

Liv i køkkenhaven

af
Claus Andersen



Med efterskrift af Lille Måneplet

Grøn Agenda Sydhavn (baggrundsgruppe)
2011 © Claus Andersen
Originalversion fra 1999

Indhold

| | |
|---|------------|
| 1. Del | |
| Grundlektion..... | 3 |
| Sædskifte og haveplan..... | 4 |
| Fodring og dækning af jorden..... | 8 |
| Varmekompostering..... | 9 |
| Ukrudt..... | 15 |
| Grøngødning..... | 16 |
| Såning på friland..... | 17 |
| Såning i vindueskarm..... | 18 |
| Drivbænk..... | 19 |
| Vanding..... | 21 |
| Frøavl..... | 23 |
| Vinterkule..... | 25 |
| 2. Del | |
| Afgrøderne..... | 26 |
| Fortegnelse..... | 27 |
| Såkalender..... | 79 |
| Såskemaer..... | 81 |
| 3. Del | |
| Konservering | 83 |
| Fortegnelse..... | 84 |
| Efterskrift af Lille Måneplet..... | 106 |
| Register..... | 114 |

1. Del

Grundlæktion

Det startede med overtagelsen af en kolonihave med en forsømt køkkenhave. I min første sæson høstede jeg mange flere erfaringer end grønsager. Men min gnist var tændt og om vinteren læste jeg faglitteratur uden ende. Næste forår havde jeg besluttet mig for at satse langsigtet på naturens egne økologiske guldæg: Jordforbedring, sædskifte, biologisk mangfoldighed og klog udvælgelse af eget såsæd.

Den drivende dyrkningsidé er enkel; jeg vil have en mangfoldighed af liv i haven samtidig med en anseelig høst af sunde, mangeartede afgrøder.

Kompostbunken er den sluse hvorigennem næring føres ind i haven. Den er et levvæsen med en glubende fordøjelse. Efter råkompostens udbringning i bedene dækkes den helst med halm eller andre plantedele. Herefter vil jordkravl æde løs af dækket og komposten, og næring frigives i et naturligt tempo.

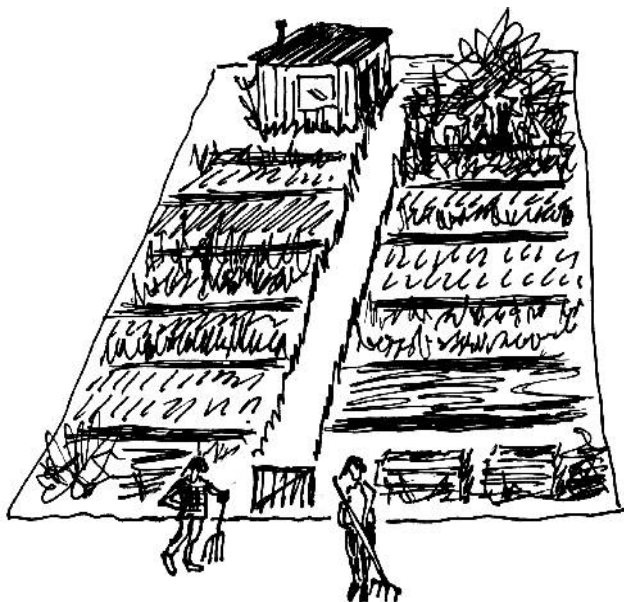
Ubetrådt af menneskefod vil dyrkningsjorden stilfærdigt ormeluftes – og frugtbarhed vil efterhånden indtage haven.

Jeg døbte kolonihaven 'Kriblekrablely'...

Sædskifte og haveplan

I vild vegetation skifter planteslægter plads ved hjælp af frøspredning og udløbere. På den måde undgås udpint jord og snyltere. Ved at vokse op blandt andre plantearter, hæmmes snylternes søgning efter deres favoritvækster. Naboplanter indvirker desuden forskelligt på hinandens sundhed. Gode naboer betyder bedre vækst.

I den sundt organiserede køkkenhave kaldes de tilsvarende begreber sædskifte, blandingskultur og god naboeffekt. Med disse foranstaltninger styrker man kort sagt afgrødernes oldgamle værn mod underernæring og fjendtlig overtagelse.



I faglitteraturen kan man læse om mange forskellige sædskiftetyper. Jeg har fremelsket en type der på en fleksibel måde indgår i en helhed af jordforbedring, blandingskultur, og god naboeffekt. Kernen i sædskiftet er følgende fem sædskiftegrupper:

1. bønner, ærter, rødder
2. kartofler, løg, porrer
3. kål
4. rødder
5. sydfrugter, porrer

I et givent bed dyrker jeg altså bønner, ærter eller rødder det første år; kartofler, løg eller porrer det andet år; kål det tredje år, etc. Efter fem år begynder jeg forfra. ”Sydfrugter” bruges her som en fællesbetegnelse for agurk, græskar, majs, squash, tomat og lignende.

Sædskiftet er ikke ment som en spændetrøje. Justeringer vil sjældent give problemer. Eksempelvis kan ekstra kartofler dyrkes i skiftegruppe 5. Andre sædskiftetyper kan fint erstatte det her angivne – i så fald ignorerer man blot denne bogs henvisninger til sædskiftet.

Køkkenhaven er opdelt i bede på én meters bredde. Imellem bedene har jeg lagt genbrugsfliser på 25 centimeters bredde. Hvert bed deles på langs af en usynlig midterlinje. Derved opstår to halvbede a 50 cm. Det er disse halvbede, der hver især gennemløber det 5-årige sædskifte.

Ønsker man at sikre en optimal naboeffekt blandt afgrøderne, kan man vælge at bytte rundt på rækkefølgen af skiftenumrene rundt i haven og i stedet bruge følgende finurlige talrække: 1, 3, 5, 2, 4, og videre med 1, 3, etc.

En bieffekt af denne talrække er at smittesarte afgrøder dyrkes et stykke væk fra sidste års dyrkningssted, som værn mod overvintrende smitteorganismer.

Længden og antallet af bede er en smags sag. Jeg selv har 12 bede af 1 x 3,5 meter. Arbejdet lettes hvis man laver en udfyldt haveplan og kopiere den uden sædskiftenumre. De afgrøder der på denne måde indgår i sædskiftet kaldes hovedafgrøder. I bogens 2. del fokuseres på nedenstående hovedafgrøder. Ønsker man at dyrke andre hovedafgrøder passer man dem ind i sædskiftet efter slægtskab og sund fornuft.

- Asieagurk
- Blomkål
- Broccoli,
- Buskbønner
- Græskar
- Grønkål,
- Gulerod
- Hvid- & rødkål
- Hvidløg
- Kartoffel
- Knoldselleri
- Majs
- Pastinak
- Persillerod
- Porre
- Rosenkål
- Rødbede
- Skalotteløg
- Skorzonerrod
- Squash
- Tomat
- Ærter

For at øge udbyttet og holde jorden naturligt dækket, dyrkes andre afgrøder end hovedafgrøderne før, mellem, og efter hovedafgrøderne. Disse andre afgrøder kan være dild, knudekål, kørvel, majroe, persille, radise, ræddike, salat, salatsennep og spinat. Mange andre kunne føjes til. Jordbær dyrkes efter særegne regler.

Endelig er der en blandet gruppe af afgrøder som af forskellige grunde dyrkes helt udenfor bedene i sædskiftet. Det gælder krydderurterne citronmelisse, estragon, isop, løvstikke, mynte, purløg, salvie og syre; samt eksempelvis asparges, jordskok, peberrod og ribs.

På haveplanen noteres alle glemmenemme detaljer.

Fodring og dækning af jorden

I vild vegetation holdes jorden konstant dækket af planter eller planterester. Dyriske efterladenskaber iblandes umærkeligt. I vores danske klima nedvisner planterne til et brunt vinterdække om efteråret. Underne bispises et mylder af små og endnu mindre jordvæsner, og sund muld dannes. Dette er naturens egen overfladekompostering.

Nedefra lufter og blander ormene jorden. Om foråret skyder sunde vækster op gennem resterne af bunddækket.

I den velorganiserede køkkenhave erstatter kompostbunken en stor del af overfladekomposteringen. Herved forceres processerne og frugtbarheden øges. Med den højeffektive varmekompostering omdannes organisk affald og dyregødning til råkompost på kun seks uger. Spredt på jordoverfladen og nødtørftigt dækket med staldhalm (eller andet plantemateriale) vil ædegildet fortsætte og plantenæring frigives i et tempo der er naturligt for afgrøderne.

Om efteråret dækkes bedene med et solidt vinterdække af staldhalm eller andet. Toppene fra indhøstede grønsager er et fint supplement. Rødder fra indhøstede afgrøder efterlades i jorden til de står i vejen næste forår. Således opbygges muldlaget efter enkle, økologiske principper. Metoden indebærer at man ikke efterårsgraver, og at man ikke sætter sine fødder i bedene. Er jorden tung og nedtrådt fra begyndelsen, kan man løsne dybt med en greb.

Udbringningen af råkompost sker med spand og greb. Bunddækket bortrives mens udbringningen står på. Hvis afgrøderne dækker jorden lægger jeg komposten ind imellem planterne, eller drysser den ned ovenfra.

Varmekompostering

Når verdens mindste væsner (bakterier og mikroorganismer) æder sig igennem en bunke organisk materiale, opstår der svag varme. Dette sker overalt i naturen. Hvis bunken er af en vis størrelse og indeholder større mængder af kvælstof (dyregødning, urin), kulstof (plantedele), samt ilt og vand, formerer småvæsnerne sig overordentligt ivrigt.



Bunken opvarmes markant og nedbrydningen accelerere. Når der på et tidspunkt opstår mangel på én eller flere af ingredienserne, falder temperaturen igen.

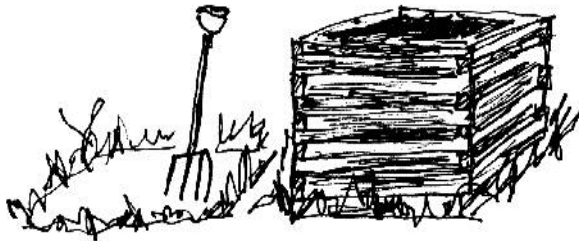
Slutproduktet i varmekompostering er som sagt råkompost (halvkompost). Altså en grov, halvfærdig kompost. I køkkenhaven spredes den ud som foder for jordens levende organismer. Resultatet bliver et øget fødegrundlag op igennem fødekæderne, samt opbygningen af et nærende muldlag. Det er fra dette langsomt opbyggede muldlag afgrøderne henter deres sundhed.

Min kompostbeholder er bygget af ubehandlede trælægter, der er skruet sammen med vinkelbeslag. Den måler 1 x 1 m, og 1 m i højden. Tre steder skiller den vandret, så den kan bruges fleksibelt i varierende højder.

I beholderen samles året rundt alskens vegetarisk og dyrisk affald fra haven og køkkenet: Hægafklip, ukrudt, kartoffeltoppe, syltelage, kaffegrums, citrusskaller, kortklippet håraffald, aske, savsmuld, tang, knuste æggeskaller, sur mælk, tørt brød, blade, ophuggede kålstænger, kortklippede kviste, og alt muligt andet ... som ofte frarådes!

Kødaffald, ådsler og latrin graver jeg lidt ned i kompostbunken, for ikke at tiltrække vrede naboer. For at undgå smittefare, bruger jeg ikke kompost med latrin i køkkenhaven før der er gået tre-fire måneder (gældende lovgivning vedr. smitte- og rottefare oplyses i kommunen).

Grene og rødder som er for grove til hurtig kompostering lægger jeg i havens kvasbunker, som er levested for alskens småkravl.



Hvert år tilfører jeg komposten (og dermed køkkenhaven) rundt regnet 10 sække hestegødning. Det svarer til 5 kg pr m² køkkenhave. Jeg henter som regel gødningen direkte ude i hestefolden; med cykelanhænger, en kraftig fejebakke og en kortskaftet 'bæskraber'. Frisk gødning indeholder nemlig mere kraft end udmuget, udtrådt staldgødning – som dog også kan bruges. Med øget gødningsmængde kan jordens frugtbarhed forøges yderligere.

Anden dyregødning kan erstatte eller supplere hestegødning. Så er den årlige tilførsel følgende:

- kogødning 6 kg pr m²
- hønsegødning 2 kg pr m²
- kaningødning 1 kg pr m²
- duegødning ½ kg pr m²

Jeg gennemfører 1-2 varmekomposteringer årligt. Det kan gøres fra april til september. Sætningen kan håndteres på mange måder. Naturmetoden med kompostaffald (fra have og køkken), hestegødning, min egen og mine gæsters urin, samt vand fungerer godt.

Hvis hestegødning (eller anden dyregødning) er frisk, tager den varme straks den samles i en bunke. For at få glæde af denne varmeevne, hentes gødningen helst i dagene lige inden sætningen. Urinen samler jeg i ugevis i en 25 liters dunk, hvori jeg har sat en stor tragt. Tragten er fyldt med småsten for at dæmpe lugt og fordampning. Kvindeurin må hældes fra en potte.

Det er kun muligt at give generelle retningslinier for sammensætningen af varmekompostbunken. Indholdet af kvælstof og vand varierer meget i ingredienserne. Hvis man har tilstrækkelig meget frisk hestegødning, kan man således helt undvære urinen. Hvis affaldet er grønt og frisk er det samtidig kvælstofholdigt, og bunken kan tage varme helt uden brug af hestegødning.

Blod- og benmel kan erstatte både hestegødning og urin. Melet strøs ud mellem kompostlagene, som sukker på rødgrød og eftervandes. Denne metode har dog ikke dyregødningens (især hestegødningens) strukturforbedrende egenskaber i jorden.

Jeg har haft held med følgende sammensætninger af varmekompostbunken:

- $3/4 \text{ m}^3$ kompostaffald + 6 sække frisk hestegødning + 75 liter vand.
- $3/4 \text{ m}^3$ kompostaffald + 3 sække frisk hestegødning + 25 liter urin + 50 liter vand.
- $3/4 \text{ m}^3$ kompostaffald + 6-10 sække halmblandet (udbrændt) hestegødning + 25 liter urin + 50 liter vand.
- $1/2 \text{ m}^3$ kompostaffald (mest grønt haveaffald) + 20 liter urin + 20 liter vand.

Ved sætningen bruger jeg en greb, en 10 liters vandkande og et jordtermometer. Først sikrer jeg mig at naboerne er fraværende eller indforståede. Især urinen har en hidsig lugt under arbejdet.

Fremgangsmåden er følgende: Først lægges den øverste fjerdedel af kompostbeholderen ved siden af affaldet. Med greben flyttes et lag affald ned i den kvarte kompostbeholder. Ovenpå fordeles et passende lag hestegødning.

Tilsammen udgør de to lag ca. 20 cm. Dernæst hældes 2-5 liter urin i vandkanden, som efterfyldes med vand. Indholdet spredes ud over hestegødningen, og det hele rodes lidt rundt med greben. Processen gentages med et nyt lag affald, hestegødning og urin (med vand), og så fremdeles indtil alle ingredienserne er brugt i den nye gensamlede kompostbunke.

