

# Tid til haven

## Havetips uge 35

Af: Marianne Bachmann Andersen

### Havens Dag opfordrer til mere dyre- og insektliv i haven



Billede: Svirreflue i anemone.jpg

Haven er et lille stykke naturreservat og spiller en vigtig rolle i den samlede natur. Mængden og diversiteten af småfugle afhænger af, hvor godt haven er indrettet til fødested for fuglene. Er der ingen redemateriale og levende insekter, vil fugle søge andet sted – også selvom du fodre flittigt. Honningbier skal bruge nektar fra blomster for at kunne lave honning, og udfører samtidig et ganske væsentligt arbejde, nemlig selve bestøvningen af blomsterne. Er der ingen bestøvning, kommer der ingen frugt. Bjerne er således nødvendige for at få kirsebær, blommer, æbler, tomater osv. Haven skal helst have frodige hjørner, lavt græs, store træer, små buskads og vand. Kom på besøg i dit havecenter d. 12. september og deltag i en skattejagt med flotte præmier.



Billede: Lavendel 02.jpg

### Skal lavendlerne klippes?

Lige nu står lavendelplanterne med mere eller mindre visne blomsterstængler. Du må gerne klippe de lidt kedelige blomsterstande af, men du behøver ikke! Gamle lavendelplanter har en tendens til at blive grove og bare forneden. Det kan undgås, hvis man hvert forår klipper de nyplantede buske så langt tilbage, at der stadig er ganske lidt synlige blade at se. Klipper du lavendelbuskene kraftigt tilbage nu, vil mange af dem aldrig komme sig igen. Er du træt af gamle, grove lavendelbuske, så grav dem op og kassér dem. Du kan sagtens plante nye planter samme sted. De to hovedsorter hedder 'Hidcote Blue' og 'Munstead'. De har begge blåviolette blomster, men der er forskel på, hvor

kraftigt de vokser, og hvor længe de blomstrer. Ønsker du hvide eller rosablomstrende lavendler, kan du også købe det i dit lokale havecenter.



Billede: Blaa druer i drivhus.jpg

### **Drivhuset drosles ned**

Når vi tager hul på september måned, tager vi samtidig hul på den første efterårsmåned. De mange timers pasning i drivhuset giver endelig fuld valuta, men tomaterne revner og når de nu at blive røde alle sammen? For at hjælpe på modningen, skal du sørge for, at der er masser af sol og varme. Du kan godt begynde at lukke vinduer og døre hver aften, så dagens varme holder længere. Husk dog at åbne lidt for vinduerne om dagen, så fugten kan komme ud. Spar på vandet og gødningen, så modner tomaterne hurtigere og får ikke så hurtigt revner. Har du flere forskellige sorter af tomater, er de nu, du skal notere ned, hvilke der er de bedste. Kan du ikke følge med til at spise alle tomaterne, er der sikkert bekendte, der hellere end gerne vil hjælpe dig! Vindruerne i drivhuset skal fortsat trimmes, så bladene ikke skygger for druerne, der på denne årstid skal have masser af sol og varme, så sukkerindholdet øges. De grønne sorter er ved at modne, mens de blå typer skal hænge i nogle uger endnu, før de kan spises. Har du ikke nogen vinstok i dit drivhus, kan du sagtens plante én, selvom du dyrker tomater og agurker. Plant den gerne udenfor, så rødderne selv finder vand, men lad stokken "løbe" langs siden eller i taget, så får klaserne mest lys.



Billede: Paradisaebler.jpg

### **Paradisæbler til pynt og gavn**

Paradisæbletræer hører blandt de mindre træer til haven og bliver omkring 4 – 6 m høje. Kronerne er letløvede og skygger kun lidt for planter eller græs, som står under dem. Der kræves minimal pasning af de smukke træer, der hvert år i maj måned står i fuldt flor med hvide eller rosarøde duftende blomster.

Frugterne kan du på denne årstid bruge til dekoration, til fuglefoder og til æblegelé.

### **Opskrift på æblegelé:**

Pluk 1 – 1,5 kg umodne paradisæbler, vask dem, skær dem over og kog dem møre med ½ l vand. Hæld dem til afdrypning natten over så al væsken kommer med.

Saften hældes tilbage i gryden og koges op. 1 kg sukker tilsættes og koges med i ca. 20 minutter. Når saften har bestået geléprøven, tilsættes citronmelisseblade og hele blandingen skummes og hældes på rene glas. Lågene sættes først på den efterfølgende dag.

### **Geléprøve:**

Dyp en ske ned i den kogende saft og lad saften løbe af skeen. Først når den sidste dråbe, der falder fra skeen, er lang og sej, er geléen færdig.