

# Tid til haven

## Havetips uge 41

Af: Marianne Bachmann Andersen



### Pause midt i efteråret

Egentlig blev efterårsferien indført, så børnene kunne blive hjemme i en uge og hjælpe med til at få alle kartoflerne op af jorden og dermed sikre hele vinterens forråd af vigtig føde. I dag bruger mange familier uge 42 til at få en lille pause fra skoledagen og arbejdslivet. Denne pause kan med fordel bruges til at gå i køkkenhaven og få gravet de kartofler op, som vi fik sat til forspiring i marts måned og lagt i jorden en måned senere. Måske blev de forspirede knolde lagt i en stor spand – så skal de også høstes nu.

Hold høstfest og tilbered kartoflerne sammen med børnene. Tænd et bål og lav bagte kartofler, eller kog dem let og grill dem færdige over bålet. Du kan også lave en dejlig varm kartoffelsuppe, hvor både kartofler, gulerødder og andre rodfrugter snittes og koges over bålet. Klip også nogle krydderurter i suppen og smag løbende til, så den kommer til at smage rigtig godt.

Brug også de ekstra fridage til at få lavet most af æblerne, samle valnødder og lægge dem til tørre, og gå i havecentret for at få købt de planter, som i ønsker jer allermest. Efteråret er nemlig helt oplagt til at plante i, og nu da jorden er vandet godt igennem, kan det ikke gå galt.

Nyd naturen med en tur i skoven, hvor der lige nu er lavet om på farveskalaen, og mange af de flotte blade er faldet af træerne sammen med frøkapsler fra bog og agern. Brug naturens smukke forfald i det kreative hjørne, hvor der nemt kan kreeres hjemmelavede julekort, minibyer med kastanjefolk og dyr, kranser til fordøren og meget, meget mere.

p.s. hørt i en "børne" køkkenhave i august måned, "Nu har jeg spist kartoflerne i min spand med min familie – kan jeg lægge en ny, så vi kan få friske kartofler til jul?"



## Æbler og de andre frugter

I mange af landets havecentre og planteskoler har man fejret Æblets Dag d. 9. oktober, hvor der har været øget fokus på, hvor mange forskellige sorter af æble, man faktisk kan vælge imellem til egen have. Mange steder har man haft fornøjelsen af at smage på både most og æbler af forskellige æblesorter, hvilket helt sikkert har hjulpet mange tætttere på en beslutning om at få plantet nye træer i haven. Efteråret er en god sæson til at plante æbletræer i, men det gælder også for andre frugttræer til din have. Pæretræer, blommetræer, kirsebær, kvæder og paradisæbler.

### Gode råd i forbindelse med plantning

- Frugttræets rodklump skal være vandet godt op
- Plant ALTID i samme højde, som træet står i potten. Planter du for dybt, vil barken rådne under jordens overflade og træet vil gå ud
- Løsn jorden godt i bunden af plantehullet
- Tilføj gerne lidt god kompostjord til den jord, som du planter i
- Sørg for, at der ikke er ukrudt, græs eller andre planter omkring træet i en diameter på 1 m
- Vand til med mindst 20 l vand pr. træ

### Vidste du at:

- kvæder er oldtidens guldæbler? Mon ikke de var guldæblerne, som Ydun forvaltede, så aserne kunne forblive unge?
- navnet paradisæble nok henviser til Adam og Eva i paradises have, men at vi med rette bør kalde træerne for pryddæbler, da de oftest plantes for pryd?
- frugterne på pryddæbler er særdeles anvendelige til mange formål i køkkenet?
- der findes sortssamlinger med flere hundrede forskellige pryddæbler? [www.nellemanns-have.dk](http://www.nellemanns-have.dk) er et godt sted at starte

## **FACEBOOK statements eller små hurtige beskeder**

# Pluk modne prydeæbler og lav en skøn marmelade med frisk ingefær. 600 g paradisæbler, 300 g sukker, lidt vand og 4 spsk. friskrevet ingefær. Vælg så store paradisæbler, at du kan halvere og fjerne kærnehuset. Kog æblebådene med sukker og vand og riv nu ingefæren ned i marmeladen

# Valnødderne dratter til jorden og skal samles ind. Sørg for at de er helt tørre i overfladen og skyl dem eventuelt i en mild blanding atamon-vand, for så rådner de ikke og kan holde til jul

# Grønkålen står så flot og du kan med fordel finde alle mulige opskrifter frem, for forskerne er enige om, at indholdsstofferne i kål er nogle af de allerbedste for kroppen.

### **Salattøsens Grønkålscoleslaw kan varmt anbefales:**

5-6 store stilke grønkål hakket fint sammen med ¼ spidskål

2 æbler skåret i tern

Dressing (blendes) af 2 dl A38, 5 dadler uden sten, 3 spsk æbleeddike, saft af ½ citron og salt og peber

Når salaten er vendt rundt, toppes dem med et par håndfulde peanuts

# Har du nydt synet af de flotte pralbønner, er det nu blevet tid til at høste og tilberede de næringsholdige bønner. De lange bælg åbnes og de farvestrålende bønner pilles ud og koges møre sammen med peberkorn, laurbær, krydderurter og lidt salt. Når bønnerne er møre, hældes væsken fra og koges ind til en koncentreret dressing, som igen hældes over bønnerne inden serveringen

# Ukrudtet har voldsomt travlt med at spire, gro og kaste et nyt hold frø, for september måneds sommerlige vejr har indikeret "forår" for mange ukrudtsarter. Du skal derfor investere tid til at fjerne ukrudtet, så frøsmittetrykket holdes nede til den kommende sæson

# Har du efterårsbærende jordbær, skal du huske at høste!

# Fik du ikke plantet efterårsrabarber sidste år, kan du med fordel nå at gøre det i år, så du allerede til næste efterår kan høste dem

# Nu er det blevet så koldt, at tomater og chili har svært ved at modne i drivhuset. Pluk tomaterne ind og læg dem til eftermodning i vindueskarmen. Chiliplanterne stilles så lyst, som muligt og gerne i et køligt rum

# Græsset har vokset så flot den seneste måned, men nu er væksten ved at være minimal. Det er dog for tidligt at sætte plæneklipperen på vinterophold, for der skal mindst klippes 2 – 3 gange inden vinteren