

Tid til haven

Havetips uge 40

Af: Marianne Bachmann Andersen

Sådan lagrer du din frugt

Efterår er lig med høst og netop nu er det ved at være tid til at høste de æblesorter, som du kan gemme de næste mange måneder. Dog er det langt fra alle æblesorter, der kan lagres. Havernes mest populære æblesort 'Discovery' er desværre rigtig dårlig, når det kommer til lagring.

Allerede fra midten af august modner de første frugter på træet, og har du endnu friske æbler tilbage, vil du måske synes at spisekvaliteten er noget forringet. Mist dog ikke modet, for der er rigtig mange andre muligheder for at nyde æblerne end at spise dem friske.

Nogle af de bedste æblesorter til lagring i længere tid er kendetegnet ved at have en relativt tyk skræl. Følgende sorter holder frem til jul:

'Belle de Boskoop'

'Filippa'

'Holsteiner Cox'

'Ingrid Marie'

'Rubinola'

'Santana'

'Topaz' – kan holde frem til foråret

Når æblerne skal plukkes til lagring, er det vigtigt at plukke dem så snart enkelte af frugterne selv falder på jorden. Drej nænsomt hver frugt og læg dem i et enkelt lag i kasser med god luftgennemstrømning. Gem kun de æbler, der plukkes direkte fra træet. Saml gerne nedfaldsæblerne sammen, men hold dem adskilte fra frugterne, der ikke er stødte. Stil dem så køligt som muligt i læ og ly for regn og blæst. Når der varsles nattefrost, skal æblerne stilles frostfrit eller isoleres med lærredssække.



Opskrift

Savner du en god opskrift til nedfaldsæbler eller overmodne 'Discovery' æbler, kan denne varmt anbefales:

Æblebrunsviger (12 pers.)

Dej:

2,5 dl sødmælk
50 g økologisk gær
100 g blødt smør
2 spsk sukker
½ tsk fint salt
2 æg
500 g hvedemel

Fyld:

150 g smør
150 g brun farin
400 g æbler skåret i tern

Mælken lunes så den er håndvarm og gæren opløses heri. Ibland smør, sukker, salt, æg, hvedemel og rør dejen sammen. Fordel dejen i en passende form (dejen skal være ca. 1 cm høj) og lad den hæve til tredobbelt højde (ca. 1 time).

Smelt smør og sukker i en gryde og kog til sukkeret er opløst. Vend æblestykkerne i. Fordel det lune fyld på hele dejens overflade. Med en gaffel løftes dejen lidt voldsomt rundt i dejen, så æblestykkerne fordeles jævnt.

Bages i en forvarmet ovn ved 180 grader C i ca. 30 min. og servér is eller creme fraise til.

Bag ikke brunsviger for tidligt, da den "kun" holder sig lækker og frisk i omkring 8 timer. En eventuel opvarmning gør den hurtigt "nybagt".



noma-kvalitet

Dagene er drastisk forkortet og fugtigheden meget høj. Mange af køkkenhavens afgrøder, som står ovenover jorden, synger på sidste vers, så de sidste majscolber skal vrides af og det sent såede hold bønner høstes. Du kan med fordel høste hele busken på én gang. Derefter kan du i magelig position sidde og finde alle de bønner, som busken gemmer bag blade og stængler. Bønnerne skylles grundigt inden de kommer i poser og direkte i fryseren. Har du lidt tålmodighed, vil en sortering af størrelsen kun komme dine fremtidige måltider til rette. Kogetiden er særdeles nemmere at beregne, når alle bønnerne har ca. den samme størrelse. Og størrelse er netop det, det handler om, hvis du skulle overveje at spise på de rigtig fine restauranter med masser af Michelin-stjerner. Bitte, bitte små er grøntsagerne her. Smagen er det nok svært at kunne skelne mellem på de hhv. XXL og noma størrelser, men udseendet er der ikke noget at tage fejl af – småt ser utrolig sofistikeret ud.

Der vil være andre afgrøder i din køkkenhave, som ikke nødvendigvis behøver at vokse sig giga store, inden du høster. Tænk bare på grønkål og palmekål. Hvor fint ser det ikke ud, hvis du kan servere hele blade?

FACEBOOK statements eller små hurtige beskeder

Græsset vokser rigtig stærkt trods kortere dage. Følg med i vejrudsigten og find solrige eftermiddage til græsslåningen

Der er fortsat masser af bærfrugt i efterårshaven. Husk at plukke de flotte efterårshindbær – har du ikke den gule, kan det varmt anbefales at få den plantet nu

Blomsterløgene er der stor rift om. Søger du noget specielt, så husk at dit havecenter har et meget stort og bredt udvalg. Forårets blomsterløg skal lægges nu

Så ny græsplæne nu. Jordens temperatur er stadig dejlig høj, så der vil hurtigt kunne etableres græs på denne årstid

Har du et hasselhegn og elsker du friske hasselnødder, så skal du straks i gang, for nu er de modne. Kunne du tænke dig nogle af de storfrugtede hasler, kan du plante buskene netop nu

Hyldebær må kun spises, når de er tilberedte – kogte. Så er de til gengæld også værd at indtage. Enten som hyldebærssuppe med æblestykker eller hyldebærssaft. Der er masser af saft og kraft i hyldebær. Spørg i dit havecenter efter gode hylde sorter med ekstra mange og store bær

Årets sidste tomater. Nu modner tomaterne næsten ikke mere i drivhuset. Rip alle tomaterne af planterne og læg dem til eftermodning i et lyst vindue. Sylt de grønne eller lav dejlig marmelade

Saml kastanjer til dekoration og kastanjedyr. De falder tidligere i år og skal opbevares køligt for at bevare saftspændingen

Halloween nærmer sig med hastige skridt, og det er ved at være tid til at dekorere krukkerne foran huset med masser af græskar i skønne udformninger. Planter som prydkræmmer, lyng og alunrod passer godt til her

Vindrueene i drivhusene er ved at være flotte, søde og velsmagende. Sørg for fortsat at lufte godt ud i drivhuset, så der ikke opstår problemer med gråskimmel i druerne