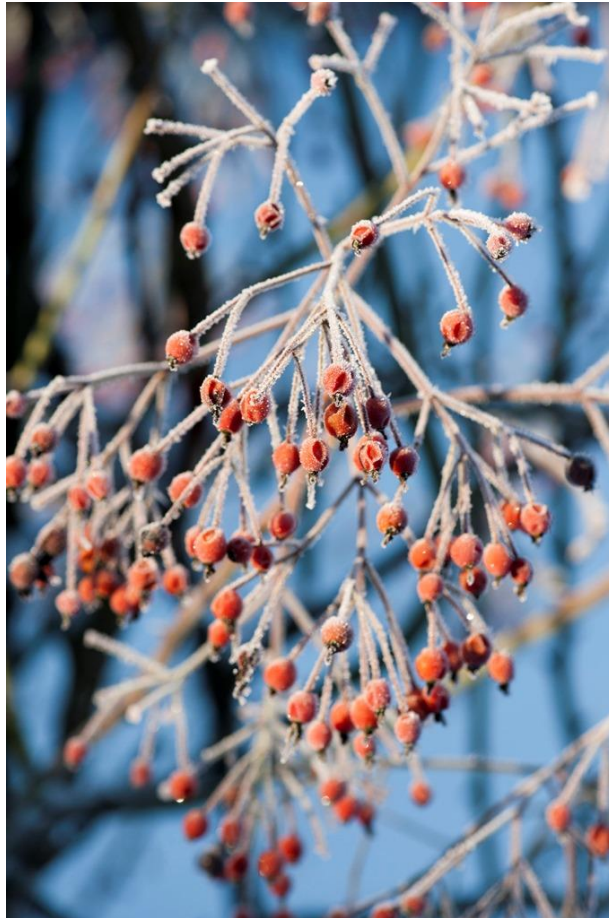


Tid til haven

Havetips uge 51

Af: Marianne Bachmann Andersen



Juleferie i din have

[Billede Juleferie.jpg](#)

Det forholdsvis milde vintervejr baner vej for aktiviteter i haven, som vi ellers ikke normalt tænker på her op til jul. De mange fridage, som mange har i vente, kan med fordel bruges på at få frisk luft og samtidig gøre nytte. Dejligt er det også at være på forkant med det snarligt kærdkomne forår, for nu vender de mørke dage snart og alt bliver igen bedre for hver dag, der går. Vi er ikke alene om at tilbringe ferien i haven, for havens dyr er glade for, at der er små bunker af grene og blade, de kan gemme sig i. De benytter sig også flittigt af havens naturlige forråd så som frø fra staudebedets afblomstrede blomster og kogler fra de stedsegrønne planter i haven. Gå derfor ikke helt amok med oprydning i alle hjørner.

Drivhuset

Et sted, du med rette kan rydde op og gøre rent, er i drivhuset. Ud med alle de visne gamle planter. Rens og genbrug selvvandingskasserne, men pas på de ikke går i stykker. Eventuelle uønskede svampe vil ikke overleve vinteren, hvis du har børstet al jord og gamle planterester af. Forsøg at opbevare dem helt tørre – det hindrer også svampene i at sprede sig. Det er ikke sikkert, du har lyst til at finde spand og sæbevand frem, men gør huset klar til forårsrengøring allerede nu. Se også husets konstruktioner efter i sømmene. Måske er nogle af ruderne revnet og vinduesopluk

trænger til smørring? Tagrenden skal også renses, så evt. snevejr kan smelte af hurtigt.

Gør klar til at så de første frø i det nye år. Ryd op i gamle skilte, snor og læg værktøjet pænt på plads.

Har du endnu ikke lukket vandet af, er det på høje tid. Tøm også vandslanger for vand og hæng dem op, så de ikke fryser og sprænges.

Haven

Når haven er gået efter for løse værktøjsgenstande, kan du rense, smøre og ordne både spader, river, hakker, håndredskaber, sakse, hækkeklipperen og græsslåmaskinen.

Mangler du at plante, kan du faktisk gøre det så længe jorden ikke er frosset til. Planterne er lige nu helt i hvile, så de kan med fordel plantes ud og være klar til ny vækst fra forårets start. Har du meget fugtige områder i haven, bør du vente til overskudsvandet er trukket væk, for færdsel gør ondt værre på en våd jord.