Øverst placeres en plade til afledning af plaskregn. Efter sætningen stiger temperaturen forbløffende hurtigt. Den topper med 50-65°C efter 5-8 dage. Temperaturen måles med et jordtermometer, i en dybde på 20 cm. Overstiger temperaturen 60°C, skal bunken køles ned med 10-20 liter vand. Vandet hældes ned i 2-4 huller der går ca. en tredjedel ned i den varme bunke. Hullerne kan laves med et kosterkaft. Hvis bunken overophedes opstår der væskemangel og brat temperaturfald. Inde i bunken vil materialet være dækket af hvidt skimmel. Fornyet opstart kræver både ekstra vand og kvælstofholdigt materiale.

Går alt vel falder temperaturen gradvist efter 1 uge, og efter ca. 6 uger er den sammensunkne bunke råkompost klar til udbringning i køkkenhaven (det kan fint vente). Med greb og spand beriges hvert halvbed med et par spandfulde.



Før spredningen af råkomposten bortrives det groveste af bunddækket. Komposten fordeles på jorden og dækket lægges på plads igen. I tætvoxende afgrøder kan komposten drysses ned ovenfra og eftervandes.

Efter udbringningen fortsætter nedbrydningen af råkomposten i et naturligt tempo. Plantenæring frigives og muldlaget opbygges langsomt. Der kan gå fire til seks år før jordens frugtbarhed er tilfredsstillende etableret.

Dyregødning kan også spredes direkte i haven. Det gøres bedst om efteråret, altså nogle måneder inden såningen. Det er en god idé at veksle mellem 2-3 kompostpladser, da jorden under komposten er særlig næringsrig.

Ukrudt

De vilde planters overlevelseskraft fornægter sig ikke i køkkenhaven. Overalt bryder ukrudt frem og opsamler næring og sollys. Samtidig forbedrer de jordens sundhed via deres rodmasse. Imidlertid konkurrerer ukrudtet med afgrøderne og må derfor hænges i deres udfoldelse. Selvom varmekompost og bunddække er næsten fri for ukrudtsfrø, kommer man ikke uden om lugning. Især før såningen er det vigtigt.

I vækstsæsonen håndfjerner jeg ukrudtet adskillige gange, helst inden frøsætningen. Det lugede ukrudt lægges i kompostbunken, eller i bedene som bunddække (hvis det er uden frø).

Fra september til næste års såning eller udplantning, luger jeg næsten ikke – jorden gives hermed lidt fred. Særligt genstridigt ukrudt med underjordisk rodnet (fx skvalderkål) fjerner jeg dog altid.



Grøngødning

Hvis et stykke jord ligger ubenyttet hen i en periode, kan man vælge at dyrke planter med gode jordforbedrende egenskaber. Det kaldes at dyrke grøngødning.

Jeg sår grøngødning i bede der afhøstes i juli eller august, og som ikke bruges til efterafgrøder. Min foretrukne frøblanding består af honningurt, boghvede, vikke og fladbælg. De to førstnævnte opsamler overskydende kvælstof fra jorden, mens de to sidste er bælgplanter, som tilfører jorden kvælstof via deres bakterieflora.

Efter spredningen af grøngødningsfrøene river jeg dem ned med en rive, og vander let. Planterne vokser hurtigt til, og når kulden sætter ind fryser de ned og bidrager til vinterdækningen (visse arter overlever kulden).

Det er nemt at dyrke egne frø til grøngødning. Man sår fx i maj og høster de modne frøkapsler inden de falder.

Såning på friland

Først fjerner jeg ukrudt fra bedet. Derefter håndskiller eller fjerner jeg bunddækket stribevis og trækker såriller med fingrene eller med en pind. Som regel sår jeg i tværrækker på tværs af halvbedene. Hver rille får en sjat vand inden frøene lægges. Når frøene er lagt drysser jeg groft sigtet jord over. På den måde er det nemt at se hvor der er sået. Man kan i stedet vælte jorden tilbage over sårillen.



Frem til spiringen vander jeg 1-2 gange om ugen i tørt vejr, hvis frøene ligger i overfladen. Efter spiring vandes sjældnere. Udynding er påkrævet for de fleste afgrøder. Ukrudt håndfjerner jeg et par gange om måneden, mens afgrøderne er små. Senere fjernes primært dominerende og frøsættende ukrudt.

Vedrørende dyrkningsvejledning for de enkelte afgrøder henvises til bogens 2. del, samt til såkalenderen og såskemaerne på siderne 79-82.

Såning i vindueskarm

Visse afgrøder kan på grund af deres sydlige herkomst, knapt nå at udvikle sig i Danmark. Dette gælder knoldselleri og porrer, samt sydfrugterne: Agurk, græskar, majs, squash og tomat. Ved at så disse i en lys vindueskarm kan man give dem en flyvende sæsonstart. Det kan ikke konkurrerer med et opvarmet drivhus, men det er anvendeligt.

Såningen kan ske i potter med købt så- og priklemuld (man kan lægge god havemuld i bunden). En blanding af lige dele havemuld, sand og spagnum, kan til nød bruges. Jeg gennemvæder såmulden før frøene lægges. Bagefter dækkes frøene med tørt, siet såmuld. For at dæmpe fordampningen placerer jeg hullede plastikposer over potterne de første uger.

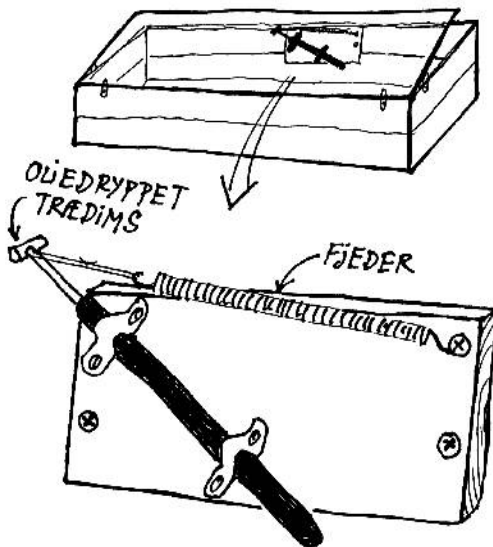
Indtil udplantningen i haven holdes potterne kærligt befugtede – ikke vanddrivende. Knoldselleri omplantes (prikles) undervejs. Før udplantningen skal småplanterne vænnes langsomt til det kølige udendørsklima. Det kan gøres med den besværlige »ud når vejret er varmt« rutine. Eller nemmere, ved at stille potterne en tid i drivbænk eller drivhus. Dette kaldes at 'afhærde' småplanterne.

Drivbænk

Drivbænke er drivhuse der er for små til at man kan gå ind i dem. Mine egne er så små at jeg nemt kan flytte dem.

Drivbænke er anvendelige på mange måder. Her angives én fremgangsmåde: I marts stilles de i et halvbed, hvor man agter at dyrke tomater eller andre sydfrugter.

Vinterdækket fjernes så solen bedre kan varme jorden. I marts, april og maj bruges bænken til afhærdning af porrer, knoldselleri, majs, asieagurk, græskar, squash og tomat. Potterne kan graves lidt ned så rødderne kan vokse igennem bunden. Tomatplanterne kan udplantes på deres blivende voksested. I april sås broccoli, hvidkål, rødkål og rosenkål i små rækker i drivbænken. Senere udplantes disse på friland. Når tomatplanterne vokser imod glasset stilles drivbænkene væk.



Drivbænkene er skruet sammen af fyrrebrædder og måler 50 x 130 cm. Højden er 25 cm. Glasset* på 3 mm (med eller uden kantliste eller ramme) ligger løst. I hver bæk har jeg monteret en automatisk vinduesåbner, som man bruger i drivhuse. Den løfter glasset nogle cm når solen står på. Så slipper jeg for besværlige rutiner med udluftning.

*Glasset kan evt. være tredelt, således at kun det midterste åbner.

Vanding

Med en jordbehandling som beskrevet, øges jordens evne til at rumme vand med op til 40 %. Da bunddækket samtidig dæmper fordampningen, er det sjældent nødvendigt at grundvande.

Som hovedregel slangevander jeg kun hvis nedbøren i et par sommermåneder er halveret i forhold til normalen.

Landsgennemsnittet (1961-1990) er:

- maj : 48 mm
- juni : 55 mm
- juli : 66 mm
- august : 67 mm
- sept. : 73 mm

Grundvanding vil sige mindst 20-30 mm (20-30 liter pr m²). Ellers når vandet ikke ned til de dybe rødder. En regnmåler i bedet under vandingen er en god hjælp. Husk at sol og vind øger uønsket fordampning.

Den øvrige vanding foretager jeg med vandkande og indsamlet regnvand. Fra kolonihavehusets tag på 12 m² løber vandet via tagrender ned i en beholder på 1000 liter.

Efter tilsåning af et bed vander jeg let 1-2 gange om ugen i tørt vejr, hvis frøene ligger overfladisk. Efter spiring vandes sjældent.

Udplantede afgrøder vandes normalt kun de første par uger. Sparsom vanding nøder rødderne til dyb vandsøgning, hvilket planterne nyder godt af senere.

Enkelte afgrøder kræver regelmæssig vanding i tørt vejr. Det gælder radiser, salat og spinat. Som hovedregel giver jeg disse omkring 5 liter pr m² ugentlig i tørt vejr. Også blomkål, porrer og knoldselleri har brug for ekstra vanding. Disse giver jeg ca. 20 liter pr m² hver 3. uge i tørt vejr.

Erfaring afløser efterhånden disse firkantede regler.

Frøavl

Den naturlige udvælgelse af planter er sat ud af kraft i køkkenhaven. Hvis man dyrker sine egne frø er det derfor vigtigt, at man kun bruger de bedste afgrøder til avl. Påtager man sig dette arbejde går selvforsyning, naturforståelse og bæredygtighed op i en højere enhed. Erkendelsen af naturens kredsløb er en del af udbyttet, uanset høsten.

De fleste afgrøder er tilpasset varmere himmelstrøg. Mange er desuden forædlet til ukendelighed. Disse forhold gør af og til frøavl kompliceret. I det følgende giver jeg en almen vejledning. Supplerende oplysninger om de enkelte afgrøder findes i bogens 2. del.

Etårige afgrøder vokser op, blomstrer, sætter frø og dør i løbet af én vækstsæson. Indhøstning af frø fra disse volder sjældent problemer. Enkelte skal bestøves manuelt.

Toårige afgrøder samler kraft første år, og blomstrer, sætter frø og dør andet år. Mange toårige grønsager tåler ikke vores kolde vinter. Med frostfri vinteropbevaring kan man hjælpe disse til frøsætning. Ofte forvandler planterne sig til ukendelighed andet år. Hvis toårige afgrøder går i blomst allerede første år, bør man ikke indhøste såsæd fra dem – de kan videreføre denne uønskede egenskab.

Flerårige afgrøder (samme plante i årevis) sætter som regel frø hvert år. De kan dog også formere sig med roddeling, udløbere eller andet. Frøenes spireevne kan være nedsat på grund af forædling. Generelt bør høstningen af frø vente til de er modnet mest muligt. Planten kan sættes indendørs med rod, hvis vejret er vådt og koldt.

Når frøsætningen er klippet af, skal frøene tørres. Det kan ske under halvtag eller indendørs, eksempelvis ved ophængning i luftige stofposer. De små frø må naturligvis ikke kunne drysse ud i bunden. Efter tørringen skal frøene tærskes ud af frøkapslerne. Det kan ske ved at gnide dem mellem håndfladerne. En sigte kan frasortere grovere plantedele. Efterfølgende kan frøene sigtes gennem en finmasket trådbakke eller lignende. Et udvalg af forskellige masketørrelser er en god hjælp. Frøene kan renses yderligere ved at hælde dem forsigtigt ned i en spand, mens man puster de lettere dele udenfor spanden. Endelig kan frøene rystes i en skål. De lettere dele uden frø, søger opad og kan fjernes. Tørrede ærter og bønner afbælges nemmest som man gør med friske spiseærter.

Målet med forædling er fremelskning af bestemte egenskaber hos planterne. Dette sker dog sjældent uden tab af andre egenskaber. Krydsbestøvning vil sige nærtstående sorters tendens til at bestøve hinanden. Dette gælder i særlig grad for kål. Også vildtlevende stamkål kan krydsbestøve haveformerne over flere hundrede meter. Risikoen mindskes hvis man kun har én blomstrende kålsort ad gangen (og mange planter). Er uheldet ude opstår der uforudseelige vækster. Ofte afslører de sig efter spiringen ved farve og form, og kan straks fjernes. F1-frø er industrielt fremstillede frø, der er krydset af to sorter med forskellige egenskaber. Avl af F1-frø giver usikre resultater.

Opbevaret køligt, fx i køleskab, i tæt lukkede beholdere, kan de fleste frø bevare deres spireevne i adskillige år.

Vinterkule

En kule er et underjordisk, frostfrit vinterdepot til rødder og andre grønsager. Følgende enkle metode er fuldgod:

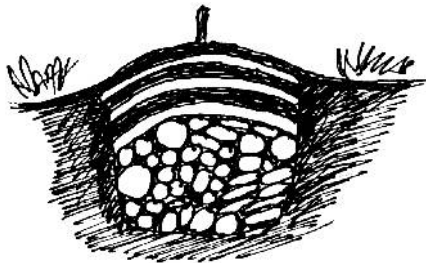
I oktober eller november når den første frost truer, graves en 50 cm bred og 40 cm dyb rende. Heri lægges de indhøstede, aftoppede rødder, mv. Oven på rødderne spredes skiftevis jord og halm, indtil der er tre lag halm, og et afsluttende lag jord. Markeringspinde placeres i enderne.

I vinterkulen kan man opbevare gulerødder, kartofler, knoldselleri, knudekål, majroer, persillerod, ræddiker, rødbeder, mv. Hvidkåls- og rødkålshoveder holder sig også godt i kulen. Jordskokker, pastinak og skorzonerrod er vinterfaste på friland, men kan også opbevares i kule.

Jeg nedlægger afgrøderne i en rækkefølge som er bekvem ved senere optagning.

Ved åbningen af vinterkulen, fx i januar, graves ned i den ene ende. I frost må man hugge igennem skorpen med en spade. Efter optagning af en portion grønsager lukker jeg hullet med halm, jord og en plade. Ved kraftigt regnskyt bør hele kulen beskyttes med en plade eller andet.

Helt frem til maj hentes forbløffende friske grønsager fra vinterkulen.



2. Del

Afgrøderne

Afgrøderne er valgt ud fra personlig smag. Det er ingen opfordring til at begrænse sig eller afholde sig fra at eksperimentere.

Beskrivelserne læses i sammenhæng med bogens 1. del, samt kalenderen og såskemaerne på siderne 79-82.

De angivne præcise sådatoer letter organisationen, men er naturligvis kun vejledende.

Først et resumé:

- Køkkenhaven opdeles i 1 meter brede bede med stier imellem.
- Bede og halvbede tegnes ind på en haveplan som kopieres.
- Haveplanens halvbede forsynes med sædskiftenumre: 1, 2, 3, 4, 5, 1, 2, etc. (alternativt: 1, 3, 5, 2, 4, 1, 3, etc.)
- De valgte hovedafgrøder skrives ud for numrene. Øvrige afgrøder noteres på planen sæsonen igennem.
- Bedene graves ikke og betrædes ikke. Skadedyr efterstræbes normalt ikke.
- Råkomposten spredes på jordoverfladen og dækkes med plantemateriale, fx halm.
- Sædskiftenumrene fremskrives (1 bliver til 2, etc.) inden næste sæsons start.

