

Tid til haven

Havetips uge 32

Af: Marianne Bachmann Andersen



Sommerramt have

Billeder: Sommerkrukke.jpg

Det er altid meget spændende at komme hjem fra ferien og se sin have i forvandling. Denne sommers varme har bestemt haft indvirkning på havens planter – og overordnet er det en positiv indvirkning. Med risiko for at få nogle haveejere på nakken, for der er både dele af Danmark, men især dele af haverne, som bestemt ikke ser så godt ud! Men det drejer sig nu engang om at fokusere på de positive ting, og de danske frodige haver med mørkegrønne træer og buske samt rigtblomstrende roser, der helt klart har haft en perfekt sommer, er da rigtig dejligt. Har man ikke haft nogen til at slå græs, har det i år mindre betydning, for græsplænerne er mange steder knapt så frodige pga. det tørre vejr. Desværre er havens krukke heller ikke nødvendigvis så frodige – især ikke, hvis der ikke har været vandingsvagt på. Når planterne i krukkerne udtørres mellem vandingerne, angribes de ofte af skadedyr; for det meste lus og spindemider. Sådanne krukke har jeg også efter to ugers ferie. Der er ikke meget at gøre – væk med planterne og hen i din planteskole og købe nogle nye. Udvalget er meget stort og du kan både vælge mellem stauder, prydbuske og sommerblomster, for krukkesæsonen er slet ikke slut endnu. De lune aftener omkring grillen er der heldigvis mange tilbage af, selvom dagene så småt er blevet kortere.



Billede: Sommerbaer.jpg

Høst og spis

Kan man få for mange frugtbuske i haven? Efter flere gange at have plukket massevis af hindbær, ribs, solbær, stikkelsbær og nu blåbær, synes fryseren og marmeladeglassene at være noget fyldte. Bærhøsten er i år ret omfattende, men det er jo ikke hvert år, at den er så god. Bryder du dig ikke om at lade resten af bærrene sidde på buskene, hvad så med at lave saftevand eller rødgrød af de mange bær.

Opskrift på sommersaft

1 kg frugt
2 – 3 dl vand
200 – 300 g sukker

Det er både nemt og overskueligt at koge saft i en saftkoger eller lade saften af de kogte bær løbe igennem et klæde natten over. Vent med at tilsætte sukker til du har siet saften. Når du har smagt den til med sukker, skal den blot hældes på rengjorte flasker, som fyldes helt op. Opbevar dem køligt. Får du rigtig meget saft ud af din høst, så rens nogle plastflasker og læg saften i fryseren til vinterens "saftoddyer".

Opskrift på rødgrød

1 kg blandende bær (solbær, ribs, jordbær)
200 g hindbær
2 dl vand
300 g sukker
1 – 2 spsk kartoffelmel

Skyl bærrene og kom dem i en gryde med vand og sukker. Rør rundt og lad bærrene trække en times tid eller mere. Sæt gryden over svag varme og rør jævnlige til blandingen når kogepunktet. Skum urenheder af og tag gryden af varmen. Rør kartoffelmel ud i koldt vand og bland jævningen i gryden når grøden er så varm, at den er lige under kogepunktet. Koger du grøden med kartoffelmel, vil den blive lang i konsistensen.

Drys grøden med et tyndt lag sukker og lad den køle af.

Spis grøden med kold fløde.



Billede: Nematoder.jpg

Nematoder mod dræbersnegle

Det er forsøget værd at prøve udlægning af nematoder mod de mange dræbersnegle, der uanset det varme, tørre sommervejr, stadig er aktive så snart solens udtørrende stråler ikke er kraftige nok. I dit havecenter kan du bestille nematoder mod sneglene. Når de kommer hjem, skal du blot hakke en stor skålfuld agurker og iblande nematoderne. Agurke/nematodeblandingen udlægges i små klatter i haven, hvor du har erfaring for, at der er snegleaktivitet. Når dræbersneglene æder agurkerne med nematoder iblandet, vil nematoderne, som er parasitter, indtage sneglen og slå den ihjel. Den proces tager næsten tre uger. Når nematodeholdige snegle dør, tiltrækkes deres artsfælder, som æder dem og derved også nematoderne. Således smittes hele sneglebestanden med nematoder til gavn for både din og din nabos have....



Billede: Kartoffelskurv.jpg

Visne kartofler

Rækkerne med kartofler er på denne årstid mest grønne, fordi mængden af uønsket plantevækst – ukrudt overskygger toppene. Mange steder er kartoffeltoppene visnet ned i sommerens tørke, men der er stadig dejlige kartofler under dem. Toppen kan

også være angrebet af kartoffelskimmel. Er det tilfældet, skal du klippe den af, så skurven ikke smitter kartoflerne i jorden.

Det *kan* være noget af en udfordring at komme af med ukrudtet i kartoflerne, for anvendes hakken, så rammes knoldene under jordoverfladen. Trækker du ukrudtet op, vil manglende jord blotte knoldene, som bliver grønne og usunde af sollyset. Måske kan det bedst betale sig at grave alle knoldene op.

Der findes ingen "rigtig" løsning, og der vil være konsekvenser af den løsning, som du vælger:

- Lad ukrudtet stå. Det vil gå i blomst og bidrage til mange års ukrudt i din køkkenhave.
- Grav allerede nu kartoflerne op. Kartoffelknoldene skal være tørre, inden du kan pakke dem ind og lagre dem. Lad dem lufttørre i 2 – 4 timer og pak dem derefter ind i avispapir og læg dem i kasser. Undgå at få for meget jord med. Brug gerne kasser med lufthuller.
- Lad kartoflerne blive i jorden. Ukrudtet kan evt. klippes af ved jordens overflade for at hindre det i at blomstre og smide nye spiredygtige frø. I det relativt tørre jord vil knoldene have det fint de næste måneder, men når vejret skifter til mere regnvåd og køligt vejr, vil risikoen for råd øges. Tjek jævnligt hvordan knoldene har det i jorden og vær klar til at grave dem op, hvis de ser skurvede eller rådne ud.