

Tid til haven

Havetips uge 27

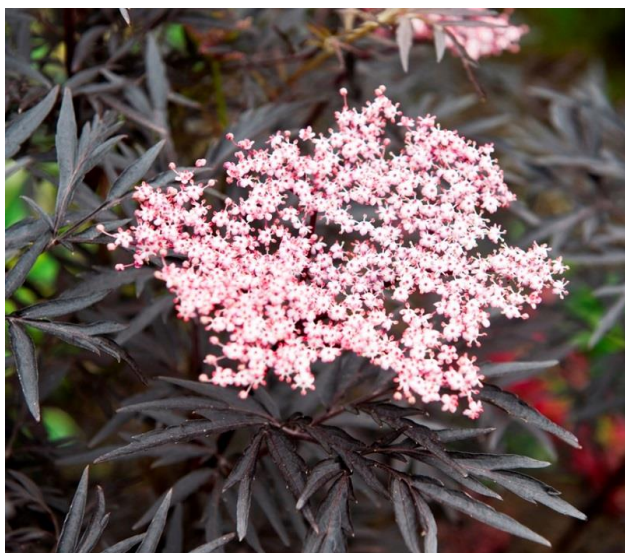
Af: Marianne Bachmann Andersen



Det frodige staudebed

[Billede Rosemoor.jpg](#)

Foråret og forsommeren har rent vejrmæssigt ikke været værd at skrive om, men nu kommer sommeren med alle dens fornøjeligheder og én af dem er de frodige blomsterbede i haverne. Om du strækker hals og kigger ind over hækken hos naboer i dit boligkvarter, er på sommerbesøg i en helt anden landsdel, eller blot kører til og fra din arbejdsplads, så er haverne og naturen fuldstændig overdådig og frodig. Det skyldes ikke mindst de mange stauder, der bugner af bedene. Mange af dem har vel nok ladet vente på sig i år, men nu er blomsterfloret endelig ved at være på det højeste. De store pæonknopper er endelig åbnet, studenternellikerne ligeså og selv de høje riddersporer står kække bagest i bedet og når langt over 2 m. Storkenæb er knapt så varmekrævende og mange er for længst afblomstret. Det gælder dog ikke for 'Rosemoor' som lige nu farver mit staudebed helt blå. Den blå farve indtager også inden længe ét af de andre bede, for her er 'Rozanne' og tvillingen 'Azure Rush' så småt begyndt at blomstre på en meget grøn og frodig bund. Disse nye storkenæb vil efterhånden skubbe de gamle kendinger i baggrunden, for den lange blomstringstid er svær at konkurrere med. I mellemtiden vil jeg nu nyde de "gamle" sorter af storkenæb, der netop er frodige og fyldt med blomster i juni måned.



Billede: Rosa hyld.jpg

Blomstrende saft og marmelade

Høsten kan ikke vente meget længere. Det er ved at være tid til den årlige saft lavet på hyldeblomst. Hyldeblomsterne har deres helt specielle karakteristiske duft og spiser du en lille smule af blomsterne, vil du opleve både bitre og meget søde nuancer. En traditionel opskrift på hyldeblomstsaft omhandler foruden blomsterne en stor andel citroner. Smagen af de mange citroner med skal giver den færdige drik en dejlig forfriskende smag, men ønsker du at lave saften mere hyldeblomst-smagende, kan du sagtens skære ned på antallet af citroner.

Vi har ikke alle en almindelig hyld i vores haver. Faktisk vokser hylden sådan lidt vildt og naturligt rundt i hegn og langs marker og veje. Mange fraråder at anvende blomsterne langs indfaldsvejen mod byen, for her sidder masser af udstødningsartikler tilbage i blomsterne og den smag og virkning er vist ikke helt tiltænkt den hjemmelavede drik. Tag derfor på tur og find ikke forurenede hyldeblomster, og husk så at plante din egen hyld, så du for eftertiden kan være selvforsynende. I dit havecenter kan du se, at den almindelige hyld kan fås i flere forskellige sorter, der er udvalgt, så mængden af blomster og bær overstiger gennemsnittet af de "vilde". Du kan også vælge at købe en rødbladet sort, der får rosafarvede skærme af blomster her i juni måned. Saften bliver nu lyserød, men smager lige så pragtfuldt som den saft, der laves på hvide blomster.

Opskrift på hyldeblomstsaft

Ca. 40 blomsterskærme skylles let i koldt vand. Lægges derefter i et fad sammen med 4-5 usprøjtede citroner i skiver med skal på.

4 liter vand koges med

4 kg sukker/rørsukker og iblandes

100 g vinsyre

Hæld sukkervand m. vinsyre henover blomsterskærmene og citronskiver. Lad blandingen trække i 2-4 dage og hæld på flasker, som skal opbevares køligt.

p.s. du kan med fordel blande f.eks. hyldeblomst med hindbærsaft – blandingen klæder begge bær godt

Marmelade med hyldeblomster

Stikkelsbærmarmelade støder man ikke på hver dag. Én gang om året laves den dejligste kombinationsmarmelade med stikkelsbær og hyldeblomster. Til 1 kg stikkelsbær skal der blot 6 – 8 blomsterskærme. Det kan være noget af en udfordring at få modenheden langt nok frem hos stikkelsbærrene og så stadig kunne høste friske blomsterskærme, men indtil videre er det lykkedes. Marmeladen smager skønt på pandekager, og har vist sig at være et hit til sammenkogte retter og oksekødsretter, hvor der ofte følger både surt og sødt med.

Mon ikke hyldeblomsterne også kan kombineres med hindbærmarmeladen og jordbærrene.....

FACEBOOK statements eller små hurtige beskeder

- # Akelejerne er ved at være færdige med at blomstre og selvom jeg elsker akelejer, så går jeg hvert år en runde i haven med saks og spand. Frøkapslerne skal klippes af, for ellers har jeg en hel hær af krydsninger i alle afskygninger til næste år
- # Hækkene klippes i disse uger. Batteridrevne, benzindrevne og elektriske klipper summer rundt i mange haver. Husk at tjekke værktøjet, så de fungerer optimalt inden du starter. Sørg for at stå sikkert på jorden eller på stigen inden du klipper. Klip så hækken er bredest for neden og smallere for oven. Fjern efter klipningen al hækaffaldet og kom det i bunden af kompostbeholderen
- # Buksbomhække skal også klippes inden juli måneds sol svider alt for meget
- # Gød rododendron, der er færdige med at blomstre
- # Agurkeplanternes sideskud skal knibes, når der er 2 – 4 blade ansat
- # Tjek for spindemider i agurkeplanterne og spul chiliplanterne, hvis der er kommet lus i toppen på dem
- # Fjern fortsat sideskuddene på tomaterne, bind dem løbende op og nyd de første modne frugter
- # Roserne har ladet vente på sig, men nu er rigtig mange af dem så småt gået i gang med at blomstre. Lusene har desværre også fundet deres favoritplads i og omkring blomsterknopperne. Prøv i første omgang at spule dem med koldt vand. Lær at leve med, at der er lus i dine planter eller søg råd hos din gartner, der har hjælpende midler på hylden
- # Hak køkkenhaven inden du tager på ferie – ellers får du et chok når du kommer hjem og så er ferien for alvor forbi!