Fortegnelse

| | | | |
|--------------------|----|-------------------|----|
| Asieagurk..... | 28 | Oregano..... | 54 |
| Asparges..... | 29 | Pastinak..... | 55 |
| Blomkål..... | 30 | Peberrod..... | 56 |
| Broccoli..... | 31 | Persille..... | 57 |
| Buskbønne..... | 32 | Persillerod..... | 58 |
| Citronmelisse..... | 33 | Porre..... | 59 |
| Dild..... | 34 | Purløg..... | 61 |
| Estragon..... | 35 | Radise..... | 62 |
| Græskar..... | 36 | Ribs..... | 63 |
| Grønkål..... | 38 | Rosenkål..... | 64 |
| Gulerod..... | 39 | Ræddike..... | 65 |
| Hvidkål..... | 40 | Rødbede..... | 66 |
| Hvidløg..... | 41 | Rødkål..... | 40 |
| Isop..... | 42 | Salat..... | 67 |
| Jordbær..... | 43 | Salatsennep..... | 68 |
| Jordskok..... | 44 | Salvie..... | 69 |
| Kartoffel..... | 45 | Skalotteløg..... | 70 |
| Knoldselleri..... | 46 | Skorzonerrod..... | 71 |
| Knudekål..... | 48 | Spinat..... | 72 |
| Kørvel..... | 49 | Squash..... | 73 |
| Løvestikke..... | 50 | Syre..... | 74 |
| Majroe..... | 51 | Tomat..... | 75 |
| Majs..... | 52 | Ært..... | 77 |
| Mynte..... | 53 | | |

Asieagurk

Kommer oprindeligt fra Asien. Har været dyrket herhjemme i 300-400 år. Er i familie med græskar og squash.

Kan sås på friland i slutningen af maj eller begyndelsen af juni. Bedre er det at så i vindueskarm i maj og plante ud når faren for nattefrost er ovre. Drueagurk er mindre og dyrkes på samme måde.

Forslag

- Sås i vindueskarm 20. maj.
- Sådybde: 2 cm.
- Stilles i drivbænk efter spiring.
- Udplantes 10-14 dage efter såning.
- Hovedafgrøde i skiftegruppe 5.
- Planteafstand: 50 cm.



Man kan så to frø i hver potte og fjerne den svageste spire. Agurkerne høstes helst inden de bliver for store; derved fortsætter frugtsætningen. De kan syltes eller spises rå efter skrælning. Frø til såsæd skræbes ud fra en overmoden agurk. Frøene skylles og tørres på en avis. Det kan dog være nødvendigt at hjælpe til med blomsternes bestøvning. Med en pensel overføres pollen fra en hanblomst til en fuldt åben hunblomst. Hunblomsten har en lille agurk bag blomsten og er modtagelig to til tre dage fra blomstringens start. Den første blomst er hanlig og sætter altså ikke frugt. Bestøvningen gentages for en sikkerheds skyld.

Asparges (grønne asparges)

Var kendt af egypterne for 5000 år siden. Herhjemme har den været dyrket fra det 17. århundrede. Man kan høste fra samme plante i måske 20-25 år. Kan sås på friland i april eller maj. Man bør ikke høste før tredje eller fjerde år.

Forslag

- Sås i vindueskarm i marts.
- Sådybde: 1 cm.
- Stilles i bæk 3 uger efter såning.
- Udplantes i maj.
- Står udenfor sædskiftet.
- Planteafstand: 40 cm.



Flere frø sås i hver potte og udtyndes til én spire. Efter udplantning lades de i fred nogle år til planterne er kraftige. Når planterne er vokset til skæres aspargesene ved jordoverfladen, når de er 10-20 cm. Midt i juni stoppes høsten, så planterne kan samle kræfter til året efter.

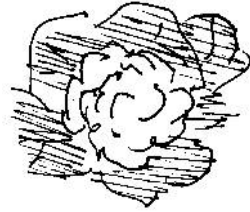
Ved frøavl skal man lade både en hunplante og en hanplante gå i blomst. Hunplanterne kendes på sensommerens røde bær. Avlsbærrene høstes i oktober og eftermodnes. De små sorte frøkerner mases ud og tørres på en avis.

Blomkål

Har sin oprindelse i Tyrkiet. Omtales herhjemme i det 15. århundrede. Sås på friland i april, maj eller juni. Tåler skygge. Er toårig.

Forslag

- Sås på friland 10. maj.
- Hovedafgrøde i skiftegruppe 3.
- Sådybde: 1,5 cm.
- Planteafstand: 40 cm.



Man kan så tre til fire frø hvert sted, og lade den stærkeste spire vokse op. Ekstra kompost eller dyregødning, der lægges ud om efteråret forøger hovedernes størrelse.

I tørre perioder er det nødvendigt at vande regelmæssigt: 20 liter pr m² hver tredje uge, som en hovedregel.

Hovederne høstes straks de er udvoksede. Larver drives ud ved at lægge hovederne i vand nogle minutter. Det er ikke nemt at dyrke frø af blomkål. Det skulle kunne lade sig gøre ved at så midt i juli. Før nattefrosten sætter ind stilles småplanterne et beskyttet sted og hvis de overlever vinteren plantes de ud og går i blomst næste sommer. Krydsbestøvning med andre kålsorter er et problem (se s. 24).

Broccoli

Er udviklet af vild kål som gror ved Middelhavet. Her i landet har den været kendt siden 50'erne. På friland sås i april eller maj. Tåler skygge. Er oprindelig toårig. Nye former er snarere etårige.

Forslag

- Sås i drivbænk 10. april.
- Sådybde: 1,5 cm.
- Udplantes 10. maj.
- Hovedafgrøde i skiftegruppe 3.
- Planteafstand: 30 cm.



I drivbænken sås en tværrække med 2 cm mellem frøene. De sundeste planter udplantes på friland. Broccoli høstes inden de går i blomst. Sideskuddene høstes senere hvorved produktionen fremmes helt frem til november. Frø kan indhøstes fra gode planter der står urørte til oktober eller november. Planterne stilles ind med rod så frøene kan eftermodne. Krydsbestøvning er et problem (se s. 24).

Buskbønne

Bønner menes at stamme fra Mellemerika. Herhjemme nævnes de i det 17. århundrede. Buskbønner som også kaldes krybbønne, er én af flere bønnesorter. Sås på friland i maj eller juni. Helst i en varm periode. Bønner samler kvælstof til jorden via rodbakterier.

Forslag

- Sås på friland 20. maj.
- Hovedafgrøde i skiftegruppe 1.
- Sådybde: 2 cm.
- Planteafstand: 8 cm.
- Rækkeafstand: 40 cm.



Sås i tværrækker med fire frø i hver række. Bønnerne høstes inden de bliver for store. Der bliver ved med at komme nye. Om man vil dyrke grønne bønner eller hvide voksbønner er en smags sag. Stang- eller pralbønner kan dyrkes hvis stedet er velegnet; de kræver klatrestænger på to-tre meter. Alle de nævnte er velegnede til dampning, kogning og tørring (se s. 100). Såsæd kan høstes fra 1/10 af planterne (buskbønner), som lades urørte til bælgene er tørret. Til 1 m² bruges ca. 10 ml såsæd.

Citronmelisse

Krydderurt fra de østlige Middelhavslande. Er flerårig. Kaldes også "hjertensfyd." Kan sås på friland i april eller maj. Kan også formeres ved stiklinger eller deling af en ældre plante. Tåler skygge.

Forslag

- Sås i karm slutningen af marts.
- Sådybde: 0,5 cm.
- Stilles i drivbænk midt i april.
- Udplantes i maj.
- Står udenfor sædskiftet.
- Planteafstand: 30 cm.



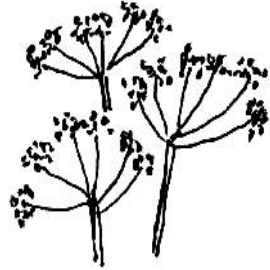
Unge skud bruges som grønt drys i hele sæsonen. Skud til tørring skæres bedst inden blomstringen. Om efteråret skæres planten kraftigt tilbage for at sikre nyvækst næste forår. Før vinteren dækkes med vinterdække.

Dild

Kommer oprindeligt fra området mellem Iran og Indien. Har været dyrket i Europa i århundreder. Kan sås på friland fra april til juli.

Forslag

- Sås på friland mellem
- 10. april og 20. juli.
- Som mellemkultur i sædskiftet.
- Sådybde: 0,5 cm.
- Planteafstand: 10 cm.
- Rækkeafstand: 30 cm.



I foråret kan dild sås tyndt i en række på ydersiden af vinterkål. Når kålene vokser til er dilden høstet. Friske blade bruges som drys i hele sæsonen. Frøskærme til syltede agurker er bedst i starten af frøsætningen.

Såsæd kan indhøstes fra gode planter som står urørte. Tørrede frø og blade kan også bruges som krydderi.

Estragon

Russisk estragon findes vildtvoksende i Rusland og Centralasien. Den er fuldt vinterfast. Kan sås på friland i april eller maj. Fransk estragon smager kraftigere, sætter sterile frø og er knapt så vinterhårdfør.

Forslag

- Sås i karm i marts (kun Russisk estr.)
- Sådybde: 0,3 cm.
- Stilles i drivbænk efter spiringen.
- Udplantes i maj.
- Står udenfor sædskiftet.
- Planteafstand: 40 cm.



Blade og skud bruges som krydderurt i hele sæsonen, når planten er vokset til. I april og igen i efteråret skæres planten lidt tilbage for at sikre nyvækst. Før blomstringen skæres planten ned, og tørres eventuelt.

Før vinteren dækkes med vinterdække. Hvert fjerde, femte år i maj fornyes planten med stiklinger, eller ved deling.

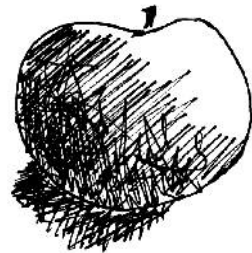
Græskar

Har været dyrket af amerikanske indianere langt tilbage. Herhjemme kendes den fra det 16. århundrede. Er i familie med squash og agurk.

Kan sås på friland i slutningen af maj eller begyndelsen af juni. Bedre er det at så inde i maj, og plante ud når faren for nattefrost er ovre.

Forslag

- Sås i vindueskarm 20. maj.
- Sådybde: 2 cm.
- Stilles i drivbænk efter spiring.
- Udplantes 10-14 dage efter såning.
- Hovedafgrøde i skiftegruppe 5.
- Planteafstand: 100 cm.



Man kan så to frø i hver potte, og fjerne den svageste spire. Græskar kan også dyrkes ved kompostbunken, hvor den opsamler nedsivende næring.

Plantens lange ranker kan flyttes eller nives af i endeskuddet, hvis de ligger i vejen. Når den første frugt er udvokset eller høstet, begynder den næste at vokse.

Græskar kan høstes når den lyder hul (når man banker på den). Hvis det er en type der udvikler hård skal, kan den holde sig flere måneder ved kældertemperatur. Den er nemmest at skrælle hvis den høstes, mens man endnu kan stikke en negl ind i skallen.

Kerner til såsød kan skræbes ud af en fuldmoden græskar. De vaskes og tørres på en avis. Befrugtede frø kan dog kun sikres, ved at følge samme fremgangsmåde som beskrevet under ”asiegurk.”

Grønkål

Har sin oprindelse i Middelhavslandene og England. Det er den kåltype der ligner den oprindelige kål mest.

Herhjemme har den været dyrket i et par hundrede år. En glatbladet form er endnu ældre. Sås på friland i marts, april eller maj. Tåler skygge. Er toårig.

Forslag

- Sås på friland 20. april.
- Hovedafgrøde i skiftegruppe 3.
- Sådybde: 1,5 cm.
- Planteafstand: 50 cm.



Der sås 3-4 frø hvert sted, og udtyndes senere til én plante. Grønkål tåler omplantning til hen på sommeren. Høsten foregår hele vinteren, helt frem til marts. Modne frø kapsler kan høstes fra nogle vellykkede planter, der står urørte andet år. Krydsbestøvning kan være et problem (se s. 24).

Gulerod (vintergulerod)

Stammer fra området ved Egypten og Tyrkiet. Den kom vistnok hertil i det 16. århundrede. Sås på friland i april eller begyndelsen af maj. Grenede rødder kan skyldes småsten, eller at jorden ikke er dybmuldet.

Forslag

- Sås på friland 20. april.
- Hovedafgrøde i skiftegruppe 1 eller 4.
- Sådybde: 1 cm.
- Planteafstand: 4 cm.
- Rækkeafstand: 25 cm.



Sås tyndt i tværrækker og udtyndes i flere omgange. De sidst udtyndede kan passende spises. Gulerødder der går i stok (blomstring) kan spises, hvis de tages straks. Høsten foregår i oktober eller november. Hvis rødderne er angrebne af gulerodsfluens larver, kan de lægges i vand natten over. Herved bremses yderligere ædegilde. Efterfølgende kan gulerødderne opbevares i kule.

Et par flotte gulerødder fra kulen, kan plantes næste år i april og få lov at blomstre. Herfra høstes de modne frøkapsler i sensommeren. Frøsætningen ødelægges ofte af larver som skal pilles væk i flere omgange.

Sommergulerod er en tidlig kultursort. Den sås på friland fra 1. april og udtyndes til 8 cm mellem planterne. Høsten indledes når rødderne er store nok.

Hvidkål (og rødkål)

Stammer fra Tyrkiet og Grækenland. De første hovedkål kom hertil i det 14. århundrede. De røde hoveder vistnok omkring år 1700. Sås på friland i sidste halvdel af marts eller i april. Er toårig og tåler skygge. Tørke efterfulgt af grundvanding kan få hovederne til at revne. Spidskål udvikler sig hurtigere, men er mindre holdbar.

Forslag

- Sås i drivbænk 10. april.
- Sådybde: 1,5 cm.
- Udplantes 10. maj.
- Hovedafgrøde i skiftegruppe 3.
- Planteafstand: 40 cm.



I drivbænken sås en tværrække med 2 cm mellem frøene. De stærkeste planter plantes ud på friland. Hovederne afskæres i oktober, november. De opbevares fint i kule.

Såsæd kan indhøstes fra gode planter, der opbevares i kulen med rod. Hovederne pakkes med halm. De plantes igen i april, og får lov til at gå i blomst. Krydsbestøvning er et problem (se s. 24).

Hvidløg

Har været dyrket i over 5000 år. Stammer fra Centralasien. Herhjemme har den været dyrket fra det 17. århundrede.

Den blålige type sætter blomst, i modsætning til den hvide. Hvidløg sættes i jorden i august, september eller i marts, april.

Forslag

- Sættes i august.
- Hovedafgrøde i skiftegruppe 2.
- Sættedybde: 4 cm.
- Planteafstand: 12 cm.
- Rækkeafstand: 12 cm.



Løgene sættes i tværrækker, med 4 fed i hver række. De slår rod inden vinteren. Høstes i juli, august når bladene gulner, eller straks planterne går i stok. Vedrørende type og sættetidspunkt, lønner det sig at eksperimentere.

Efter høsten tørres løgene nogle dage under halvtag. Opbevares tørt og køligt. Et passende antal bruges til såsæd. Hvidløg sat i marts eller april giver mindre høst.

Isop

Flerårig krydderurt fra Middelhavslandene og Centralasien. Den kan sås på friland i april eller maj. Sikrere er det at så inde, eller dele en ældre plante. Stiklingeformering er også en god mulighed.

