

Tid til haven

Havetips uge 28

Af: Marianne Bachmann Andersen



Når havens bær modner

Vi er rigtig mange, som især i år elsker den danske sommer. Alle de skønne solskinstimer og aftener, hvor vi kan sidde udenfor og nyde vejret, et godt måltid mad, lidt at drikke og så selvfølgelig hinandens selskab. De lange lyse aftener er indbegrebet af den danske sommer, når den er bedst.

Havens bærbuske elsker alle de solskinstimer, og måske er bærrerne ekstra søde i år? De har i hvert tilfælde alle muligheder for at modne sødmefyldt. Til gengæld er det lidt svært at få store bær, når tørken er så voldsom, men det gør bare smagen endnu mere intens.

Modningen sker hurtigere

Alle der har frugthaver mindes buskenes helt egen rytme. Når jordbærhøsten er ovre, så begynder hindbærerne at modne. Ribs er modne over en lang periode, og først fra slutningen af juli kommer blåbær og solbær. Sådan er det ikke i år. Her er der lavet om på alle de terminer, vi normalt kender, for det synes som om det hele modner på én gang. Igen er det vejret, som er årsagen til det hele, men hvad gør det, når resultatet er godt?

Brug bærrerne

Det kan du bruge hindbær til:

Kager, smoothie, syltetøj, milkshake, gelé, marmelade, is og eddike. Prøv også denne salat, hvor hindbær bidrager både med ynde og dejlig smag.

Det kan du lave af ribs:

Gelé, rysteribs (friske bær rørt med sukker), bagværk og saft. Bærrerne pynter og smager godt i en grøn salat. Prøv også at fryse ribs ned i isterningerne.

Det kan du lave af stikkelsbær:

Kompot er især velegnet til retter med fisk. Kompotten går også godt i spænd med stærke oste eller som tilbehør til hjemmelavet vaniljeis. Lav en marmelade af stikkelsbær og hyldeblomster –

det er både dekorativt og velsmagende. Bland også stikkelsbær i smoothies og frys dem ned i isterninger.

Det kan du lave af solbær:

Solbærsaft, syltetøj, sorbetis, smoothies og i kager. Frys ned i isterninger til en kold børnedrik på terrassen.

Det kan du lave af blåbær:

Blåbær er gode som en snack direkte fra busken eller skålen. Spis den på morgenmaden, mos nogle bær med lidt sukker og citronsaft til en nybagt bolle eller lav blåbærmarmelade. Da syreindholdet er meget lavt, skal du altid tilsætte syrlige æbler eller citronsaft til marmeladen. I bagværk er blåbær altid et hit, og en lækende sommerdrik med indfrosne bæristerninger er med til at skabe en festlig stemning.

Nem opskrift på blåbæris

3 dl blåbær

3 spsk. sukker

3 æggeblommer

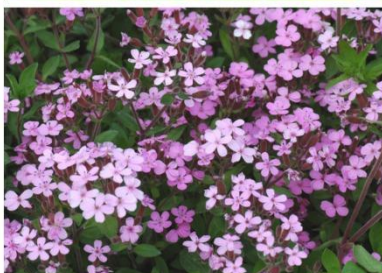
100 g flormelis

1 spsk. vaniljesukker

¼ l piskefløde

Kog blåbær og sukker til bærrerne brister. Sigt massen og afkøl væsken. Pisk æggeblommer med flormelis og vaniljemassen. Vend blåbærvæsken i. Pisk flødeskum og vend det forsigtigt sammen med blåbæræggemassen. Stilles i fryseren eller hældes på forme til ispinde.

Frisk krukkerne op med tørketålende planter



Når vi nu nyder den dejlige danske sommer, så er det fantastisk at indrette og pynte op på terrassen og omkring huset – eller sommerhuset. En buket på bordet med blomster fra haven eller fra gåturen, hvor grøftekanten blev bidragsyder, er også altid med til at skabe en god stemning.

Vælg store krukker

Vi ved jo godt, at planterne i krukkerne bruger en masse vand, for hvor skulle de kunne tage vandet fra, når de står i en beholder? Du kan sagtens have fornøjelsen af at plante krukker til selvom manglen på nedbør er stor og solen hjælper til med en ret høj fordampning. Og ja, krukkerne SKAL vandes for at planterne kan overleve. Dog kan du følge disse tre råd, så du mindsker vandforbruget og tilmed gør det lettere at holde krukkerne flotte.

