage noget tid at lære alle krydderurterne at kende – hvor gør de glæde, og i hvilke tilfælde de mest er til pynt. Som regel vil duften og smagen af krydderurterne i frisk tilstand give en indikation af, hvor de gør sig bedst. Dernæst er madopskrifter nok det sted, hvor vi oftest bliver præsenteret for mulig anvendelse. Googler du din krydderurt, vil du få mange mulige anvendelsesmuligheder, så egentligt drejer det sig bare om at komme i gang og selv opbygge en masse erfaringer. Er du helt på bar bund kan du starte med at klippe friske krydderurter på æggemadden eller kartoffelmadden, tilsætte nogle skud til frisktappet vand og smage på det, eller bruge dem på salaten. Begynd altid med en lille smule, så smagen ikke overdøver.