Forslag

- Sås i vindueskarm i april.
- Sådybde: 0,3 cm.
- Stilles i drivbænk efter spiring.
- Udplantes i juni.
- Står udenfor sædskiftet.
- Planteafstand: 25 cm.



Når planten er vokset til høstes de grønne blade i hele sæsonen. Til tørring skæres planten helt ned inden blomstringen. Inden vinteren beskyttes isop med vinterdække. Efter 4-5 år fornys planten ved deling.

Jordbær

De udbredte havejordbær er en krydsning mellem en Nord- og en Sydamerikansk art. De blev indført i Europa i henholdsvis det 17. og det 18. århundrede. Skovjordbær har været kendt herhjemme i årtusinder. Jordbær formeres ved aflæggere i juni, juli og august. Udbyttet er størst når planten er 2-3 år gammel. Derefter falder det gradvist.

Forslag

- Aflæggere i juni eller juli.
- Udplantes i august.
- Planteafstand: 25 cm.
- Egne sædskifteregler.



Det er praktisk at dyrke jordbær i fire halvbede, med én række i hver. I sensommeren ryddes det ældste halvbed, og der plantes aflæggere i et nyt halvbed, i den modsatte side. Skiftets normale hovedafgrøde viger altså pladsen for jordbærplanterne.

Aflæggerne føres fra velydende planter over i muldfyldte potter. De ubrugte aflæggere skæres bort. Når planterne har slået rod skæres strengen over, og de udplantes. Sker udplantningen i begyndelsen af august, fås en rimelig høst allerede året efter. Man kan dog udplante så sent som oktober, november. Planterne gødes og vinterdækkes omhyggeligt. I den periode hvor bærrerne vokser, bør planterne ikke mangle vand.

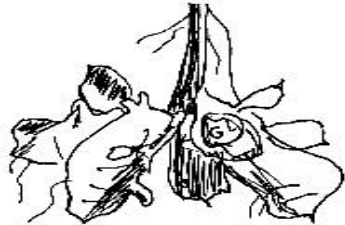
Jordskok

Stammer fra Nordamerika. Herhjemme nævnes den omkring år 1800. Er i familie med solsikke, men blomstrer sjældent her fordi den er en kortdagsplante.

Rodknoldene kan lægges i jorden fra oktober til maj. Planten bliver op til 2 meter høj. Tåler skygge.

Forslag

- Lægges i marts.
- Står udenfor sædskiftet
- Læggedybde: 12 cm.
- Planteafstand: 40 cm.



Jordskok står udenfor skiftet, fordi den har det med at skyde op på gamle voksesteder. Desuden trives jordskok godt på samme voksested i to til fire år.

Knoldene er vinterfaste, og kan derfor høstes fra september til april. Man kan lade en knold ligge i jorden, når man høster. I hård frost er det umuligt at komme i jorden. Derfor er det bekvemt med en portion i vinterkølen.

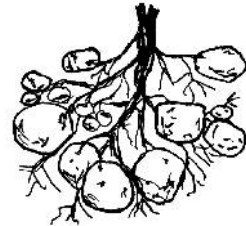
Kartoffel

Har i årtusinder været dyrket i det nordlige Sydamerika. I Danmark har den været brugt fra begyndelsen af det 18. århundrede. Er i familie med tomat.

Rodknoldene lægges i jorden i april eller maj. Foretrækker delvis skygge. Der findes mange forskellige typer. Kartoffler der får lys bliver grønne og giftige; dog kun i skrællen.

Forslag

- Lægges 10. april.
- Hovedafgrøde i skiftegruppe 2.
- Læggedybde: 12 cm.
- Planteafstand: 30 cm.



Kartoflerne lægges i én række pr halvbed. Hvis man er en stor kartoffelæder, kan man dyrke dem både i skiftegruppe 2 og 5. Høsten kan tyvstartes under blomstringen, mens knoldene er små. Hovedhøsten sker i oktober, november. Kartofflerne opbevares i kule. Herfra tages også sunde læggekartofler i middelstørrelse. I februar kan en tidlig sort lægges til forspiring et lyst sted ved 5-10° C.

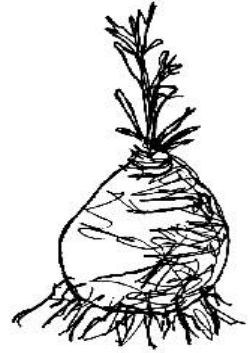
Knoldselleri

Har i århundreder været dyrket i Middelhavslandene og Egypten. Herhjemme nævnes den i det 14. århundrede. Den er dog først almindelig omkring år 1800.

Knolden opnår ikke en rimelig størrelse, hvis man sår på friland. I stedet drives planterne frem inde, og plantes ud i maj. Tåler skygge.

Forslag

- Sås i vindueskarm 1. marts.
- Sådybde: 0,2 cm.
- Prikles 10. april og stilles i drivbænk efter nogle dage.
- Udplantes 20. maj.
- Hovedafgrøde i skiftegruppe 1 eller 4.
- Planteafstand: 25 cm.
- Rækkeafstand: 30 cm.



I et par potter med en diameter på 10-15 cm, sås frø nok til at dække bunden af et fingerbøl. Det giver planter til 1-2 m². Når de første fligede blade er dannet prikles de stærkeste spirer over i nye potter. De må ikke plantes for dybt. 12 spirer i hver potte er passende. Jorden i priklepotten kan bestå af lige dele såmuld og god havemuld.

Omplantningen sikrer en god rodudvikling. Efter afhærdning i drivbænk, plantes småplanterne ud på friland. De må ikke plantes dybere end de stod i potterne; det hæmmer knolddannelsen. De plantes i tværrækker med to planter i hver. I tørre perioder vandes omkring 20 liter pr. m², hver tredje uge. For at få veludviklede knolde, kan det være nødvendigt at gøde jorden ekstra. Det gøres bedst efteråret inden.

Planter der går i stok i vækstsæsonen, fjernes. I oktober eller november høstes knoldene. De aftoppes og opbevares i vinterkule. Et par vellykkede knolde kan lægges i kulen med en god klump jord ved rødderne. Den øverste del af knolden pakkes med lidt halm. I april plantes de igen, og går i blomst. De modne frø høstes til såsæd.

Knudekål

Kaldes også glaskålrabi eller kålrabi. Er udviklet af vild kål i Nordvesteuropa i det 15. århundrede. Sås på friland fra marts til begyndelsen af juli. Er toårig. Tåler skygge. Den opsvulmede stængel skrælles inden brugen.

Forslag

- Sås fra 1. juni til 10. juli.
- Som efterkultur i sædskiftet.
- Sådybde: 1 cm.
- Planteafstand: 12 cm
- Rækkeafstand: 30 cm.



Sås som efterkultur på ledige steder. Kan også dyrkes som hovedafgrøde i skiftegruppe 3, med såning ca. 1. april.

Sås i tværrækker og udtyndes til fire planter pr række. Høstes inden ”knuden” bliver stor og sej. Høstet i oktober, november opbevares den i kule. Et par stykker kan lægges i kule med en god klump jord om roden. I april plantes de igen, og går i blomst. Herfra høstes de modne frø til såsæd. Krydsbestøvning er et problem (se s. 24).

Kørvel (Fransk kørvel)

Stammer fra Sydøsteuropa og Iran. Har været brugt som krydderurt siden oldtiden. I Europa var den meget dyrket i middelalderen.

Sås på friland fra marts til september. Sået i august eller september kan den overvintre og skyde tidligt. Kørvel tilsættes maden lige inden serveringen. Den er etårig og foretrækker delvis skygge om sommeren. Spansk kørvel er flerårig, vinterfast, smager mere af lakrids, og skyder tidligt om foråret.

Forslag

- Bredsås to-tre gange fra 1. april til 1. august.
- Som mellemkultur i sædskiftet.
- Sådybde: 0,5 cm.
- Planteafstand: 8 cm.



I foråret kan kørvel bredsås på ydersiden af vinterkål. Frøene rives ned, eller dækkes med jord. Når kålene vokser til er kørvelen høstet. De friske blade klippes indtil blomstringen. Enkelte planter kan blomstre og sætte såsæd.

Løvestikke

Har sin oprindelse i området ved Iran og Afghanistan. Kom til Europa i det 12. århundrede. Planten er flerårig og et par meter høj. Kan sås på friland fra marts til august. Det er dog nemmere at plante en roddel fra en ældre plante. Foretrækker delvis skygge.

Forslag

- Kan deles fra marts til juli.
- Står udenfor sædskiftet.
- Planteafstand: 60 cm.



Én plante er rigeligt til et almindeligt forbrug. Bladene klippes i hele sæsonen. Inden blomstringen kan bladene klippes til tørring. Også frøene kan tørres og bruges som krydderi.

Majroe

Var kendt i oldtidens Grækenland. Den er udviklet af agerkål, som også gror vildt herhjemme. Det er uklart hvor i Europa majroen først opstod. Kaldes også turnips. Sås på friland fra marts til først i august. Er toårig. Tåler skygge.

Forslag

- Sås fra 1. juli til 10. august.
- Som efterkultur sædskiftet.
- Sådybde: 1 cm.
- Planteafstand: 12 cm.
- Rækkeafstand: 30 cm.



Sås som efterkultur på ledige steder. Kan også dyrkes som hovedafgrøde i skiftegruppe 3, med såning omkring 10. april. Majroe sås i tværrækker og udtyndes til fire planter i hver række.

Rødderne smager bedst, inden de bliver for store. Høstet i oktober eller november, opbevares de i vinterkule. Et par flotte rødder kan plantes igen i april, og gå i blomst. Herfra høstes de modne frø til såsæd. Krydsbestøvning er et problem (se s. 24).

Majs

Majsens historie er knyttet til de amerikanske indianere. Nye sødere sorter har forøget dyrkningen. Majs tilhører græsfamilien. Den kan sås på friland i maj. Det er dog bedre at så inde i sidste halvdel af april, og udplante når faren for nattefrost er ovre.

Forslag

- Sås i vindueskarm 1. maj.
- Stilles i drivbænk 10. maj.
- Udplantes 20. maj.
- Hovedafgrøde i skiftegruppe 5.
- Planteafstand: 30 cm.



To-tre frø sås i hver potte, og udtyndes til én plante. Man kan også så 10-15 frø i én stor potte. Ved udplantningen sættes tre planter i en trekant med 30 cm imellem. Til den næste trekant holdes en afstand på 50 cm etc. Herved sikres en god bestøvning med vinden.

Kolberne høstes når endetrådene er brune. Såsæd kan høstes fra en enkelt kolbe, der sidder urørt til september. Dækbladene fjernes og kolben tørres inde. Frøene gnides af med fingrene og eftertørres. Såsæden er ikke holdbar.

Mynte (grøn mynte)

Grøn mynte, krusemynte, pebermynte med flere er opstået ved krydsning af vilde former. Uvis oprindelse. Dyrkes meget i Middelhavslandene og Rumænien.

Formeres nemmest ved roddeling eller aflæggere. Er flerårige og breder sig nemt. Tåler skygge.

Forslag

- Kan deles fra marts til september.
- Står udenfor sædskiftet.
- Planteafstand: 50 cm.



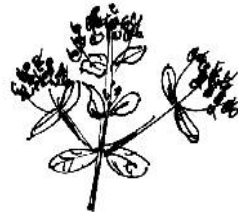
Mynte kan dyrkes i en bundløs, nedgravet spand. Herved hindres spredning. De velduftende blade klippes i hele sæsonen. Inden blomstringen skæres planten ned til tørring. Bunddække hjælper planten igennem vinteren.

Oregano (vild merian)

Gror vildt overalt i Europa, og dele af Asien og Amerika. Også herhjemme findes den. Er flerårig og formeres ved frø eller deling af ældre planter. Oregano (*Origanum vulgare*) kaldes også Vild merian og forveksles ofte med Merian (*Origanum majorana*). Sidstnævnte tåler ikke vores vinter og dyrkes som etårig krydderurt. Oregano sås bedst inde, men kan dog sås på friland i maj eller juni.

Forslag

- Sås i vindueskarm i april.
- Sådybde: 0,2 cm.
- Stilles i drivbænk efter spiring.
- Udplantes i begyndelsen af juni.
- Står udenfor sædskiftet.
- Planteafstand: 25 cm.



Når planten er vokset til, høstes de grønne blade i hele sæsonen. Til tørring skæres Oregano ned lige inden blomstringen. Inden vinteren beskyttes planten med vinterdække.

Pastinak

Den vilde stamform kommer fra Syd- og Mellemeuropa. Den gror også vildt herhjemme. Kulturformen har været dyrket langt tilbage. På vore breddegrader kendes den fra det 15. århundrede. Sås på friland i april. Tåler skygge.

Forslag

- Sås 20. april.
- Hovedafgrøde i skiftegruppe 1 eller 4.
- Sådybde: 1,5 cm.
- Planteafstand: 12 cm.
- Rækkeafstand: 30 cm.



Sås i tværrækker, og udtyndes til fire planter pr række. Rødderne høstes i oktober eller november, og opbevares i vinterkule. De er også fuldt vinterfaste på friland.

Stokløbere kan spises hvis de tages straks. En eller to planter der har overvintret på friland, kan gå i blomst og producere såsæd. Frøene er ikke holdbare.

Peberrod

Indførtes fra Sydøsteuropa til Mellemeuropa omkring år 1100. Herhjemme kendes den fra det 16. århundrede. Findes nu vildtvoksende både her, og i store dele af Europa.

Er flerårig. Blomstring fører sjældent til modne frø i vores klima. Formeres ved roddeling fra marts til november.

Forslag

- Lægges i marts, april eller når der høstes.
- Står udenfor sædskiftet.
- Læggedybde: 10 cm.
- Planteafstand: 30 cm.



En roddel fra vild peberrod kan fint bruges. Planten kan dyrkes samme sted så længe den trives. Høstes i sensommeren, eller i oktober, november til opbevaring i kule. Planten beskyttes med et godt vinterdække.

Persille

Stammer fra Middelhavslandene hvor den stadig gror vildt. Har været dyrket i mindst 2000 år. Herhjemme kendes den fra det 14. århundrede. Sås på friland fra april til juni. Frøene er længe om at spire. Er toårig og tåler delvis skygge. De krusede blade spises både første år og inden blomstringen andet år.

Forslag

- Sås 10. april.
- Som mellemkultur i skiftet.
- Sådybde: 0,5 cm.
- Planteafstand: 15 cm (mellem klyngerne).
- Rækkeafstand: 25 cm.



Persille kan sås i en række på ydersiden af de nyplantede jordbær. Så kan man også høste året efter. Frøene sås i klynger med flere frø. Afstanden mellem klyngerne er 15 cm. Bladene klippes i hele sæsonen.

Planterne fjernes inden frøsætningen andet år. Frø til såsæd kan høstes fra enkelte planter der får lov til at stå. Persille kan også tørres.

Persillerod

En ældgammel kulturplante fra Middelhavslandene, hvor den stadig vokser vildt. Nært beslægtet med persille.

Sås på friland i april eller først i maj. Grenede rødder kan skyldes småsten, eller at jorden ikke er dybmuldet.

Forslag

- Sås 20. april.
- Hovedafgrøde i skiftegruppe 1 eller 4.
- Sådybde: 1,5 cm.
- Planteafstand: 12 cm.
- Rækkeafstand: 30 cm.



