

Tid til haven

Havetips uge 46

Af: Marianne Bachmann Andersen



Guldæbler fra oldtiden

Duften af kvæder er særdeles markant og kan ikke sammenlignes med andet. Den kan beskrives som krydret, sødlig og en lidt mystisk moskusagtig lugt. Trods et æble-sammenligneligt udseende, har kvæder dog ikke noget med æbler at gøre – faktisk bliver kvæder ofte brugt som grundstamme til at pøde pærer på! Kvæder er meget gamle kulturplanter, der stammer fra Mellemøsten, hvor træerne vokser vildt som 8 – 10 m høje, ofte flergrenede træer. Kvædetræer i Danmark bliver sjældent mere end 3 – 4 m. Dengang, som i dag, dyrker man kvæder fordi de er spiselige og smager både spændende og dejligt.

Vidste du at...

- Den eneste forskel på æblekvæde og pærekvæde er formen på frugterne? I dit havecenter kan du købe sorter af kvæder, hvor formen på frugten er kendt. Køber du en helt almindelig kvæde, *Cydonia oblonga* kender du først formen, når den har båret frugt
- Kvæder er et kønt lille træ, der passer til alle haver? Den blomstrer med de yndigste hvide blomster i maj måned og bærer nemt masser af frugter
- Kvæder er både robuste og fuldt hårdføre?
- Kvædetræet kan beskæres, så den får lige den facon, som du ønsker?
- Kvæder har ikke noget med japanske kvæder, som hedder *Chaenomeles* at gøre – de bliver 1 – 2 m høje og næsten lige så brede?

Opskrift på kvædemos

Afvej ca. 1 kg kvæder og 1 kg sukker.

Skyl kvæderne og fjern den hårede belægning omkring frugterne. Skær dem i kvarter og fjern kernehusene. Kernehusene lægges i en bomuldsklud og bindes sammen. Kvædestykker og bomuldspose lægges i en gryde og fyldes op med vand, så det dækker. De koges, til stykkerne er møre, hvorefter vandet hældes fra og bomuldsposen med kernehusene kasseres.

Tilsæt sukkeret lidt efter lidt og rør rundt i mosen. Spæd til med kogevandet, hvis massen bliver for sej. Når sukkeret er smeltet og mosen smagt til med sukker, hældes den på rengjorte glas.

Kvædebrød

Kvædemos hældes ud på et oliesmurt bagepapir i et lag på ca. 2 cm. Stil mosen tørt i et par dage, og skær det ud i små terninger som trilles i perlesukker. Opbevar kvædebrødene i tørre, tætte dåser. Kvædebrød spises som konfekt.

Tilbehør til ost

Uden sukker er kvædebrød velegnede til gede- og fåreost.

Som krydderi

Brug kvædemosen som tilsætning til desserter, hvori der er æbler eller pærer. Det fremmer smagen og gør den både mere krydret og anderledes. Kvæder passer fantastisk godt sammen med den traditionelle rødkål, som vi i vintermånederne spiser med stor fornøjelse til både and og gris.

- Kvæder skal høstes, når de skifter farve fra grøn til gul. Kvæder tåler ikke frost og skal plukkes, inden frugtkødet farves brunt.
- Den kraftige og meget karakteristiske duft udvikles ca. 10 dage efter høst.
- I gamle dage brugte man kvædeskræl, når man havde fordøjelsesproblemer. Skrællerne blev brugt til at koge te på, som efter indtagelse skulle løse maveproblemerne.
- Gravide kvinders indtag af kvæde var tidligere meget vigtig – kvæde giver nemlig kønne børn!



Julen sig nærmer

De første læs gran er leveret på landets kirkegårde, for alle grave skal være dækket inden første søndag i advent. Dagligvarebutikkerne har for længst fyldt mange hylde-meter op med juleting, og måske har dit havecenter også indviet deres store juleafdeling? Faktum er, at der er 6 uger til jul og de mange aftaler om frokoster og markeder med julepynt og knas allerede fylder godt i kalenderen. Juleblomsterne er også til salg, men måske tøver du med at købe allerede nu, for kan de holde hele julemåneden?

Det er et af de spørgsmål, som de danske gartnere tager meget alvorligt. De vil nemlig gerne gøre en forskel og producere gode sorter på en måde, der er med til at forlænge holdbarheden i hjemmet. Et godt råd er derfor at købe friske, dansk producerede potteplanter i dit lokale havecenter, for her er planterne nænsomt blevet sendt den korteste vej.

Du kan med fordel benytte dig af at blande forskellige små miniplanter som en alternativ dekoration til advent eller uden lys. Brug små skjulere, hvor du har mulighed for at vande planterne nedefra, for i de opvarmede stuer bruger planterne masser af vand. Mindre planter i små pletter kræver daglig vanding, så hvis du vil undgå det, skal du købe større pletter. Udvalget er stort, så lad din gartner hjælpe dig på vej, hvis du er i tvivl om, hvilke blomster, der holder julen over.

FACEBOOK statements eller små hurtige beskeder

Årstidens bedste beskæftigelse i haven er plantning. Tøv ikke med at plante eller flytte planter rundt netop nu

Du kan sagtens nå at lægge tulipanløg endnu – jo senere du lægger dem, jo senere vil de blomstre, så du kan med fordel forlænge tulipansæsonen i haven ved at lægge i flere hold

Husk at finde foderbrættet frem og køb friske frø til fuglene – det er nu de skal øge fedtlaget for at kunne overleve vinteren

Savner du fugle i din have på denne årstid, så plant gerne fyr og grantræer, hvor de nemt kan gemme sig i ly for regn og rusk

Fik du ikke lagt hvidløg, kan du nå det endnu, for jorden er stadig så varm, at de kan nå at sætte rødder

Det gode vejr sørger for stadig tilvækst af græsset, så det er for tidligt at sætte maskinen i vintergarage, men hæv klippehøjden, så nedsættes tilvæksten

Er dahliaplanterne frosset ned, skal du til at grave knoldene op

Brombærbuskenes bærbærende skud klippes ned og nye skud bindes vandret

Find frostbeskyttelseslærred til krukkerne frem eller køb nye i dit havecenter

Fjern frugtmumier fra blomster, æble- og pæretræer så mindskes risikoen for et nyt svampeangreb til næste år