

Tid til haven

Havetips uge 43

Af: Marianne Bachmann Andersen



Det er koldt derude...

Billede: morgenfrost.jpg

Flotte klare frostmorgener med is på bilruderne, glatte veje og knitrende græs. Forsmagen på vinteren har vi allerede fået, men vejret skifter hele tiden, så der er skam også lune eftermiddage til havearbejdet. Oprydning i køkkenhaven nu hvor sommerblomsterne er bukket under, de sidste sommersquash er ødelagte, bønnerne er færdige og snart står kun rodfrugterne tilbage. Alt, hvad vokser under jordens overflade klarer en hel del let frost, men rødbederne, som vokser ovenover, skal så absolut reddes! Gulerødderne står også for tur, mens porrerne nemt klarer en hel vinter i jorden. Jordarbejdet i køkkenhaven kan sagtens vente til foråret, men er der meget ukrudt, bør du grave haven inden vinter.

Plantning af især barrodede planter (planter uden potte eller rodklump) er højaktuel. Hække af liguster og bøg, blomstrende hække af roser eller spiræa eller blot en af de meget populære kirsebærlaubærhække plantes bedst om efteråret. Når du ikke at efterårsplante, kan du også vente til tidlig forår, men så skal du lade dit havecenter passe på planterne på kølerum. Er planterne allerede indkøbt, skal de plantes med det samme.

Har du endnu ikke fået lagt blomsterløg til foråret, kan du sagtens nå det endnu. Især tulipaner kan lægges sent på efteråret – så springer de bare det senere ud. Læg løg med kort afstand, så fremstår de meget tydeligere, når foråret dukker op.



Grøn tomatmarmelade

Billede: Groenne tomater.jpg

Få fuldt udbytte af alle grøntsagerne i drivhuset og brug en time på at lave marmelade af grønne tomater. Modningsprocessen tager for lang tid nu, og mange af tomaterne, der endnu ikke er modne, når at rådne, hvis du ikke får høstet dem.

Du skal bruge....

800 g grønne tomater (enkelte må gerne være røde)

1 økologisk citron

1 dl vand

7 dl sukker

Tomaterne skæres i stykker og lægges sammen med den fint snittede hele citron i en gryde med vand. Lad blandingen koge i ca. 20 minutter og tilsæt sukker. Når sukkeret er opløst koges blandingen godt igennem i 2 minutter, hvor efter den skummes og hældes i rene glas. Opbevar marmeladen koldt og brug den til brunch sammen med pølser og bacon eller som sød/surt til kødretter vinteren igennem.



Vinteropbevaring af frugt og grønt

Billede: Loeg vinteropbevaring.jpg

Høsten af både frugt og grønt har stået på i mange uger, men hvordan sikrer man sig, at høsten holder?

Først og fremmest skal afgrøderne opbevares frostfrit. Kartofflerne skal beskyttes mod lys og her er aviser et rigtigt godt dækkemateriale. De tørrede løg skal ligge i et enkelt lag i kasser, hvor der er godt med luft mellem lagene. Rødbedernes top skal fjernes og rodfrugten kan holde sig i omkring en måned. Skal rødbederne holde længere, skal de opbevares i fugtigt sand, som holder rødbederne saftspændte. Gulerødder, pastinak og persillerod opbevares på samme måde som rødbederne.

Æbler med kraftig skræl, holder oftest længst, mens de tidligere æbler med tynd skræl skal spises først. Læg æblerne i et enkelt lag med god afstand mellem kasserne, så modningsluften kan komme væk fra frugterne. Tilse dem hver uge og fjern dårlige frugter fra kasserne. Brug altid de største æbler først – de mindre holder længst. Hold øje med mus og skyl altid vinteropbevaret frugt grundigt.



Billede: Redskaber.jpg

Redskaber til eftersyn

Når havesæsonen lakker mod enden og de sidste rækker i køkkenhaven er gravet godt igennem, er det tid til at få rengjort alle håndredskaberne.

- Vask alle redskaber af med en blanding af brun sæbe og lunt vand. Både trædele og metaldele vaskes grundigt. Skyl med rent vand.
- Sæt redskaberne til tørre.
- Metaldele smøres med syrefri olie. Trædelene gnides med rå linolie fortyndet med 30% fransk terpentin.
- Opbevar redskaberne under tag eller tagudhæng vinteren over og hæng dem op, så de ikke vælter og ødelægges.
- Græsslåmaskinen tømmes for olie og benzin og rengøres for snavs. Kniven afmonteres og sendes til slibning, så den er klar til en ny sæson til foråret.
- Sakse – både små og store – smøres, slibes og opbevares tørt til næste sæson.