Sås i tværrækker og udtyndes til 4 planter i hver række. Rødderne høstes i oktober eller november og opbevares i kule. Et par sunde rødder kan plantes igen i april og gå i blomst. Herfra høstes de modne frø til såsæd.

Porre (vinterporre)

Har været dyrket i Middelhavsområdet i årtusinder. Bredte sig siden til resten af Europa og andre kontinenter. Er toårig. Kan sås på friland i slutningen af marts eller i april. Bedre er det at så inde i februar eller marts, og plante ud i maj. Tåler skygge. Frøene er ikke holdbare.

Forslag

- Sås i vindueskarm 1. marts.
- Sådybde: 1 cm.
- Stilles i drivbænk 20. marts.
- Udplantes 10. maj.
- Hovedafgrøde i skiftegruppe 2 eller 5.
- Planteafstand: 12 cm.
- Rækkeafstand: 30 cm.



Et fingerbøl kvart fyldt med frø, sået i en potte på 10-15 cm, rækker til ca. 80 planter eller 3-4 m². Man kan lægge god havemuld i bunden af potten, og såmuld for resten.

Småporrerne udplantes i tværrækker med fire i hver tværrække. Forinden bankes de forsigtigt ud af potten og håndskilles. Hver plante sænkes ned i et hul lavet med et tilspidset kosteskæft (huldybde ca. otte cm). Plantetoppen holdes nænsomt mellem fingrene nede i hullet, mens en sjat vand hældes i. Den våde muldjord lægger sig nu tæt omkring de sarte rødder.

I hele vækstsæsonen vandes i tørre perioder. 20 liter pr m² hver tredje uge, er passende. Stokløbere kan spises hvis de tages straks. Ellers høstes porrerne fra september til april, maj året efter. I hård frost er det umuligt at få dem op. En del af porrerne kan derfor høstes inden frosten sætter ind, og pakkes med halm og et nyt lag jord.

To til tre vellykkede planter kan stå urørte, og gå i stok næste forår. Herfra høstes flotte kuglerunde frøsætninger i september. De eftertørres inde, og de små sorte frø nulres ud med fingrene.

For at få store porrer kan det være nødvendigt at gøde ekstra. Kompost eller gødning udlægges fx om efteråret.

Purløg

Har været dyrket i Kina i over tusinde år. I Europa kendes den fra det 16. århundrede. Sås på friland i april eller maj. Nærmere er det at dele en ældre plante. Er flerårig. Foretrækker delvis skygge.

Forslag

- Deles i april, maj.
- Står udenfor sædskiftet.
- Planteafstand: 20 cm.



Purløg klippes ovenfra i hele vækstsæsonen, dog ikke kortene end 5 cm. Blomsterstængler er seje og uspiselige. En blomstrende plante kan skæres ned, hvorefter den skyder på ny. Om efteråret beskyttes planten med vinterdække. Efter tre til fem år fornyes planten ved deling og flytning til et nyt voksested.

Radise

Tilhører korsblomstfamilien ligesom kål. Stammer fra Kina hvor den har været dyrket i årtusinder. Kom til Europa for 2000 år siden. Herhjemme har den været kendt siden det 17. århundrede. Sås på friland fra marts til august. Tåler skygge.

Forslag

- Sås på friland fra 20. marts til aug.
- Mellemkultur i sædskiftet.
- Sådybde: 1,5 cm.
- Planteafstand: 3 cm (bredsås).



På friland sås 3-4 gange på ledige pletter. I det tidlige forår kan sås i halvbede, hvor der senere dyrkes sydfrugter. Inden såningen fjernes bunddækket. Frøene drysses ud i et felt, rives ned, og vandes let.

Radiser vandes jævnligt i tørre perioder. 6 liter pr m² ugentlig skulle sikre en god høst. Mangler de vand bliver de træde. Vokser de for langsomt, bliver de stærke i smagen. Svampede radiser har haft det for varmt eller er gamle.

Uspiselige radiser smides på komposten så de ikke smitter kålene. Enkelte planter kan få lov til at blomstre og sætte såsæd.

Ribs

Vilde ribs vokser i Europa, Asien og Nordamerika. Også herhjemme har vilde bær været samlet fra skovbryn og lyse skove i århundreder. Haveribs er udviklet af vilde ribs.

Er i familie med solbær og stikkelsbær, som dyrkes på samme måde. Busken formeres nemmest med stiklinger: ét år gamle, 20 cm lange grene, skæres skråt af under ”et øje” og stikkes skråt ned i fugtig jord. Året efter kan de omplantes i det tidlige forår eller i oktober. Ribs tåler delvis skygge.

Forslag

- Stiklinger tages i april, maj.
- Udplantes i april, maj eller oktober.
- Står udenfor sædskiftet.
- Planteafstand: 150-180 cm.
- Beskæres efter høsten.



Hvert år efter høsten afskæres to-tre af de ældste, barkedede grene. De skæres så langt nede ved jorden som muligt. Det giver plads til nye grene, der giver flere bær.

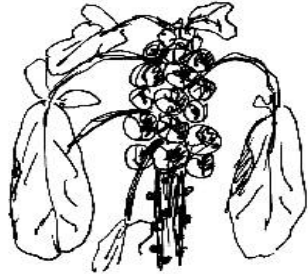
Bærrene er gode til syltetøj, saft mv. Under busken lægges kompost og bunddække, som i resten af køkkenhaven; man kan også så grøngødning.

Rosenkål (vinterrosenkål)

Opstod i Belgien omkring år 1500, og er dermed den yngste kåltype. Herhjemme vandt den frem i det 19. århundrede. Sås på friland i marts, april eller maj. Er toårig, som regel vinterfast, og tåler skygge.

Forslag

- Sås i drivbænk 10. april
- Sådybde: 1,5 cm.
- Udplantes 10. maj.
- Hovedafgrøde i skiftegruppe 3.
- Planteafstand: 60 cm.



I drivbænken sås én tværrække med 2 cm mellem frøene. De sundeste plantes ud på friland. Høsten startes om efteråret, når hovederne er store nok. De plukkes nedefra, eller man tager hele stængelen. Høsten fortsætter helt frem til februar, marts. Nogle flotte planter kan få lov til at gå i stok næste forår. Herfra kan de modne frø høstes til såsæd. Krydsbestøvning er et problem (se s. 24).

Ræddike

Tilhører kålfamilien og er beslægtet med radise. Stammer fra Tyrkiet. Har været dyrket i flere tusind år. Herhjemme kendes den fra det 17. århundrede. Sås på friland fra juni til august. Tåler skygge.

Forslag

- Sås i juni og juli.
- Efterkultur i sædskiftet.
- Sådybde: 1 cm.
- Planteafstand: 8 cm.
- Rækkeafstand: 20 cm.



Ræddike sås på ledige steder. Sås i tværrækker og udtyndes til 5 planter pr række. Høstes i oktober, november og opbevares i kule. Et par vellykkede rødder fra kulen kan plantes i april og gå i blomst. Herfra indhøstes såsæd. Hvis ræddike sås for tidligt om foråret går den hurtigt i stok.

Rødbede

Er udviklet af strandbeden i middelalderen. Strandbeden er også stamplante til bladbede og sukkerroe. Strandbeden dyrkedes for 7000 år siden i Iran og Middelhavslandene. Herhjemme har rødbeden været dyrket fra det 17. århundrede. Sås på friland fra marts til juni. Frøene er samlet i små nøgler. Hver nøgle laver flere spirer, som skal udtyndes til én plante. Er toårig og tåler skygge.

Forslag

- Sås 10. maj.
- Hovedafgrøde i skiftegruppe 1 eller 4.
- Sådybde: 1 cm.
- Planteafstand: 8 cm.
- Rækkeafstand: 30 cm.



Sås i tværrækker og udtyndes til fem planter pr række. Bladene kan bruges som spinat. I september og oktober høstes rødder til syltning. I oktober eller november høstes resten til kulen. Såsæd kan høstes fra et par sunde rødder som plantes igen i april.

Salat (hovedsalat)

Nedstammer fra vilde former i Sydeuropa, Tyrkiet og Nordafrika. Har været dyrket i oldtiden. Kendes i England i det 14. århundrede, og herhjemme nogle hundrede år senere. Salat er i familie med jordskok. Sås på friland fra marts til juli. Er etårig og tåler skygge.

Forslag

- Sås på friland fra 1. april til juli.
- Mellemkultur i skiftet.
- Sådybde: 0,5 cm.
- Planteafstand: 25 cm.
- Rækkeafstand: 25 cm.



På friland sås 3-4 gange på ledige pletter. I det tidlige forår sås fx på ydersiden af sydfrugter eller kål. Der udtyndes til to planter pr række.

I tørre perioder vandes jævnlgt. 6 liter pr m² ugentlig er passende. Hoveder der går i stok smides på komposten. En enkelt plante der ikke gik for tidligt i stok kan få lov til at blomstre og producerer såsæd til flere års forbrug.

Salatsennep

Er en oldgammel kulturplante. Kommer fra Middelhavsområdet og Lilleasien. Er i familie med kål, radise, ræddike og sennep. Den er etårig og sås på friland fra april til juli.

Forslag

- Sås på friland fra 1. april til juli.
- Mellemkultur i sædskiftet.
- Sådybde: 0,5 cm.
- Planteafstand: 12 cm.
- Rækkeafstand: 25 cm.



På friland sås 2-3 gange på ledige steder. I det tidlige forår kan sås på ydersiden af ærterne. Bladene bruges til drys i hele sæsonen. Frø til såsæd høstes nemt fra nogle planter, der får lov til at blomstre. Udtjente planter smides på komposten, så de ikke overfører sygdomme til kålene.

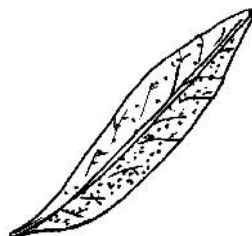
Salvie

Flerårig krydderurt med hjemsted ved Middelhavets nordlige kyster. Kan sås på friland i april eller maj.

Ældre planter kan deles. Kan også stiklingeformeres; kviste med fod stikkes i jorden og holdes fugtige.

Forslag

- Sås i vindueskarm i marts.
- Sådybde: 0,5 cm.
- Stilles i drivbænk efter spiring.
- Udplantes i maj.
- Står udenfor sædskiftet.
- Planteafstand: 25 cm.



Salvie skæres tilbage i april, for at sikre nyvækst. Bladene høstes i hele sæsonen. Til tørring bedst inden blomstringen. Med et godt vinterdække klarer salvie fint kulden.

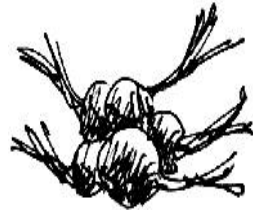
Skalotteløg

Er beslægtet med utallige løgtyper. Stammer fra Centralasien og Kina hvor de blev brugt for over 3000 år siden. I Europa kendes de flere hundrede år tilbage.

Dyrkes kun som sætteløg (stikløg). Hvert løg danner flere nye løg. Små løg giver få store løg, store løg giver mange små. Sættes i jorden i marts, april. Skalotteløg er mere frostsikre end fx kepaløg. Keping løg frøformeres.

Forslag

- Sættes 20. marts.
- Hovedafgrøde i skiftegruppe 2.
- Læggedybde: 1 cm.
- Planteafstand: 12 cm.
- Rækkeafstand: 20 cm.



Løgene sættes i tværrækker, med fire i hver række. De sættes så toppen er lige under jordoverfladen. Løgene høstes når hovedparten af toppene er væltet.

Opbevares et luftigt, overdækket sted i et par uger, fx i trådbakker eller net. Herefter fjernes toppene, og løgene opbevares tørt og køligt.

Et passende antal lægges til side til læggeløg (ca. 35 stk. pr m²). Hvis 90% af sætteløgene er småløg og resten store, får man en god fordeling i næste års høst.

Skorzonerrod

Stammer vistnok fra Spanien. Herhjemme kendes den fra det 17. århundrede. Sås på friland i april. Er flerårig.

Forslag

- Sås 20.april.
- Hovedafgrøde i skifte gruppe 1 eller 4.
- Sådybde: 1 cm.
- Planteafstand: 8 cm.
- Rækkeafstand: 30 cm.



Sås i tværrækker og udtyndes til fem planter pr række. Rødderne kan høstes i oktober, november og opbevares i vinterkule.

Lader man dem i stedet stå til året efter forøges høsten. Selv under og efter blomstringen kan de spises. En eller to planter kan stå urørte til frøene er modnet.

Spinat

Har i årtusinder været dyrket i Iran. Herhjemme kendes den fra det 17. århundrede. Er i familie med rødbede og bladbede. Sås på friland i marts, april, maj og igen i august, september. Sået i de varme sommermåneder går spinat for hurtigt i blomst. Sået i september kan den høstes i april og maj. Er etårig og tåler skygge.

Forslag

- Sås på friland fra 20. marts til 20. maj, og i august.
- Mellemkultur i sædskiftet.
- Sådybde: 2 cm.
- Planteafstand: 10 cm.
- Rækkeafstand: 30 cm.



På friland sås fx i marts og maj, samt i august. Den kan sås på ledige pletter. I det tidlige forår kan sås på ydersiden af et halvbed med kartofler.

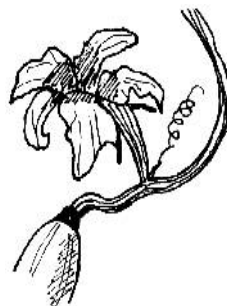
Bladene høstes når de vokser til. Frø til såsæd kan høstes fra enkelte planter der ikke gik for hurtigt i stok.

Squash

Dyrket af de Sydamerikanske indianere langt tilbage. Herhjemme har den været kendt nogle årtier. Er i familie med agurk og græskar. Kan sås på friland i slutningen af maj eller begyndelsen af juni. Bedre er det at så inde og udplante, når faren for nattefrost er ovre. En udvokset squash er en slags græskar. Vintersquash er en variant som tåler vinteropbevaring.

Forslag

- Sås i vindueskarm 20. maj.
- Sådybde: 2 cm.
- Stilles i drivbænk efter spiring.
- Udplantes 10-14 dage efter såning.
- Hovedafgrøde i skiftegruppe 5.
- Planteafstand: 80 cm.



En eller to squashplanter er nok til et almindeligt forbrug. Man kan så 2 frø i hver potte og fjerne den svageste spire.

Frugterne høstes inden de bliver for store. Ellers stopper frugtsætningen. Frø til såsæd kan skraves ud fra en squash, som vokser sig fuldmoden. Det kan være nødvendigt at hjælpe med bestøvningen, som beskrevet under asieagurk.

Syre

Der findes flere beslægtede typer. Den gror vildt, også herhjemme (skræppe). Sås på friland fra april til juli.

Kan også deles forår eller efterår. Er flerårig og foretrækker delvis skygge.

Forslag

- Sås i april.
- Står udenfor sædskiftet.
- Sådybde: 0,5 cm.
- Planteafstand: 15 cm.



Efter spiringen udtyndes til en passende planteafstand. De sylrlige blade skæres i hele sæsonen. Planten skæres tilbage inden den går i frø. Bladene kan fint tørres.

Tomat

Der findes et af utal forskellige typer. Vild tomat stammer fra Peru. I Europa blev den indført i det 16. århundrede. Herhjemme blev den kendt i 1920'erne.

