

Tid til haven

Havetips uge 37

Af: Marianne Bachmann Andersen



Sommeren, der kom retur

Vejret kan vi bestemt ikke klage over, for med over 20 grader og masser af sol, er shorts og soltoppe pakket ud igen. Vandtemperaturerne er næsten lige så høje som luften, så badebukserne kan sagtens dyppes.

Hvordan reagerer havens planter så på denne lidt uventede sensommer?

Nætterne er relativt kølige, så der dannes hvert døgn fugt, som planterne har stor glæde af, indtil det er tørret ud omkring middagstid. Førrige uges regnvejrsdag gav gode mængder vand til hele landet, så jorden er både lun og fugtig. Det betyder at der er masser af vækst. Tydeligst ses det nok på græsplænen, som er mørkegrøn og langhåret, hvis du ikke når at slå den hyppigt. De fleste blomsterbede står stadig med beundringsværdige blomster, som samtidig kan bruges til at pynte op i hjemmet, hvis du nænner det. I drivhuset modnes tomater, auberginer, chili og peber rigtig flot, og selv om det er køligt om natten, skal du endelig sørge for, at der er god udluftning, for det er svært at holde bladsvampene i ro. Høsttiden er over os, og dagens kurv kan hurtigt inspirere og bidrage til aftensmåltidet, pynten på frokosten eller madpakken.

HUSK hele tiden at følge med i havens afgrøder, for de første spisedruer i drivhuset er allerede ved at være overmodne, pære Clara Friis er ligeledes blevet blød, og de første spiseæbler rådner hurtigt, når de falder til jorden.

I krydderurtebedet genvokser mange af planterne og giver friske blade til sensommergrillen, men vidste du, at du faktisk relativt nemt kan lave kryddersalt?

Spas på saltet

- Pluk de friske krydderurter – bland gerne flere forskellige sammen.
- Blend dem sammen med groft salt
- Læg salt-krydderurtemassen på et rent stykke bageplade, hvor det skal tørre
- Hæld urtesaltet på lufttætte glas

Da krydderurterne forstærker saltsmagen, kan du på denne måde spare på saltet.



Forårsløg om efteråret?

Det kan godt virke lidt skørt, at vi allerede nu skal tænke på, hvordan vores forårsblomster skal se ud. Med sandstrand mellem tæerne, en frisk blomsterbuket på havebordet og friske jordbær fra de remonterende sorter i hånden, kan det godt være lidt grænseoverskridende at tænke på sne, vinter og de første nye løgplanter i bunden af havens bede.

Sådan er naturen nu engang indrettet. Løgene skal i jorden, så de kan bruge resten af efteråret til at få dannet et passende stort rodnet, så de efter bedste evne kan yde den smukkeste blomstring til næste forår.

Lang læggesæson

I dit lokale havecenter kan du allerede nu se et stort og bredt sortiment af alt lige fra påskeliljer, tulipaner, vintergækker, krokus og meget, meget mere. Løgene er helt friskhøstede fra de hollandske marker og deres holdbarhed er lang, når de opbevares tørt. Så snart løgene kommer i kontakt med fugtig jord, "vækkes" de og starter med at slå rod.

Sådan lægger du prydløg

Tidspunkt

Forårsløg lægges om efteråret fra september og frem til december. Tulipaner lægges sidst. Det gælder både de løg, du lægger i havens bede, og dem du lægger i krukke.

Plantedybde

Løgene har vidt forskellige størrelse, og plantedybden afhænger af den. En god tommelfingerregel er, at plante løget så dybt, at jordlaget over det er lige så højt.

Jordbunden

Løg bryder sig ikke om vandlidende jord, så ibland gerne lidt spagnum til bedet, hvis du har tung leret havejord. Strø lidt naturgødning over bedet, når du har lagt dine forårsløg.

FACEBOOK statements eller små hurtige beskeder

- # Æblerne er modne, hvis de slipper deres tag, når du drejer dem let. Husk at høste den modne frugt inden den falder ned – det giver en længere holdbarhed
- # Grav de sidste kartofler op i haven. Selv om de ikke må få lys, kan du med fordel lade dem ligge og overfladetørre i solen i et par timer, inden du lægger dem i en lystæt kasse et tørt sted
- # Har du kirsebærtræer, blommetræer, valnød eller birketræer, som skal beskæres, er det på høje tid. De tilhører "bløderne" og skal beskæres mens der endnu er blade på
- # Luft godt ud i drivhuset, men luk gerne døre og vinduer hver aften, når de kølige nattemperaturer sætter modningsprocesserne i stå
- # De forvoksede squash, de rådne nedfaldsæbler og græsafklippet skal du ikke køre hen på genbrugsstationen. Lav din egen skønne kompost af affaldet
- # Plant, plant, plant! Jorden er varm og fugtig. Et gammelt mundhæld siger, at det du planter i efteråret *vil* gro, mens forårets plantningerne *kan* gro
- # Du kan stadig nå at plante nye jordbær i din køkkenhave. Husk også at fjerne de/den ældste række(r), så du hele tiden fornyer og kan høste de flotteste bær til næste sommer
- # Tjek brombærhegnet ud, og høst de smagfulde superdejlige og sunde bær til smoothies eller marmelade
- # Surbærrene er blevet sorte og er i fuld gang med at modne. De smager himmelsk, når du tilsætter syreholdige æbler
- # Hyldebusken eller -træet er nu forvandlet til en C-vitaminbombe. Kom vinterens forkølelser i møde med saften af de sorte bær. Brug en saftkoger og hæld saften på rene glas. Hvis du venter med at tilsætte sukker, forlænger du holdbarheden. Du kan også fryse saften ned