1. Brug store beholdere. Når du planter i store krukker eller baljer, så kan du lettere holde krukkens jord opvandet i længere tid, og behøver derfor ikke vande dem hele tiden.
2. Plant hele krukken til. Fyld krukken godt op, så jorden ikke kan ses – på den måde mindskes fordampningen fra jorden.
3. Vælg planter, der ikke bruger så meget vand. Fyld krukken med planter, der har et lavt vandforbrug. Nedenstående tabel er fra bladet Haveglæder:

Dansk og latinsk navn	Blomsterfarve	Blomstringstid	Højde cm	Lysforhold
Alpehavre, <i>Helictotrichon</i>	Gul	Juli-august	110	Sol
Bitterrod, <i>Lewisia</i>	Flere	Maj-juni	15-25	Sol
Blåaks, <i>Sesleria</i>	Sortblå	Juni-juli	30	Sol
Fjergæs, <i>Stipa</i> i sorter	Hvidlig	Juni-august	60-180	Sol
Flerårig hør, <i>Linum perenne</i>	Lyseblå, hvid	Juni-august	40	Sol
Husløg, <i>Sempervivum</i> flere sorter	Rosa, gul, hvid, rød	Juni-juli	10	Sol
Høstlimurt, <i>Silene schafta</i>	Rosa	August-september	15	Sol
Kongelys, <i>Verbascum</i>	Gul	Juli-august	120	Sol
Kortlæbe, <i>Teuchrium</i>	Rosa	Juni-september	20	Sol
Lammeøre, <i>Stachys</i>	Rosa	Juli-august	15-25	Sol
Løvehale, <i>Phlomis russeliana</i>	Gul	Juni-august	80	Sol
Prydtimian, <i>Thymus praecox</i>	Rosa, hvid, rød	Juni-august	5	Sol
Raketblomst, <i>Kniphofia</i>	Flere	Juni-september	50-100	Sol
Sandvåner, <i>Arenaria montana</i>	Hvid	Maj-juni	10	Sol
Soløje, <i>Helianthemum</i>	Flere	Maj-juli	10-20	Sol
Sommeraster, <i>Aster amellus</i>	Blå, lilla, hvid, rosa	August-september	50-70	Sol
Sæbeurt, <i>Saponaria</i>	Rosa	Maj-juli	20	Sol
Tidsekkugle, <i>Echinops ritro</i>	Blålilla	Juli-september	80	Sol
Vintersar, <i>Satureja montana</i>	Hvid	Juli-september	30	Sol
Ærenpris, <i>Veronica spicata</i>	Blålilla	Juni-juli	40	Sol

Tips til plantning

Brug altid en krukkeuld i god kvalitet.

- Fyld beholderens bund med ca. 5 cm drænlag (lecanødder eller potteskår)
- Fyld krukkeuld ca. halvt op i krukken
- Fordel gødningstabletter
- Fjern plastikpotterne og placér planterne
- Fyld omhyggeligt op med krukkeuld mellem planterne
- Vand grundigt til

FACEBOOK statements eller små hurtige beskeder

De første tomater modner, og du skal fortsat huske at fjerne de små sideskud, som planten fortsætter med at danne. Jo flere kræfter planten bruger på at modne tomaterne, jo bedre bliver de

Klip lidt lavendelblomster af og pil alle blomsterne af. Læg dem i sukker og lad nu smagen smitte af på sukkeret

Yd førstehjælp til de planter i haven, som står og hænger mest. Vand med min. 10 l vand pr. plante og giv gerne vandet med en vandkande, hvor sprederen fordeler vandet stille og roligt, så vandet ikke blot løber væk, men faktisk trænger ned til rødderne

Mange af havens roser er ved at slutte deres første blomstring, men du kan med fordel klippe de visne blomsterhoveder af, så planten får mulighed for at danne nye

Duftende ærteblomster er rigtig skønne, men husk at plukke blomsterne af, så planten ikke går i stå. Jo mere du plukker, jo flere blomster kommer der

Sommersquash er lækre, og det er nu du skal holde ekstra øje under de store blade. Planten vil nemlig ret hurtigt være i stand til at gro kæmpestore squash, og her er det ikke størrelsen, der er målet. Væk med de store og høst nu dem, der er så små, at de kan ligge i din hånd. Grill dem som tilbehør til sommerens mange retter

Når kartoflerne koger ud, så er det tegn på, at planterne har manglet vand. Der er ikke så meget at gøre, men hold øje, når du koger de selvgjorte knolde – kog dem ikke for længe

Pift sommerdrikken op med friske krydderurter. Du kan bruge den altid skønne citronmelisse til både postevand og et køligt glas hvidvin, eller det kan være en kvist rosmarin til Gin/tonic, som giver det sidste pift

Høst morgenfruer og andre spiselige blomster og server den grønne salat pyntet op i et farveorgie. Husk også at dagliljens knopper og blomster er spiselige, og de er altid smukke at pynte med