Det er også på denne årstid du kan begynde at skære planter ned. Har du f.eks. en gammel bøgehæk, der er blevet for høj eller bred, kan du nu reducere størrelsen. Er det i år du skal beskære æble- og pæretræerne, så kan du også gøre det i din juleferie. Husk blot, at ahorn, birk, prydkirsebær, blomster, kirsebær og valnødder ikke må beskæres om vinteren. De tilhører "bløderne" og vil miste en hel masse plantesaft, når de bliver beskåret. Beskæring af "bløderne" skal ske i august-september måned.

Rigtig god arbejdslyst!



Beskæring af vin og slyngplanter

Billede: [Beskæring klematis.jpg](#)

Blåregn skal beskæres om vinteren i frostfrit vejr. Blåregnplanten har fra basis et antal hovedgrene - det kan være tre eller ti, og du bestemmer, hvor stor viften skal være. Alle hovedgrenenes sidegrene hver vinter beskæres, så der er omkring tre bladknopper tilbage. Herfra vil sidste års dannede blomster så bryde frem til foråret.

Klematis tilhørende gruppe 3 med hovedblomstringsperiode juli – september, skal hvert år klippes tilbage til ca. 20 cm over jordens overflade. Springer du denne beskæring over, vil dine klematis stadig blomstre, men først efter at de er vokset op til 4 m. Klipper du dem ned, vil du få flottere og større blomster i en højde, der er til at se for os mennesker.

Klematis, der blomstrer allerede i april-maj måned må ikke klippes ned nu, for så mister du blomstringen. Klematis i denne gruppe skal beskæres ca. hver andet eller tredje år ned til 1 m i juni måned efter blomstringen.

Øvrige slyngplanter som vildvin, arkitektens trøst, kamæleonbusk, tobakspibeplante og kaprifolie skal ikke beskæres, men gå planterne efter for døde og visne grene.

Vinstokken i drivhuset skal helst beskæres inden 1. januar. Saftspændingen er nemlig meget tidlig, så kommer du først i gang i det nye år, risikerer du at planten hæmmes fordi den taber væske. Vinstokken skal gå igennem, så den fortsat har én ledende hovedranke (eller to, hvis du fra start har ladet planten gå hver sin vej rundt i drivhuset). Forøg hvert år længden på stokken med ca. 50 cm, men klip al vækst derudover af. Det er på vinstokkens sidegrene, at klaserne dannes. Først danner det nye skud 2 – 4 blade, hvorefter klaserne sættes og skuddet vokser videre. For at hindre et kolosalt virvar af sidegrene, skal du sørge for, at der er ca. 15 cm mellem hver sidegren på vinstokken. Alle andre sideskud klippes helt ind til hovedstokkens, mens det blivende skud først klippes af efter 1 – 2 bladknopper.

TIPS Brug altid en helt nysleben saks til beskæring.

FACEBOOK statements eller små hurtige beskeder

Tjek ugentligt om de første forårsbebudere er på vej op. Ligger der et lunt lag blade oveni dit bed med vintergækker, så løft det væk og nyd de allerførste forårstegn

Juleroserne er sprunget ud mange steder. Hvis du nænner at plukke dem med ind i stuen, skal du ridse stænglen og sætte den i en høj vase, så den kan holde sig saftspændt

Butikkerne har de første juletulipaner til salg – sammen med gran pynter det julebordet perfekt!

Novemberkaktus er afblomstret og skal for alvor plejes med vand og især gødning. Har du et ældre eksemplar, kan du med fordel tynde ud i de lange bladgrene. Drej skuddene af, så formen passer til din vindueskarm

Pas på når du fragter julestjernen hjem. Den ellers så robuste juleblomst hader blæst og kulde

Skær grene af forsytia, prydkirsebær og kirsebærkornel ind i en spand med vand i juleferien.

Efter et par uger begynder blomsterknopperne at åbne sig og foråret er her næsten....

Bag et julebrød:

50 g gær

5 dl mælk

250 g smør

12 dl hvedemel

125 g sukker

3 æg

1 tsk kardemomme

Revet citronskal fra ½ citron

Sukat, rosiner, hakkede mandler og nødder til iblanding

Smelt smørret og lun mælken og opløs gæren. Tilsæt alle ingredienser og ælt. Hæver til dobbelt størrelse. Slå dejen ned og form den til én lang pølse, der rulles sammen til et fladt rundt brød, der bages i ca. 30 min. i en 225 g varm ovn.

Pres saften af ½ appelsin og 1 citron. Tilsæt 1 spsk kogende vand og 200 g flormelis. Glasuren hældes over brødet, når det kommer ud af ovnen.