Sås inde i marts eller april og udplantes, når faren for nattefrost er ovre. Tomat er i familie med kartoffel.

Forslag

- Sås i vindueskarm 10. april.
- Sådybde: 0,5 cm.
- Stilles i drivbænk 20 maj.
- Udplantes 1. juni.
- Hovedafgrøde i skiftegruppe 5.
- Planteafstand: 40 cm.



2-3 frø i hver potte udtyndes til en plante. Eller 10-12 frø i én potte og prikles når de første rigtige blade er dannet. Ved udplantningen kan den nederste del af stængelen lægges skråt ned under jorden. Det giver større rødder og lavere planter. Almindelig tomat og bøftomat bindes op til en 1 meter høj stav, eller nemmere: To bambusstokke bundet sammen som vist på tegningen. Snoren bindes i bunden af planten, vikles rundt om stængelen og fæstnes med en tøjklæmme foroven.

Kartoffelskimmel kan være et stort problem. Hold derfor afstand til kartoffelplanter, og fjern angrebne tomater og blade (med sorte pletter).

Under væksten fjernes alle hjørneskuddene, og i begyndelsen af august fjernes topskuddet. Herved sikres kraft til de resterende frugter. Busktomat kræver hverken beskæring eller opbinding. I oktober kan planten skæres af og hænges indendørs med toppen nedad. På den måde modnes flere tomater. Frø til såsæd kan skrubes ud af en overmoden tomat og tørres på en avis.

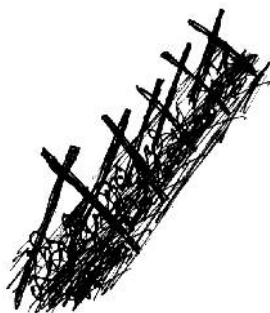
Ært (lav marvært)

Kommer fra de østlige Middelhavslande og videre østpå. Har været dyrket i årtusinder. Herhjemme har man fundet 2-3 tusind år gamle ærter. I dag findes et stort antal typer.

Ært er en bælgplante, der samler kvælstof til jorden via rodbakterier. Sås på friland fra april til juni og foretrækker delvis skygge.

Forslag

- Sås 20. april og 20. maj.
- Hovedafgrøde i skiftegruppe 1.
- Sådybde: 4 cm.
- Sås i en 5 cm bred rende.
- Planteafstand: 3 cm.
- (40 frø eller 15 ml pr meter).
- Kræver klatremulighed.



Gentagne såninger forlænge sæsonen. Sårenden vandes hvorefter ærterne lægges og renden lukkes.

Ærter kræver klatremulighed. Den kan bestå af 60 cm lange bambuspinde, der sættes skråt i jorden på begge sider af sårenden. Pindene står parvis med 50-60 cm afstand, og krydser hinanden over sårenden.

Ærterne høstes inden de bliver for store. Bliver de overmodne, kan de høstes til tørring eller såsæd. Omkring 20% af de mest velydende planterne lades urørte, til bælgene begynder at tørre. Herfra indhøstes næste års såsæd til tørring et luftigt sted. Ærter med orm frasorteres bedst muligt i såsæden.

Såkalender (vejledende datoer)

1. marts

- Knoldselleri og porre sås i karm.
- Jordskok lægges (oktober - april).

20. marts

- Porre stilles i bænk.
- Skalotteløg lægges.
- Radise sås (20. marts – 20. august).
- Spinat sås (20. marts – 20. maj) & (10. august – 1. september).

1. april

- Dild sås (1. april – 20. juli).
- Kørvel sås (1. april – 1. september).
- Salat og salatsennep sås (1. april – 1. august)

10. april

- Tomat sås i karm.
- Broccoli, hvidkål, rødkål og rosenkål sås i bænk.
- Knoldselleri prikles når de fligede blade er dannede; stilles i bænk nogle dage senere.
- Majroe og knudekål sås til tidlig høst.
- Kartoffler lægges.
- Persille sås.

20. april

- Grønkål, gulerod, pastinak, persillerod, skorzonnerod og ært sås.

1. maj

- Majs sås i karm.

10. maj

- Blomkål og rødbede sås.
- Majs stilles i bænk.
- Broccoli, hvidkål, rødkål, rosenkål og porre ud plantes.

20. maj

- Asiægurk, græskar og squash sås i karm – stilles i bænk efter spiring.
- Tomat stilles i bænk.
- Knoldselleri og majs udplantes.
- Buskbønne sås.
- Ært sås (igen).

1. juni

- Asiægurk, græskar og squash udplantes (10 – 14 dage efter såning).
- Tomat udplantes.
- Knudekål sås som efterkultur (1. juni – 10. juli).
- Ræddike sås som efterkultur (1. juni – 1. august).

1.juli

- Jordbæraflæggere sættes i potter (20. juni – 20. august).
- Majroer sås som efterkultur (1. juli – 10. august).

1. august

- Jordbæraflæggere udplantes (1 – 20. august).
- Hvidløg lægges (august, september).

Såskema (hovedafgrøder)

| Sædskiftegruppe ▼ | Rækkeafstand (tværrække) ▼ | Planteafstand ▼ | Sådybde ▼ | |
|----------------------|-------------------------------|--------------------|--------------|-----|
| <hr/> | | | | |
| 5..... | Asiegurk (s. 28)..... | 50..... | 2,0 | cm |
| 3..... | Blomkål (s. 30)..... | 40..... | 1,5 | - |
| 3..... | Broccoli (s. 31)..... | 30..... | 1,5 | - |
| 1..... | Buskbønne (s. 32)..... | 40..... | 8..... | 2,0 |
| 5..... | Græskar (s. 36)..... | 100..... | 2,0 | - |
| 3..... | Grønkål (s. 38)..... | 50..... | 1,5 | - |
| 1 & 4..... | Gulerod (s. 39)..... | 25..... | 4..... | 1,0 |
| 3..... | Hvidkål (s. 40)..... | 40..... | 1,5 | - |
| 2..... | Hvidløg (s. 41)..... | 12..... | 12..... | 4,0 |
| 2..... | Kartoffel (s. 45)..... | 30..... | 12,0 | - |
| 1 & 4..... | Knoldselleri (s. 46)..... | 30..... | 25..... | 0,2 |
| 5..... | Majs (s. 52)..... | | 2,0 | - |
| 1 & 4..... | Pastinak (s. 55)..... | 30..... | 12..... | 1,5 |
| 1 & 4..... | Persillerod (s. 58)..... | 30..... | 12..... | 1,5 |
| 2 & 5..... | Porre (s. 59)..... | 30..... | 12..... | 1,0 |
| 3..... | Rosenkål (s. 64)..... | 60..... | 1,5 | - |
| 1 & 4..... | Rødbede (s. 66)..... | 30..... | 8..... | 1,0 |
| 2..... | Skalotteløg (s. 70)..... | 20..... | 12..... | 1,0 |
| 1 & 4..... | Skorzonerrod (s. 71)..... | 30..... | 8..... | 1,0 |
| 5..... | Squash (s. 73)..... | 80..... | 2,0 | - |
| 5..... | Tomat (s. 75)..... | 40..... | 0,5 | - |
| 1..... | Ært (s. 77)..... | | 4,0 | cm |

Såskema
(ikke hovedafgrøder)

Rækkeafstand (tværrække)

▼ Planteafstand
▼ Sädybde
▼

| | | | | |
|--------------------------|---------|---------|-----|----|
| Dild (s. 34)..... | 30..... | 10..... | 0,5 | cm |
| Jordkok (s. 44)..... | 40..... | 12,0 | - | |
| Kørvel (s. 49)..... | 8..... | 0,5 | - | |
| Knudekål (s. 48)..... | 30..... | 12..... | 1,0 | - |
| Majroe (s. 51)..... | 30..... | 12..... | 1,0 | - |
| Oregano (s. 54)..... | 25..... | 0,2 | - | |
| Peberrod (s. 56)..... | 30..... | 10,0 | - | |
| Persille (s. 57)..... | 25..... | 0,5 | - | |
| Radise (s. 62)..... | 3..... | 1,5 | - | |
| Ræddike (s. 65)..... | 20..... | 8..... | 1,0 | - |
| Salat (s. 67)..... | 25..... | 25..... | 0,5 | - |
| Salatsennep (s. 68)..... | 25..... | 12..... | 0,5 | - |
| Spinat (s. 72)..... | 30..... | 10..... | 2,0 | cm |

3. Del

Konservering

Med konservering af de dyrkede afgrøder øges selvforsyningen og smagsrigdommen. Opskrifterne er uden brug af tilsætningsstoffer. Sterilisering af glas og redskaber sker ved skoldning med kogende vand lige inden anvendelse.

Glas og flasker skylles grundigt efter brugen. Gummiringe kan opbevares i en beholder med talkum (mineralpulver) eller kartoffelmel. Herved bevares elasticiteten. Når sylteglas lukkes er det vigtigt, at gummiringen er ren og fri for luge, så den ikke klistrer sig fast.

Kølig opbevaring forlænger produkternes holdbarhed betydeligt. Efter åbning er holdbarheden stærkt nedsat.

Sylteglas åbnes lettest ved at vride en grydeske ind i lukkebeslaget. Man kan også stille glasset med bunden i vejret i lidt kogende vand i et halvt minut. Glas med skruelåg åbnes nemmest med en specialtang.

Fortegnelse

| | |
|----------------------------|-----|
| Bærsaft..... | 85 |
| Chutney..... | 86 |
| Frugtvin..... | 88 |
| Henkogning..... | 91 |
| Hyldeblomstdrik..... | 94 |
| Pickles..... | 95 |
| Sukkersyltede græskar..... | 96 |
| Syltede agurker..... | 97 |
| Syltede rødbeder..... | 98 |
| Syltetøj..... | 99 |
| Tørrede afgrøder..... | 100 |
| Æblecider..... | 102 |
| Æblecidereddike..... | 104 |

(læs om vinterkule s. 25)

Bærsaft

Alle spiselige bær kan bruges. De kan blandes efter smag. Saften presses eller koges ud. Efter at massen er siet fra, tilsættes sukker for smagens skyld. Hvis saften hældes kogende på flasker har den lang holdbarhed. Saften fortyndes med vand inden brug.

Opskrift

Bærrerne plukkes når de er fuldmodne, og skylles. De opvarmes ved svag varme og presses med en grydeske, kartoffelpresse eller andet. Saften hældes fra igennem en tæt si efterhånden som den flyder; altså før den koger (kogning mindsker vitaminindholdet).

Når hovedparten af saften er hældt fra, tilsættes bærmassen en kop vand pr liter masse. Det bringes i kog ved stærk varme og koger et par minutter under omrøring. Derefter afdryppes bærmassen i en si. Ny tilsætning af vand med efterfølgende kogning kan evt. gentages.

Al saften samles nu i gryden og tilsættes ca. 300 g sukker pr liter saft. Hvor meget sukker er en smagssag. Saften bringes i kog ved stærk varme og hældes kogende på flasker. De lukkes med patentlukker eller skoldede korkpropper.

Saften fortyndes med ca. 4 dele vand inden serveringen. Efter åbning skal saften opbevares køligt.

Chutney

Findelte grønsager, bær og frugt koges sammen med vand, eddike og krydderier. Ofte tilsættes salt og sukker. Chutneyen koges indtil den er tykflydende. Hældes kogende på glas.

Opskrift

Chutneyen kan bestå af en eller flere afgrøder. Følgende er velegnede: Tomater (også grønne), æbler, pærer, bær, blommer, græskar, squash, løg og majroer. Man kan prøve sig frem eller følge kendte opskrifter.

Afgrøderne behandles således: Æbler, pærer og græskar skrælles og kernehusene skæres fra. Tomater kan skoldes, skylles og flås (se s. 91). Blommer deles og stenene fjernes. Bær afstilktes og skylles. Rodfrugter skrælles, og løg pilles.

Alt skæres i små tern (visse kan rives) og hældes i en gryde. Ternene dækkes med vand tilsat 2 dl lagereddike, 1 tsk. salt og 6 spsk. sukker pr liter vand. Vandholdige frugter kan gøre det ud for en del af vandet.

Krydderierne tilsættes efter smag. Grønne urter bindes til en buket eller findeles. Hvidløg stødes i en morter eller findeles. Frisk peberrod og ingefær rives. Chili, koriander, laurbærblade, sennepsfrø, hel peber, cayenne, paprika, kommen, kanel, nellike og allehånde samles i et stort teæg eller i en filterpose. Er krydderierne stødte eller findelte tilsættes de direkte.

De udvalgte krydderier lægges i gryden, som bringes i kog. Chutneyen koges 1½-2 timer uden låg, så væden kan fordampe. I sidste del af kogningen omrøres jævnlige. Efterhånden som chutneyen bliver tykkere, kan den mases med en grydeske eller kartoffelpresse. Findelte løg og grønne urter kan med fordel tilsættes i slutningen af kogningen.

Når chutneyen er færdig fjernes krydderibuket mv. Den hældes på sylteglas eller glas med skruelåg, som straks lukkes. Opbevares køligt efter åbning.

Frugtvin

Saft fra bær og frugt presses eller koges ud. Frugtmassen sies fra, og saften tilsættes sukker og gær. Gæren opformerer sig og omdanner sukkeret til alkohol og kuldioxid. Ved at monterer en gærlås (vandlås) på vinballonen, sikres at kuldioxiden slipper ud, uden at ilt og fremmedstoffer slipper ind. Ved omstikning suges vinen igennem en slange og løber af sig selv ned i en ny ballon. Herved befris vinen for bundfald.

Kulturgær arbejder hurtigere og mere målrettet end vildgær fra naturen. De forskellige gærtyper får forskellig smag frem i vinen. Hvis vinen inficeres med eddikebakterier som findes i luften, omdannes alkoholen til eddike.

Et utal af bær og frugter er velegnede til frugtvin. De kan bruges enkeltvis eller blandet. Generelt bør blandingen indeholde syre, både af hensyn til smagen og gæringen. Er frugterne søde, kan man spare på sukkeret. For meget sukker hæmmer gæringen og giver mere restsukker i den færdige vin.

Følgende afgrøder regnes for gode: Solbær, jordbær, stikkelsbær, græskar, æbler, pærer, kirsebær, hyben, ribs og brombær. Vin kan godt fremstilles i mindre portioner (fx 10 liter). Inden tapningen på flasker kan forskellige vine blandes og smages til.

Opskrift

Her er tre forslag:

- A) 8 kg fuldmodne æbler (gerne sure) + 8 kg græskar eller squash + ½ kg rønnebær + hvidvinsgær.
- B) 7 kg surkirsebær + 3 kg hyben + rødvingsgær.
- C) 8 kg solbær + rødvingsgær.

Har man styr på grundmetoden kan man variere efter forgodtbefindende. Her bruges opskrift A) som model: Rønnebærrene skylles og lægges i en 30 liters spand (eller flere små). Bærrene mases med bunden af en flaske. Græskar og æbler skylles og skæres i tern eller skiver. De hældes i spanden sammen med kernehuse, kviste og blomsterrosetter. Enkelte blade skader ikke.

Frugtmassen overhældes med 20 liter spilkogende vand. Spanden dækkes med et klæde og stilles 3 døgn ved stuetemperatur. Der omrøres dagligt, således at frugten i overfladen kommer ned i spanden. HUSK: Forgær forberedes 12-15 timer før de 3 døgn er gået*.

