

Tid til haven

Havetips uge 23

Af: Marianne Bachmann Andersen



Lav din egen syrensaft

Billede: Syrensaft.jpg

Sjældent har et forår været så køligt og blæsende og faktisk ikke særlig havevenligt. Det halvdårlige vejr lader planterne nu ikke til at foragte, for de både gror og især blomstrer på livet løs. Havens mange forårsblomstrende buske og træer har stået og står stadig med blomsterflor i så klare farver, at man dagligt forbavsnes over effekten. De seneste uger er turen kommet til syrenerne. De vilde sydfynske syrenhegn lokker turister til i store busser og havens "ægte" storblomstrende syrener sætter trumf på med dobbelte blomster og meget store blomsterstande. Når blomstringen aftager, overtager de småblomstrende syrener, der også kaldes for dværksyrener – sikken en fest!

Vi kender alle den skønne sødlige duft af syrenblomsterne – duften er ikke helt ens i alle sorter, men både de vilde, de "ægte" og dværksyrenerne har duftende blomster. Den duft kan du faktisk få glæde af, hvis du laver saft på blomsterne. Saften kan efterfølgende fortyndes med vand ligesom hyldeblomstsaft, eller du kan bruge syreneliksiren til at pifte et glas hvidvin eller mousserende vin op.

Pluk bare

Syrener danner allerede deres blomster på sidste års tilvækst, så fordi du plyndrer dine syrenbuske, vil det ikke have stor betydning for næste års blomstring.

Opskrift

Kog en lage af:

1 l vand

1 kg rørsukker

Skrællen og saften af 2 usprøjtede citroner

Lad lagen køle af til max. 40 °C.

Syrenblomsterne klippes fri af de kraftigste stilke og rystes, så der ikke er insekter med. Saml så mange, at det fylder ca. 2 L.

Fyld blomsterne i store sylteglas og hæld sukkerlagen over. Luk låget, og lad blandingen stå ca. 24 timer. Nu skal al indholdet igennem et klæde og den klare syrensaft kan hældes på rengjorte glas, som opbevares i køleskabet.



Langsom start i køkkenhaven

Billede: Krydderurter.jpg

Både køkkenhaven og skærehaven lider noget under de meget kolde dage og nætter. Vi nærmer os Grundlovsdag, hvor mange normalt kan hente den første portion kartofler i haven, men den lader ikke til at slå nogen rekorder hvad knoldstørrelse angår. Når de nye kartofler nu er hjembragt fra mere succesfulde gartnere, kan vi heldigvis gå i krydderurtehaven for at høste friske krydderurter til dressingen, ovenpå de nykogte kartofler eller i kartoffelsalaten. Retter med fisk kvitterer især for brugen af både estragon, purløg og kinaløg. Ramsløgene er på retur, men planter du kinaløg i haven, kan du hele sommeren fortsat få glæde af purløgs-hvidløgssmagen. Mange af krydderurterne er flerårige og klarer fint de danske vintre, men vedligeholdelsen af krydderurtebedet kræver både en hård hånd eller spade og nogle friske planter.

Rodskudsdannende krydderurter som peberrod og mynter breder sig og skal holdes i skak, så de ikke overtager hele bedet. Hak gerne ned i planterne med en spade og fjern (høst) de kasserede skud. Du kan sagtens udføre denne lidt voldsomme form for beskæring nu mens planterne gror. Har du citronmelisse og andre frøspredende krydderurter, gælder det om at få luget alle de små planter ud af bedet. Når disse reduktioner er udført, skal du grave den frie jord godt igennem, eventuelt iblande kompost og løsne jorden, så du kan plante de nye krydderurter med de bare hænder!

Måske mangler du:

Estragon

Glatbladet persille

Kruspersille

Kinaløg

Koriander

Basilikum

Bronzefennikel

Bananmynte

FACEBOOK statements eller små hurtige beskeder

- # Ny gødningsrunde til især havens roser er aktuel
- # Mange forårsløg er afblomstrede og tilbage står de halvvisne toppe og skriger efter at blive klippet ned – det må du IKKE, for løget i jorden bruger toppens energi til næste års blomsterflor
- # De overvintrede Dahlia lader vente på sig – lige nu er de første store flotte danske Dahlia til salg i store potter
- # Vær efter både tidsler og brændenælder, så de ikke breder sig unødigt
- # Spis løs af rabarber og asparges i juni måned og frem til Sankthans – derefter skal planterne have fred og ro
- # Klematis klarer ikke altid selv turen op i det gamle æbletræ, på pergolaen eller op ad husgavlen – bind de sprøde grene forsigtigt op, så de ikke knækker
- # De tidligstblomstrende rododendron er ved at blomstre af. Hvis du magter at fjerne visne blomsterstande, kvitterer planten med ekstra hurtig nyvækst. Gød rododendron, der er færdige med at blomstre for i år
- # Klip nogle af havens første staudebuketter ind til vasen i stuen eller på havebordet
- # Agurkeplanterne og tomatplanterne gror langsomt, men efterhånden mere sikkert. Dyrker du i selvvandingskasser, skal du indimellem vande ned gennem poserne med jord for at få alle næringsstoffer tilgængelige for rødderne
- # De milde sommervejr tyder på at være lige om hjørnet – er din terrasse klar til gæster og madlavning i det fri?