

VINTERDYRKNING SEPTEMBER

*Temakassen
September 2024*

I september skal du ned i tempo

SEPTEMBER

Vi har taget hul på den første efterårsmåned.

Middeltemperatur 13,6 grader.

Gennemsnitlig 147,5 timer solskin

Dagslængden er allerede aftaget med fem timer siden Solhverv i juni.

Vi kan forvente 0,1 frostdøgn

Nyd dagen





KÅLRABI

Kært barn har mange navne - knudekål, glaskål og glaskålrabi. Vi kalder den Kålrabi. Denne fantastiske grøntsag burde alle dyrke, da den kan så uendeligt meget og derudover også er propfyldt vitaminer. Frugtkødet er hvidt og kålrabi kan spises både kogt og rå. Rå er den mild og sødlig, en blanding mellem kål og mild radise. Vi elsker at spise den rå som en snack, men den fungerer også rigtig godt i salater og tilberedt i forskellige retter.

Kålrabi er genial til vinterdyrkning da den kan tåle helt ned til 10 graders frost og smagen bliver faktisk mildere og sødere efter frost, som det gælder for mange kåltyper.



KÅLRABI OM VINTEREN

Dyrkning af kålrabi om vinteren giver en smule mindre kålrabi end hvis du dyrker om sommeren. Lad dig ikke narre smagen i de små kålrabi er intens og unik lækker.



DIY

Forspiring og udplantning

Forspire frøene i drivhuset. Du kan forspire dem i en lille så-bakke. Sås i en par millimeters dybde og dæk derefter med muld. Hold frøene fugtige under spiringen. Når planterne har fået deres første blade, udplant på voksestedet med 30 cm mellemrum

Vanding

Det vigtigt at kålrabi ikke mangler vand under væksten. Generelt behøver man ikke vande lige så meget om vinteren, hvor fordampningen i drivhuset ikke er så høj



Kålnet eller Larvex

På denne tid af året, kan der stadig være kålsommerfugle larver som kan gøre stor skade på vores kålplanter. Brug kålnet eller behandler dem med Larvex ved behov

KØRVEL ER GENIAL!

Kørvel kan det hele! Vi er ret så vilde med denne økologiske havekørvel som får de fineste hvide skærmbloomster. Det er en enårig urt med spiselige blade, som smager af anis eller lakrids. Kørvel bliver mellem 20-40 cm høj - og i Danmark findes den vild i naturen.

Anvendelse af kørvel

Bladene på kørvel kan bruges friske eller frosne som krydderi til suppe, sauce, salater, kylling, æg- og fiskeretter. Brug også kørvel frisk i salater.

Som sagt, denne plante kan det hele 😊 Smagen forsvinder dog ved kogning, så hvis man gerne vil bevare lakrids-smagen, så skal man bruge den frisk.



Kørvel er god til vinterdyrkning i drivhuset, med såning i september. En ekstra bonus ved denne urt, er at den også kan bruges i skærehavens buketter, med sine fine skærmbloomster. Blomsten er bivenlig!