Efter 3 døgn fiskes frugtmassen op med en si. Mosten hældes i en vinballon på 25 liter, hvorefter frugtmassen hældes tilbage i spanden. Massen overhældes med 7 liter kogende vand og trækker nogle minutter. Frugtmassen fiskes igen op og kasseres. Den fortyndede, varme most hældes i vinballonen, som nu gerne skulle være knapt fuld (der skal være plads til sukker).

Mosten fordeles ligeligt på to vinballoner. Der tilsættes 2,3 kg sukker i hver ballon. Ballonerne rystes indtil al sukkeret er opløst – det tager tid.

Forgæren* som nu skummer omrøres og fordeles ligeligt mellem de to balloner. De monteres med gærlåse og stilles ved 24-28°C. Når gæringen har toppet efter nogle dage samles mosten i den ene af ballonerne. Den monteres med gærlås og stilles ved stuetemperatur.

Når gæringen er helt slut (ingen bobler) efter 1½-3 måneder, stilles ballonen ved kældertemperatur i 3 uger. Vinen er nu faldet til ro og omstikkes til en ny vinballon. Den monteres med gærlås og stilles ved kældertemperatur i 6 måneder. Vil man have en vin helt uden bundfald, må man omstikke endnu engang og vente et par måneder.

Vinen tappes (omstikkes) herefter på flasker, som i forvejen er skoldede. De proppes med korkpropper som fiskes op af kogende vand. Et propapparat er uundværligt.

Vinen lagres vandret ved kældertemperatur i yderligere 6 måneder. Den er bedst efter ét til to års lagring. Vinen kan evt. sødes inden serveringen (1-2 tsk. sukker opløst i et snapseglas med varmt vand pr. vinflaske). En kuriositet er at lade vinen trække en times tid i snittede krydderurter (fx sødskærm og estragon) inden serveringen.

*Forgæren: 10-15 timer før de 3 døgn er gået, øses ½ liter af mosten over i en skål. Heri opløses 2 spsk. sukker, og gæren tilsættes. Skålen dækkes med et klæde og stilles ved 24-28 °C.

Henkogning

Afgrøderne koges i et lukket glas (eller i dåse = dåsemad) hvorved bakterierne slås ihjel. Lang kogetid er dårligt for vitaminer og smag, men øger holdbarheden.

Derfor tilstræbes en passende kogetid (se skemaet). Metoden er velegnet til frugt, bær, tomater og grønsager. Lagen består af vand, tilsat sukker eller salt.

Opskrift

Klargøring varierer for forskellige afgrøder: Æbler og pærer skrælles, kernehuse fjernes, og frugterne skæres i både. Blommer deles og stenene fjernes. Kirsebær udstenes. Brombær, hindbær, jordbær, ribs, solbær og stikkelsbær renses og skylles. I tomater snittes et kryds med en skarp kniv i enden modsat stilken. Stilkstedet skæres evt. væk. Tomaterne overhældes med kogende vand og står ét minut, hvorefter vandet hældes fra og koldt vand hældes på. Straks herefter kan skindet pilles af.

Frugt, bær og tomater hældes på glas og dækkes med lunken eller kold lage. Til frugt og bær bruges sukkerlage, til flåede tomater bruges en svag sukker- og saltlage.

Asparges skæres så de passer i længden til glasset. De pakkes i glasset med toppen øverst. De må gerne stikke op over lagen.

Rødder skrælles og skæres i stykker efter behag. Øvrige grønsager skylles og skæres i passende stykker. Før henkogningen koges grønsager i en svag saltlage indtil de er knapt møre. De hældes derefter på glas og dækkes med den kogende saltlage, hvorefter glasset lukkes. Glasset stilles til afkøling, og henkoges indenfor et døgn.

Generelt gælder at glassene fyldes indtil 2-3 cm fra overkanten. Både henkogningsglas (med bøjle), sylteglas (med gummiring), og glas med skruelåg, kan bruges.

Når glassene er lukket er de klar til selve henkogningen. Kogetiderne i skemaet gælder for glas på ½ -1 liter.

| | Tilsætning pr. liter lage ▼ | Henkognings- Tider ▼ |
|-------------------------------|-----------------------------------|----------------------------|
| Grønsager | 2 tsk. salt | 30-60 min. |
| Tomater | 1 tsk. salt + 1 tsk. sukker | 20-30 min. |
| Blommer Kirsebær | 300-350 g sukker | 15 min. |
| Stikkelsbær Solbær Ribs | 450-550 g sukker | 10-15 min. |
| Jordbær Hindbær Brombær | 150-250 g sukker | 10 min. |
| Æbler Pærer | 350-450 g sukker | 10 min. |

Fremgangsmåde: De lukkede henkogningsglas stilles i en gryde med en klud i bunden. Gryden fyldes med koldt vand, således at glassene er 2/3 dækkede.

Gryden varmes langsomt op (helst med låg). Der bør gå en times tid inden kogepunktet nås. Herefter skrues op for varmen og den egentlige kogetid begynder.

Efter endt henkogning kan glassene afkøles ved at lade koldt vand løbe langsomt ned i gryden. Under nedkølingen opstår der undertryk i glassene.

Hyldeblomstdrik

Hyldeblomsternes smag og duft trækkes ud ved hjælp af kogende vand. Efter nogle dages trække tid sis blomsterne fra. Saften tilsættes citron og sukker. Lang holdbarhed opnås ved at give saften et opkog inden den hældes på flasker.

Opskrift

Hyldeblomsterne plukkes i hele klaser. Bedst lige efter udspring. En mindre del knopper skader ikke. Klaserne lægges i en spand. Vand svarende til blomsternes rumfang koges i 5 minutter sammen med 2 opskårne citroner pr liter vand. Citronerne kan evt. skrælles.

Det kogende vand og citronskiverne hældes over blomsterne. De tynnes ned med en tallerken, og spanden dækkes med et klæde. Spanden stilles 5 dage ved kældertemperatur, eller 3 dage ved stuetemperatur. Herefter fiskes blomsterne op med en si og kasseres. Saften hældes gennem en tæt si og ned i en gryde. Der tilsættes 600 g sukker pr liter, og gryden bringes i kog. Saften hældes spilkogende på flasker, som lukkes med skoldede korkpropper, eller patentlukkes.

Saften fortyndes med ca. 6 dele koldt vand. Isterninger og ekstra citronsaft kan tilsættes.

Pickles

Pickles består af snittede grønsager, der koges eller dampes og opbevares i en lage af vand, eddike og krydderier. Salt og sukker tilsættes efter smag. Sprøde grønsager kan lægges direkte i saltlage uden kogning.

Opskrift

Følgende grønsager regnes for velegnede: Gulerod, majroe, persillerod, blomkål og skalotteløg. Også små drueagurker, og faste, umodne, tomater bruges ofte. Hvor mange grønsager man vil blande er en smagssag.

Rødderne skrælles og snittes. Løgene pilles. Blomkål skylles og deles i buketter.

Grønsagerne dampes til de er knapt møre. 5-9 minutter er passende. Druueagurker lægges i saltlage (se syltede agurker). Tomatstykker bruges rå.

Sylteglas eller glas med skruelåg fyldes 2/3 med de dampede, saltede eller rå grønsager. Ovenpå lægges et tæppe af grønne krydderurter fra haven (brug fantasien). Oven på urterne lægges et eller flere af følgende krydderier: Ingefær, chili, hel peber, hvidløg, peberrod, koriander, laurbærblade, sennepsfrø, cayenne, paprika, kommen, kanel eller allehånde. Krydderierne bruges helst hele.

Lagen består af lige dele vand, sukker og lagereddike. Der tilsættes 1 tsk. salt pr liter lage. Lagen bringes i kog og hældes over grønsagerne og krydderierne. Glasset lukkes straks. Overskydende lage gemmes til senere brug. Pickles lagres mindst en måned før brug. Krydderierne fjernes når glasset åbnes.

Sukkersyltede græskar

Græskarkødet skæres i tern og lægges i en forlage af vand, eddike og salt. Efterfølgende koges ternene møre og opbevares i en sukkerlage tilsat vanille eller ingefær.

Opskrift

Græskaret flækkes, og kernerne fjernes med en ske. Kødet skæres i 1½-3 cm brede stænger, som skrælles med en kartoffelskræller eller kniv. De skæres i tern, lægges i en skål, og dækkes med en forlage af vand, tilsat 2 dl lagereddike og 1 spsk. salt pr liter.

Dagen efter afdryppes ternene i en si, og hældes i en gryde. De dækkes knapt med vand (HUSK: mål vandmængden). Gryden bringes i kog. Efter 5-10 minutters kogning tilsættes 1 kg sukker pr liter tilsat vand (samt evt. ingefær: 6 tsk. stødt ingefær eller 40 g hel ingefær).

Kogningen fortsætter til ternene er møre. De hældes sammen med sukkerlagen på sylteglas, eller glas med skruelåg. Før glassene lukkes, tilsættes vanillen (medmindre man har brugt ingefær). Til et glas på 1 liter bruges 1-2 flækkede vanillestænger eller 2 tsk. vanillepulver. Glassene lagres tre uger inden brug.

Syltede agurker

Drueagurker eller små asieagurker prikkes med en gaffel og lægges i saltlage. Saltet trækker vand ud af agurkerne og giver smag. Efterfølgende opbevares agurkerne i en lage af vand, eddike og sukker. Krydderier tilsættes efter smag.

Opskrift

Agurkerne prikkes og lægges i saltlage. Lagen består af vand, tilsat 5 spsk. salt pr liter. Dagen efter skylles agurkerne under rindende vand og lægges i sylteglas eller glas med skruelåg. Krydderierne* lægges i og kogende lage hældes over.

Lagen består af ½ liter vand + ½ kg sukker pr liter lagereddike. Glasset lukkes straks. Syltede agurker lagres mindst 14 dage inden brug.

* Følgende krydderier er velegnede: skærmdild, peberrod, sennepsfrø, skalotteløg, samt diverse grønne urter fra haven.

Syltede rødbeder

Rødbederne koges møre og pilles. De opbevares i en lage af vand, sukker og eddike. Små skiver peberrod kan tilsættes.

Opskrift

Rødbederne koges med rodspids og lidt top for at bevare kraften. Kogetiden er ca. 40 minutter, hvorefter de skylles i koldt vand. Rodspidsen og toppen skæres af, og skindet gnides af. Rødbederne lægges i sylteglas, eller glas med skruelåg. Lagen består af lige dele vand, sukker og lagereddike. Den hældes kogende over rødbederne. Et par skiver peberrod kan vedlægges. Glasset lukkes straks og lagres 3 uger inden brug.

Syltetøj

Ribs, solbær og stikkelsbær indeholder pektin. Mest hvis de plukkes før de er helt modne. Når bærrene koges med sukker vil pektinen få sukkeret til at stivne. Andre spiselige bær* og frugter kan også bruges til syltetøj, hvis de tilsættes pektin. Det kan gøres ved at tilsætte revne, umodne æbler eller umodne pektinholdige bær.

Opskrift

Ribs, solbær eller stikkelsbær plukkes inden de er fuldmodne. De skylles, afstilktes og lægges i en gryde.

Bærrene varmes op ved svag varme til de flyder. Ca. 650 g sukker pr kg bær, røres i. Det svarer til 1/3 af bærrenes rumfang. Bær og sukker koges ved stærk varme, indtil fortykningspunktet. Dette findes ved, med en træske at lægge en klat syltetøj på en kold tallerken. Hvis klatten danner skind og er træg, er syltetøjet færdigt. Ofte kræves 10-20 minutters kogetid. Tilsætning af 2-3 små sure, revne æbler pr liter syltetøj, nedsætter kogetiden. Æblerne kan evt. rives med skræl og ufærdige kernehuse.

Syltetøjet afskummes med en øse og hældes kogende på sylteglas, eller glas med skruelåg. De stilles med bunden i vejret nogle minutter for at sterilisere glassets top.

* Fx 3 dele jordbær + 1 del rabarber + 1/2 del grønne ribs (rabarber, ribs og sukker koges først).

Tørrede afgrøder

Mange krydderurter, frugter, grønsager og spisesvampe er velegnede til tørring. Tørringen kan ske i sommervarmen eller i fyringssæsonen, fx over en allerede tændt radiator.

Man må regne med et stort tab af vitaminer. Tørrede afgrøder opbevares i lukkede glas eller papirposer. De opblødes oftest i vand inden brugen.

Opskrift

Krydderurter samles i buketter. De hænges med hovedet nedad, på et skyggefuldt, tørt og ventileret sted. Enkelte urter tørres nemmest i trådbakker. Efter tørringen nulres bladene ned i en balje. Stængler og stilke fjernes. Tørrede krydderurter* opbevares i tætsluttende glas.

Ærter og bønner høstes når de er modne eller overmodne (eller tørret på planterne). Tørringen foregår i trådbakker, på et overdækket, ventileret sted. Efter tørring og afbælgning opbevares ærter og bønner i glas eller papirposer. Ærter opblødes 1-2 døgn i koldt vand, hvorefter de er spiseklare. Bønner opblødes 6-24 timer hvorefter de koges til de er møre, dvs. ca. 1 time.

Æbler og pærer skrælles og deles med fx en æbledele. Bådene spredes ud på trådbakker, som stilles på en varm radiator. Tørretiden er 1-5 døgn (ved 35°C). Frugtstykkerne skal helst bevare en smule bøjelighed.

De opbevares i lukkede glas. Tørret frugt kan spises som snaks, eller opblødes i kogende vand i 10-30 minutter. De kan også opblødes i koldt eller varmt vand fra hanen, det tager noget længere tid. Delte, udstenede blommer, udstenede kirsebær og opskårne spisesvampe, tørres på samme måde som æbler og pærer.

Rødder skrælles, snittes og dampes 12-16 minutter. Efterfølgende tørres og opbevares de som æbler og pærer.

Før brugen overhældes rodfrugterne med kogende vand, og står 1-1½ time. Bruges de i sammenkogte retter kan opblødningstiden forkortes. Mange andre grønsager kan i princippet tørres på samme måde.

* Urtete kan blandes af følgende: pebermynte, brændenælde, jordbærblade, citronmelisse, hybenskaller, isop, røllike, kamilleblomst, morgenfrueblomst, timian, hindbærblade, solbærblade, salvie, hvidtjørn, brombærblade, lavendel, vejbred, stjerneanis, valnøddeblade, basilikum, birkeblade, hjulkrone, fennikel, gul snerre, hyrdetaske, løvetand, padderok, m.fl.

Æblecider

Saften presses eller koges ud af æblerne. Efter tilsætning af sukker starter en gæring, hvor sukkeret omdannes til alkohol. I starten af gæringen hældes saften på flasker, som opbevares køligt bl.a. for at hæmme gæringen.

Opskrift

Alle æbler kan bruges, men en blanding af sure og søde giver den bedste cider. Pærer kan blandes i.

Æblerne plukkes fuldmodne og lagres nogle uger. De må gerne blive bløde og rynkede. Brune pletter skader ikke.

De skylles og skæres i grove skiver. Kernehuse, stilke mv. medtages. Frugten hældes i en spand og overhældes med kogende vand. Spanden dækkes med et klæde og står 10 dage ved kældertemperatur, eller 5 dage ved stuetemperatur. Mindst hver anden dag røres rundt, således at overfladefrugten kommer ned i spanden. Eventuelle mugangreb fjernes straks.

