

# Tid til haven

## Havetips uge 27

Af: Marianne Bachmann Andersen



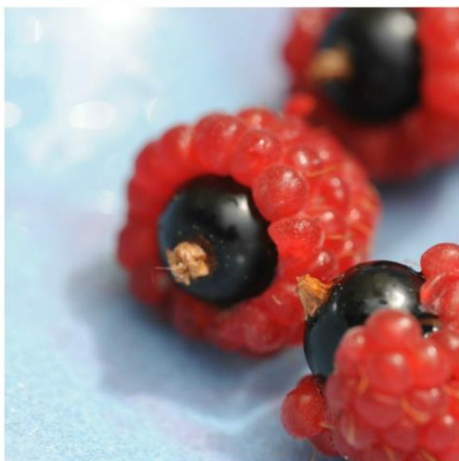
### Frodig sommerhave

Det noget ustabile sommervejr har ramt Danmark og minder os alle om, at vi trods alle udtalelser om drivhusgasser og stigende temperaturer, kun er et lille land oppe mod nord. Det skal nu ikke afholde os fra at benytte enhver vejrsmæssig mulighed for at få andel af de "solvitaminer", som de lange sommerdage trods alt giver os (når det ikke regner). Glemte er perioden, hvor det hele var knastørt og travlheden med at passe de nyplantede planter med vand. Nu kan det være svært at finde muligheden for at få klippet græsset uden at maskinen synker ned i den våde jord.

Haven står til gengæld grøn og frodig og både træer, stauder og buske har en stor tilvækst. Den nyklippede hæk får snart et fint udseende igen, når sideknopperne bryder, og havens blomster trodser vejret og åbner flittigt deres ynde. Bierne summer om ørene og de første sommerfugle får sommerstemningen helt i top.

Skulle du rammes af lysten til at lave om og plante nyt, så er vejret netop nu fantastisk til at plante i. Temperaturen er fin, jorden bestemt fugtig nok, og det lader til, at de næste uger også bliver lettere fugtige, så det gælder bare om at komme i gang. I dit lokale havecenter kan du blive inspireret til årstidens flotte planter med masser af blomster, eller du kan gå målrettet efter en bestemt blomstrende busk, nogle stauder eller nye roser. Husk at sortimentet i havecentre og planteskoler er stort, og har de ikke lige præcis det, du efterspørger, kan de højst sandsynligt skaffe det.

**RIGTIG GOD SOMMER**



## Ryst dine sommerbær

Havens bærbuske nyder godt af sommerregnen, for nu begynder de for alvor at lægge slutspurten ind til at færdigmodne deres bær, så vi kan få masser af friske vitaminer. De tidligste sommerhindbær er allerede modne og de første ribs er røde. Solbærrerne er ved at blive helt sorte, men hvis du ikke er til syrlige solbær, bør de sidde på busken til sidst på måneden. Stikkelsbærrerne er modne for dem, der kan spise dem sprøde og sure – dem, der vil have dem bløde og søde, skal vente lidt endnu. De to første blåbær fra min egen have spiste jeg med stor fryd i går, så her skal der også holdes øje.

Når man ikke kan få nok, ender det ofte med, at man vælter sig i overflod. Hvordan får man overhovedet brugt alle de skønne bær? Fryserens indhold af bær fra sidste år er måske ikke engang blevet anvendt, så hvordan kan man nå at sylte og koge marmelade nok, så bærrerne ikke går til spilde?

Er man gammel nok, ved man, at der er noget, der hedder rysteribs. Ribbede ribs skylles og blandes med sukker, der over nogle timer opløses sammen med bærrernes saft. Rystehindbær er ikke et navn, som vi kender, men råsyltede hindbær eller coulis er faktisk det samme. Friske hindbær blandes med sukker og er klar, når sukkeret er opløst – der røres rundt undervejs.

### **Ryste – solbær**

500 g solbær

100 – 125 g sukker

### **Ryste – hindbær**

500 g hindbær

200 – 250 g sukker

### **Ryste – solbær**

500 g solbær

150 – 200 g sukker

### **Ryste – jordbær**

500 g jordbær

100 g sukker

### **Ryste – brombær**

500 g brombær

200 g sukker

Det er især de bløde bær, der er mest anvendelige til råsyltning, og hvis du har mod på at kombinere bærrene, er det bare med at komme i gang med at eksperimentere.

Holdbarheden er ca. 1 uge i køleskab og de friske syltede bær bruges til alt lige fra morgenmadsskålen, på nybagt brød, i muffins og til aftenens kødretter.

### **FACEBOOK statements eller små hurtige beskeder**

# Sommerbeskæring af vinranken er et on going projekt, for hvis du ikke vil have lange vinranker i hele huset, skal de klippes ind

# Hold øje med, om dine agurkeplanter, auberginer og melonplanter i drivhuset bliver triste og brunlige. På bagsiden af bladene vil du måske se en større aktivitet af små spindemider – dem skal du tage dig af. Mest effektiv er det at lukke rovmider ud i drivhuset – rovmider kan du bestille hos dit lokale havecenter

# Den naive haveejer, der for uger siden var ret sikker på, at dræbersneglene næsten var udryddet i haven, er straks vågnet op til et massivt angreb fra alle sider – den fugtige sommerhave er et eldorado for de slimede bæster

# Alger og grønne belægninger på træværk og terrassens sten kan relativt nemt behandles med effektive og miljøvenlige produkter – spørg din gartner i dit havecenter om råd

# Æble- og pæretræer, som du hvert år beskærer, sender et mylder af lodrette vandris op i øjeblikket. Det er en god idé at klippe eller rive dem af, så de ikke skygger for meget for de sparsomme solstråler, der skal modne frugten

# Ukrudtet har fået rigtig godt fat. Har du mange bede, hvor jorden ikke er beplantet, vil du skulle bruge nogle timer på at få luget. Køkkenhaven er ligeledes alvorlig ramt af ukrudt, så skynd dig at få luget, inden det bliver så stort, at det når at sende en ny armada af ukrudtsfrø i omløb

# Krydderurterne står så flotte og sprøde – venter kun på, at du klipper og høster til marinader, dressinger, fiskeretter på grillen og hvor du ellers kan komme i tanke om, at de vil gøre nytte

# Bare pletter i græsplænen? Du kan sagtens så og lappe hullerne nu

# Frisk sommerkrukkerne op med de dejligst planter. Dit havecenter byder på mange aktuelle flotte blomstrende planter – bl.a. store flotte kompakte georginer, der passer godt til krukkerne

# Glæd dig selv eller en god veninde – skær et par flotte buketter fra havens bede. Husk at kombinationen af roser og stauder altid er en succes