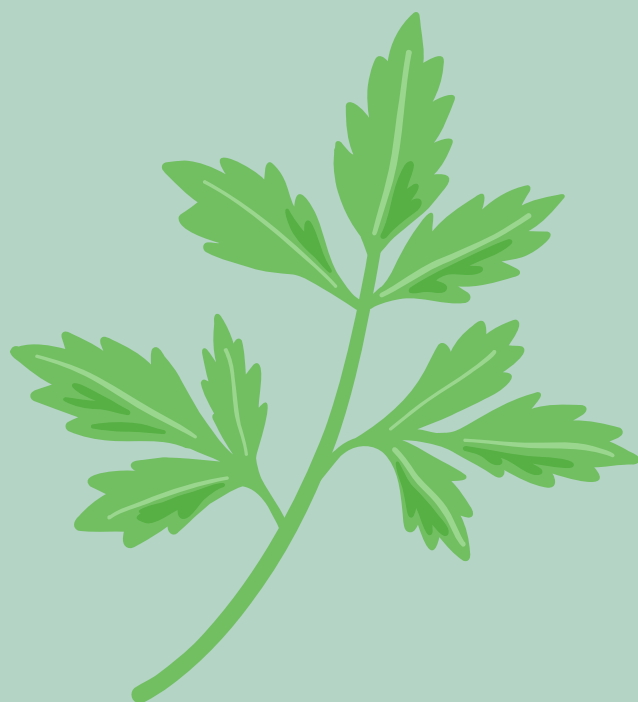


DIY KØRVEL

Så direkte

Kørvel sås direkte på voksestedet i faste jordbede eller i potter og krukker. Du behøver ingen forspiring, men i stedet kan du drysse frøene ud, som du ville strø salt på en mad. Så dem i 0,5 cm dybde. Et godt tip er at vande rækken inden du sår frøene - på den måde sikrer du at alle frøene bliver fugtige. Derefter kan du dække dem med lidt muld. Husk at holde dem fugtige under spiringen.

Kørvel tåler frost og kan derfor står grøn og høstklar en stor del af vinteren.





Cikorie kan deí hele

Derudover er cikorie hårdfør, hvilket betyder at man, ved at dyrke cikorie, kan være delvis selvforsynende med salat det meste af vinteren! Vi er ret begejstrede! Cikorie er oplagt til vinterdyrkning da frøene spirer ved temperaturer helt ned til 5 grader.

DIY CIKORIE

Forspiring og udplantning

Vi anbefaler at forspire Cikorie - i en såbakke, eller hvadend du har ved hånden. Sørg for at jorden hele tiden holdes let fugtig. De skal udplantes med 25 cm mellem hver plante.

Høst af cikorie

Man kan enten vælge at vente til planten har dannet et salathoved og så skære hele hovedet af. Man kan også vælge at høste de yderste blade som baby-leaf. På den måde vil planten fortsætte med at skyde nye blade. Begge dele er lækkert og kommer lidt an på hvad du skal bruge bladene til





BLADBEDE

Bladbeden er en af vores absolutte favoritter i køkkenhaven! Den er nemheden selv, den stiller ikke krav til sit voksested, du får to grøntsager i én og så er den propfyldt med vitaminer. What's not to like? Bladbeden er i familie med spinat, rødbede, mælder og sukkerroer. Planten kom til os fra Middelhavslandene, hvor den bruges flittigt. I Danmark er bladbeden blevet dyrket siden 1400-tallet, især i kombination med kål! Et ret lækkert makkerpar, hvis vi selv skal sige det.

Bladbede er fyldt med sundhed; her finder du et højt indhold af fibre, jern, betacaroten og vitamin A, B og C.

Bladbede tåler en del frost!





DIY BLADBEDE

Forspiring og udplantning

Bladbeden skal forspires i så-bakker eller hvad du har ved hånden. Derefter skal de udplantes med 30 cm afstand mellem hver plante. Hvis bladbeden står for tæt, risikerer den nemlig at få svamp i løbet af vinteren.

Høst af bladbeder

Bladene høstes efterhånden som man synes de har den rette størrelse. Bladene skæres af nogle cm. over hjerteskuddet (derfra hvor nye blade opstår)

Derefter kan planten skyde igen og du kan høste mange gange på den samme plante.

To grøntsager i én

Bladbeden er en meget alsidig plante hvor både blade og stængel kan anvendes! De helt spæde blade er skønne i salater. Når bladene er blevet store, fungerer de bedst i grønsagsretter hvor de bliver opvarmet. F.eks. er de vildt gode i omeletter. Stængelen forbliver sprød, selv ved opvarmning, og kan anvendes i mindre stykker som fyld i pizzaer, tærter, wokretter og supper. Stænglerne kan også dampes og spises med smeltet smør. Mums!