Æblestykkerne fiskes op med en si og kasseres. Mosten tilsættes 100 g sukker pr liter most og omrøres til sukkeret er opløst. Mosten hældes gennem en tæt si, over i én stor flaske (ballon) eller mange små. Flaskerne monteres med gærlåse eller vatpropper. Flaskerne står ca. 7 dage ved stuetemperatur eller 14 dage ved kældertemperatur. Prøvesmagning afgør hvornår cideren er færdig.

Flaskerne tilproppes med skoldede korkpropper eller de patentlukkes. Æblecider kan drikkes straks, men vinder ved nogle ugers lagring. Den opbevares køligt (den fryser først ved 5-7 minus grader). Ved for lun opbevaring gærer cideren og bliver til en grov æblevin med brus.

Pærecider fremstilles som æblecider. Den er lidt flad i smagen, medmindre man tilsætter sure æbler.

Æblecidereddike

Frugtvin og æblecider omdannes til vineddike, hvis det udsættes for ilt og eddikesyrebakterier, som findes overalt i luften. Det er alkoholen der omdannes til eddikesyre.

Krydderurter kan tilsættes eddiken for smagens skyld. Vineddike kan helt eller delvist erstatte lagereddike i diverse opskrifter.

Opskrift

Æblecider (uden konserveringsmiddel) hældes i en krukke. Krukken fyldes højst 3/4 op, da overfladen skal være stor. En plasticpose bindes over åbningen, og der skæres en revne på et par cm. Et klæde bindes over, og krukken stilles et mørkt sted ved stuetemperatur.

Efter en månedstid er der dannet en hvidlig hinde på overfladen, og indholdet lugter og smager af eddike. Er der derimod mugpletter må indholdet kasseres. Senere når eddiken lugter og smager skarpt af eddike er den færdig. Styrken tiltager kun langsomt og der kan gå flere måneder. Eventuelle klumpdannelser er en naturlig del af processen.

Eddiken filtreres gennem en tæt si og hældes på flasker. Den er mild, sød og rund i smagen, og velegnet til madlavning, salater og syltning*.

Æblecidereddike ændres til kryddereddike ved tilsætning af urter. Også frø kan bruges. Følgende er velegnede: Estragon, dild, mynte, basilikum, oregano og hvidløg. Urterne lægges i sylteglas og overhældes med kogende æblecidereddike. Glasset lagres 3 uger (rystes nogle gange). Når kryddereddiken tages i anvendelse, frasis urterne, og eddiken hældes på flasker. Man kan vedlægge en urtekvist for syns skyld.

* Til pickles kan lagen bestå af 1 liter æblecidereddike + 200 g sukker + 1 tsk. salt).

Efterskrift

Af Lille Måneplet

Kun en ligusterhæk skiller min kolonihave fra 'Kriblekrabley'. Første gang jeg mødte Claus havde han lige overtaget sin have. Måden hvorpå han granskede jorden overbeviste mig om STORE, STORE ØKO-PLANER! Heri tog jeg dog grangiveligt fejl. Allerede dagen efter kom nemlig en spade, en pose kunstgødning, og en hemmelighedsfuld taske slææææbende med manden.

Træt lod han sig opsluge af havens faldefærdige skur. En stund senere så jeg ham mageligt henslængt på den lille langhårede græsplæne. Hans langstrakte tid i forårssolen havde taget sin spire.

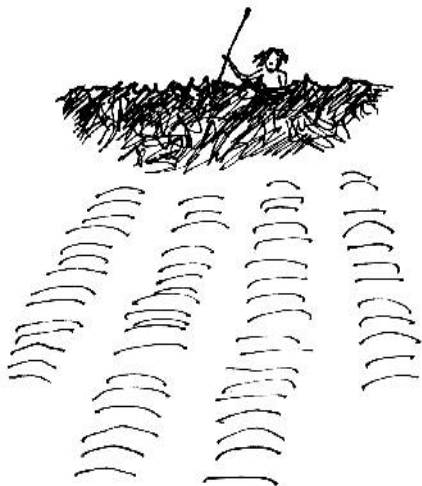
Claus' nærvær bandt fra første sekund mit nærvær med tryllelim.



Igen og igen betrødte han helt usynlige stier. Hans strøm af øjeblikke var smukt overstrøget med uventet gøren. Således stod forbløffelsen markant i mig, da han et par timer senere forlod et anseeligt stykke gravet have. Hvornår og i hvilket gear disse handlinger havde fundet sted, vidste kun Guderne.

Jeg bemærkede at hans kartofler var lagt med al for stor rækkeafstand. På skuret sad nu et skilt med navnet 'Kriblekrablely'.

I den efterfølgende tid så jeg ikke meget til Claus. Jeg kom om morgenen, han kom antagelig om eftermiddagen.



Nysgerrigt registrerede jeg at også hans grønsagsfrø blev lagt med al for stor rækkeafstand!

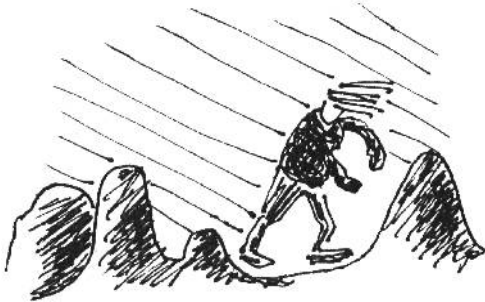
Hen på sommeren trumfede min trang mig, og jeg begyndte LIGELEDES at komme om eftermiddagen. I en rum tid herefter var nærværet imellem os forsigtigt flydende.

En dag i varmen spurgte Claus mig til råds om gulnede kartoffeltoppe. Villigt øsede jeg ekspertise ind over hæggen; hvorefter han gjorde som det passede ham.

Senere samme dag sludrede vi lavt ind over lågen. Han fortalte om haven som sit fristed til naturlig drivning efter arbejdstid, og jeg udbredte mig om min skilsmisse, og om at bestride haven naturligt alene.

Hele det efterår mødtes vi jævnligt og da kulden satte ind, havde jeg glemt hvordan livet var før Claus.

Vinteren var langstrakt bidende, og vi havde ingen kontakt. De følelser der havde viklet sig imellem os fulgte rigtignok oldgamle rytmer.



I begyndelsen af april cyklede jeg i haven for at indlede forårssåningen. Fryd boblede i mig ved tanken om gensynet med Claus.

Straks i ankomsten opfattede jeg pudsige omlægninger i hans køkkenhave. Fliser imellem bedene og halm imellem fliserne, stak i øjnene af nyhed. En kompostbeholder havde opslugt den før så flade bunke.

Øjeblikket efter kom han cyklende med sin anhænger fuldstoppet med dyregødning.

Samme eftermiddag flød han over med engagerede ord om langtidskloge dyrkningsmetoder. I ugerne der fulgte, var det HELT andre ting han flød over med.

En sollun dag på græsplænen åbnede Claus en flaske hjemmelavet kirsebærvin med hyben. Trods rosende omtale (fra Claus selv) gled mit første glas ned uden højstemt vellyst. Smagen forekom mig for underfundig i sin anderledeshed. På uventet vis tog vinen imidlertid smag af al det pragtfulde der skete imellem os. Og så havde vinen endnu en mageløs egenskab: Den banede vores vej ind i forelskelsens solbeskinnede vildnis.

Den første tid indtog Claus mig så kraftfuldt, at jeg ikke ænsede omfanget af hans gennemgribende jordbrugsforsøg. Når han således ivrigt berettede om sædskifte og god naboeffekt, mærkede jeg hans guddommelige visdom HELT andre steder i kroppen.



På et tidspunkt følte jeg mig så fagligt udrangeret, at jeg i al hemmelighed studerede hans have, mens han var på Sydhavnstippen efter dyregødning. På den måde lykkedes det mig faktisk at udpege en skorzonnerrod, som stod forkert i sædskiftet.

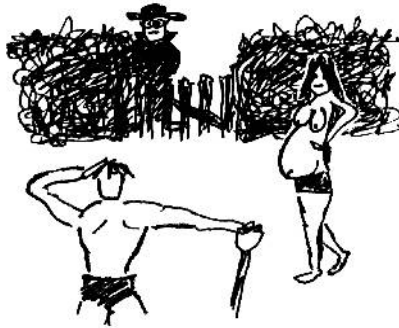


Den eksplosion af liv der indtræf i 'Kriblekrablely' var forbløffende. Snart færdedes skrubbtudser, spidsmus, vinbjergsnegle, pindsvin, ræve, ynglende småfugle, og et virvar af mystifistiske insekter og edderkopper med stor ildhu og selvfølgelighed. Hvordan disse mirakuløse skabninger fandt vej til lige netop CLAUS' have, har jeg ingen klogmeninger om. Havde jeg i den periode set et afrikansk hængebugsvin på hans græsplæne, var jeg ikke blevet den mindste smule forbavset.

En smuk dag i august havde et særligt ophøjet forløb. Claus, fru Heidi, Michaelis og jeg selv mødtes til lækker frokost i Michaelis have. Hektor sprang som altid til, da han hørte vellyd. Nogle snapse løftede mændene ind i engageret kampsnak om det omkringflydende samfund, mens fru Heidi og jeg fordybede os i Michaelis magiske fiskedam. Senere sad vi ved grillen i Claus' have.

Middagen var formidabel. Aftenens klogsnak emmede af bæredygtig intensitet. Da gæsterne var gået, indtog Claus og jeg 'Kriblekrablely's nybyggede træhus, og samme søde nat undfangede vi (vistnok) lille Sumsar.

Claus' dyrkningsmetoder vakte selvsagt opsigt i nabolaget. Så megen frugtbarhed samlet på et sted, virkede overordentlig dragende på havefolket.



Selvom Claus aldrig skubbede sine ideer ind i andre folks private haver, listede de sig alligevel ind hist og pist. Således voksede der et monstrøst vidunder af en drivbænk frem inde hos Akselson. Og en forårsdag kom gamle Pelle Hansen cyklende med de nysseligste tomatplanter, som han selv havde drevet frem af egne frø i egen vindueskarm.

Mest glosuppe vankede der imidlertid til oldgamle Solvej. Efter 58 år med egen køkkenhave, satte hun sit livs første varmekompost efter Claus' anvisninger. Af personlige grunde brugte hun dog kød & benmel i stedet for dyregødning – urin af egen produktion kom IKKE på tale.

Som tiden sneglede vandt Claus status som en art lokal øko-kapacitet. Dette medførte et væld af faglige forespørgsler og en strøm af folk der var mere end ualmindeligt kloge.

Ofte følte han tung magtesløshed, når hans koncise svar rungede ind steder, hvor en mere omfattende orientering var påkrævet. Da yndige Pussie Toft således ville vide ALT om økologisk dyrkning, gled der en tydelig grå skygge hen over Claus' tænksomme ansigt.



Den selv samme dag fik Claus ideen til nærværende publikation. Uheldigvis kolliderede skriveprojektet med trip trap børnefødsler. Faktisk kastede han så megen kærlighed på Sumsar og Adi, at det hele nær kuldsejlede i babygråd.

Da det så allersortest ud greb Michaelis ind med fast vennehånd. Han organiserede snakkemøder med uddeling af arbejdet som eneste punkt. Herefter påtog fru Heidi sig redigeringen, jeg selv skrev efterskrift, mens Hektor holdt alle jern inde i ilden. Claus og jeg var selvsagt græderørt over opbakningen.

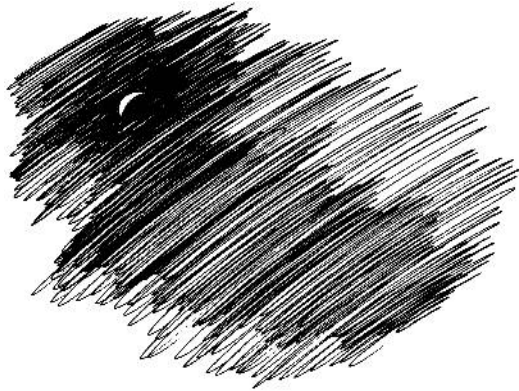
En snekold dag i februar tøffede jeg og børnene i 'Kriblekrablely' efter grønsager fra kulen. Mens jeg tændte op i kakkelovnen afpatuljerede Sumsar og Adi deres elskede lilleputland.

Optagningen af grønsagerne udviklede sig til et aparte klovnenummer. Jeg stillede mig overskrævs med godt fat i Sumsars ankler. Langsomt sænkede jeg ham hovedkulds ned til grønsagerne. Med hænderne mere end fulde, løftede jeg ham over til Adis sirlige grønsagssorteringscentral. Kors hvor vi grinede snot.

Bagefter satte jeg mig ind i huset og morede mig over børnenes leg i sneen. Som på kommando åbnede skyerne sig for solens strålevæld. Med ét lå haven badet i blændende hvidt lys. Jeg faldt i dybe tanker. Snart var jeg langt, langt væk...

På hjemvejen traskede vi igennem kolonihaveområdets kuriøse indgangsport. Mørket havde sænket sig. Vi var kun 300 meter fra vores toværelses med altan.

Vi var tilbage i samfundet.



Register

- afhærdning 19
asiægurk 28
asparges 29
bestøvning 24
blandingskultur 4
blomkål 30
broccoli 31
bunddække 8
buskbønne 32
busktomat 76
bærsaft 85
bøftomat 75
bønner, se buskbønne
chutney 86
citronmelisse 33
courgetter, se squash
dild 34
drivbænk 19
druegurk, se asiægurk
dyregødning 10
efterafgrøde 7
estragon 35
Fransk estrag. 35
forkultur 7
frugtvín 88
frøavl 23
glaskål, se knudekål
græskar 36
grøngødning 16
grønkål 38
gulerod 39
haveplan 6
henkogning 91
hestegødning 10
hovedsalat 67
hvidkål 40
hvidløg 41
hyldeblomstdrik 94
isop 42
jordbær 43
jorddækning 8
jordskok 44
kartoffel 45
knoldselleri 46
knudekål 48
kompost 9
kompostaffald 10
kompostbeholder 9
kruspersille, se persille
krybbønne, se buskbønne
krydderurter 7
krydsbestøvning 24
kule 25
kålrabi, se knudekål
kvasbunke 10
kødaffald 10
kørvel 49
latrin 10
lav marvært 77
løvstikke 50
majroe 51
mellemafgrøde 7

halvbede 5
mynte 53
naboeffekt 4, 5
nedbør 21
pastinak 55
peberrod 56
persille 57
persillerod 58
pickles 95
priklemuld 18
porre 59
purløg 61
radise 62
ribs 63
rodpersille, se persillerod
rosenkål 64
russisk estrag. 35
ræddike 65
rødbede 66
rødkål 40
råkompost 8, 9, 13
salat 67
salatsennep 68
salvie 69
selleri, se knoldselleri
skalotteløg 70
skorzonerrod 71
spinat 72
majs 52
spiseært, se ært
squash 73
stiklinger 33, 35, 63
sukkersylt. græsk. 96
sydfrugter 5, 18
syltede agurker 97
syltede rødbeder 98
syltetøj 99
sædskiye 4
sædskiyegrupper 5
såkalender 79
såmuld 18
såning 17, 18
såskema 81, 82
tomat 75
turnips, se majroe
tørrede afgrøder 100
ukrudt 15
urin 11, 13
urtete 101
vanding 21
varmekompostering 9
vineddike 104
vinterdække 8
vinterkule 25
æblecider 102
æblecidereddike 104
ært 77