

Tid til haven

Havetips uge 24

Af: Marianne Bachmann Andersen



Spinat er både lækkert, velsmagende og sundt

Billede: Spinat 01.jpg

Du kan så spinat i april måned, høste det i juni og nå at så et nyt hold i august, som høstes i september. Almindelig spinat går hurtigt i blomst, når temperaturen er høj, så ønsker du sommerspinat, skal du så den Newzealandske spinat i stedet for. Når spinaten begynder at sætte blomsterstande, skal den høstes. Klip planterne over og riv alle de grønne blade af. Nu er det vigtigt at få skyllet spinaten grundigt, så det ikke knaser i tænderne under aftensmaden. Fyld de mange blade i en stor balje, babybadekar, murespand eller håndvask. Skyl bladene flere gange, så al sand og jord opløses og falder til bunds. Kog vand i en stor gryde og blancher de mange blade i det kogende vand. Frys portioner ned til vinterens mange retter eller brug opskriften på stuvet spinat.

Du kan også spise spinatbladene i grøn salat.

Opskrift på stuvet spinat til 4 personer:

Pluk, skyl (grundigt) og blancher ca. 800 g spinat.

Hak 1 løg og pres 1 fed hvidløg.

Kom lidt smør i en gryde og sauter løgene.

Findel det blancherede spinat med en skarp kniv og bland det i gryden sammen med 2 dl fløde.

Lad spinaten simre og koge ind.

Smag til med salt, peber, muskatnød og evt. ingefær.

Serveres som tilbehør til frikadeller, kogt hamburgerryg, oksesteg ect.



Sommerbeskæring af vinranken

Billede: sommervin.jpg

Vinranken i drivhuset eller udenfor drivhuset har sat et mylder af grønne skud. Klaserne er ansat og skal nu bare trække kraft og lave store, søde lækre druer. Det skulle man ikke tro, at vinranken vidste så meget om, for der produceres en hulens masse blade, som bare skygger for de nye klaser. Du skal derfor finde beskæresaksen frem og få klippet den skyggende bladmasse væk.

- På dit lange hovedskud kan der for hver ca. 5 cm sidde en siddegren, der må bære klaser – vælg det kraftigste og klip resten tilbage.
- Det kraftige sideskud tages derefter under behandling. Klip skuddet tilbage til sidst ansatte vindrueklase og bræk eventuelle sideskud af, så skuddet kun bærer klaserne og blade fra hvert bladhjørne.
- Er der mange (flere end to) klaser på dit sideskud, kan du med fordel klippe dem af allerede nu. Den samlede mængde frugt fordeler sig blot på de klaser, der sidder tilbage.



Billede: purloeg til pynt.jpg

Purløg til pynt

Nybagt æggekage med friskplukket purløg til er næsten ikke til at stå for – selvom nogle mener, at det ikke er helt sundt! Lige nu blomstrer purløgene med de smukkeste violette blomster. Pluk dem!

Udover smukke buketter, sikrer du dig, at din purløg fortsætter med at sætte nye friske stængler op, og du undgår, at der bliver sået purløg i hele din krydderurtehave.



Billede: babysnegl.jpg

Der er ikke mange snegle – endnu!

Det kølige forår har forsinket invasionen af snegle i haven. Mængden af snegle uden hus synes at være en mindre plage, end vi har været vant til de seneste

år. Her tænker jeg først og fremmest på dræbersneglene, der er de grådigste. Det skyldes først og fremmest, at de nøgne snegle ikke tåler frost i længere perioder. Således er mange dræbersnegle ikke længere levende efter den lange vinter. Det betyder dog ikke, at der slet ingen snegle kommer i år. Der er nemlig en del af sneglene, der har nået at lægge æg i dybe sprækker, hvor de også selv er krøbet ned for at beskytte sig mod frosten. Når du derfor alligevel ser snegle mellem salatrækkerne, skal du ikke føle dig snydt – der er langt færre, end der kunne have været. I dit lokale havecenter kan du købe et skånsomt middel, der effektivt bekæmper snegleangreb i din have. Ferramol hedder det og er fuldt miljøvenligt og tilladt at bruge til økologisk produktion i Danmark.