

Tid til haven

Havetips uge 47

Af: Marianne Bachmann Andersen



Snapsen til julefrokosten

Når højtiden nærmer sig, skal der inviteres til gilde – sådan har det altid været. Sammen fejrer vi begivenheden og hygger os med mad og drikke. Som vært kan du selv sætte dit helt personlige præg på oplevelsen; og måske har du allerede været i gang med at sætte smag på brændevinen?

Få, men gode regler og tips, når du vil lave snaps fra haven

1. Valg af alkohol

Kryddersnaps kan laves på de fleste typer alkohol. Hvis du ønsker at fremme de smagsgivende ingredienser, skal du vælge en smagsneutral alkohol, som eks. vodka. Alkoholprocenten bør være på max. 40 % - så der ikke udtrækkes bitterstoffer, og det kun er de milde og søde aromaer der efterlades.

2. Glas og flasker

Brug altid helt rengjorte glas og flasker, der kan lukkes hermetisk.

3. Trækketider

Først laver man et udtræk af det plantemateriale, som skal give kryddersnapsen smag. Fyld et sylteglas eller flaske ca. halvt op med det, der skal trækkes på, og hæld så helt op med alkohol. Udtræk af BLOMSTER tager kun nogle få dage.

Udtræk af BLADE tager en enkelt eller et par uger.

Udtræk af BLØDE BÆR varer flere måneder.

Udtræk af HÅRDE BÆR og NØDDER varer op til et år.

4. Fortynding

Udtrækket skal filtreres, når trækketiden har varet længe nok. Nu skal væsken smages til og eventuelt fortyndes, hvis smagen er for kraftig. En portion udtræk kan derfor sagtens give flere flasker færdig kryddersnaps.

5. Indsamling

Krydderurter skal samles i tørvejr og gerne op ad dagen, hvor duggen ikke længere fugter bladene.

Frugter og frø skal først høstes, når de er helt modne. Kun valnød skal høstes umoden, inden skallen bliver hård.

Pluk først røn, slåen og kræge, når den første nattefrost er indtruffen. Plukker du før, skal de en tur i fryseren, så garvesyren neutraliseres.

Vil du prøve kræfter med eks. sødskærms rod, skal den graves op om efteråret eller forår, inden den blomstrer.

Du kan sagtens tørre krydderurterne, inden du skal lave kryddersnapsen. Det giver blot en anden smag.

En rigtig julesnaps

På 3-4 uger kan du lave alletiders gransnaps til julebordet.

Klip 2 – 3 10 cm lange skud af en rødgran

Hæld vodka over

Smag til efter 1 uge og lad blandingen få endnu en uge, hvis du kan lide den stærkere. Når du er tilfreds med smagen, filtreres snapsen og hældes på flaske, hvor den har godt af at hvile sig i ca. 2 uger inden den serveres.

Holdbarhed

Der er nærmest ingen udløbsdato for kryddersnaps, men står de lyst, vil især de, der er lavet på frugt, miste farven og måske give lidt bundfald. Hæld den gennem et kaffefilter og på en ren flaske.



Tid til dekorationer

Måske er du allerede flittig bruger af al det materiale til dekorationer, som naturen byder på – måske savner du inspiration til, hvilke planter, der er velegnede og bidrager til dine dekorationer?

Et er sikkert. En tur i skoven og i haven med en kurv eller pose, giver mulighed for kreative gerninger. Forfald er nærmest en trend i sig selv, så husk at kigge efter visne frøstande fra staudebedet og prydragresserne. Skulpturelle planter med aparte bladformer og farver er spændende at arbejde med og så sender alle de stedsegrønne nåletræer tankerne i retning af den snarligt forestående jul.

Slip din kreative åre fri og find frem til nye og spændende opsætninger, krans, traditionelle adventskrans, dekorationer til gravstederne eller blot lidt hygge på middagsbordet.

Relevante planter til din dekorationshave:

Cypres

Fyr

Ædelgran

Blød ene

Buksbom

Kristtorn

Kirsebærlaubær

Efeu

Prydgræsser

Solhat

Høstanemoner

Hybenroser

Rododendron

Hortensia

HUSK at du i dit havecenter kan se et stort udvalg af værktøj, materialer og masser af pynt.

FACEBOOK statements eller små hurtige beskeder

Det milde vejr kalder på flere aktiviteter i haven. Plantning er igen muligt og jorden er både fugtig og god at plante i

De sidste blade fra de løvfældende træer og buske er ved at slippe deres tag, så nu gælder det om at finde kræfter til den sidste bladindsamling. HUSK, at især kastanjeblade og egeblade dækker for lys og luft på græsplænen

Det ser lidt kaotisk ud i staudebedet med toppe, der er kollapsede efter frosten gjorde det af med dem. Er der tale om et kraftigt tæppe af plantemateriale, kan du godt lette de underliggende planter for trykket – ellers skal du blot lade toppene ligge som vinterbeskyttelse i bedet

Aktiviteter indenfor er rare på denne årstid, men en tur i skoven eller langs stranden sammen med familien er et godt afbræk – måske finder du nogle ting, der kan tages med hjem?

Fuglene besøger flittigt de stedsegrønne planter i haven. Her kan de gemme sig og spise frø af kogler. Mangler du stedsegrønne planter i din have, så plant dem nu

De sidste afgrøder i køkkenhaven er enten høstet, dækket til eller ødelagt af frosten. Lad blot de gamle squash og halvrådne græskar ligge til fuglene og andre insekter, der søger næring på denne årstid

Julen står for døren og mange efterspørger juleønsker. Husk at der altid udstedes gavekort i dit lokale havecenter

Stemning og masser af inspiration finder du, når du kigger forbi i dit havecenter. Glade gartnere med røde kinder står klar til at give gode råd og vejledning, når du har spørgsmål til haven – vel mødt!