

VINTERDYRKNING SEPTEMBER



*Frokassen
September 2026*

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

DELTA
AG PÅ
VORES
ONLINEKURSUS I
VINTERDYRKNING



Nyd dagen



ROMANESCO BLOMKÅL

Usædvanlige og attraktive blomkål, som består af mange små gulgrønne 'tårne'. Ligner en moderne udgave af et blomkål, men er det ikke. Denne type af blomkål har været dyrket i Italien siden år femtenhundrede. Afstand 60 cm. mellem hver plante.

Er genial til vinterdyrkning da den kan tåle nogle graders frost og smagen bliver faktisk endnu mildere og sødere efter frost, som det gælder for mange kåltyper.

Så frøene i september og høst i december!



DIY

Forspiring og udplantning

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 60 cm mellemrum eller plant i en potte.

Vanding

Det vigtigt at kål 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 sprøjt dem med Larvex ved behov

MADLAVNINGSIDÉER MED ROMANESCO



🥦 Madlavningsidéer med Romanesco-blomkål

Let dampet med smør og citron

Bevar strukturen og smagen ved blot at dampe den let. Server med en smørklat og et skvæt citronsaft.

Ovnbagt eller grillet

Skær i buketter, vend i olie, krydr med fx hvidløg, chili og spidskommen, og bag ved 200 °C i 20-25 minutter.

I wokretter og karry

Tilsæt Romanesco til asiatiske retter. Den holder formen godt og suger smag til sig.

I salater

Blanchér kort og brug i lune salater med fx ristede kikærter, quinoa og tahindressing.

Som erstatning for broccoli eller blomkål

Brug Romanesco, hvor du normalt ville bruge almindelig blomkål eller broccoli - fx i gratin, suppe eller tærte.

Som "steaks"

Skær i tykke skiver og steg eller bag som "grøntsagssteaks" med krydderier og olie. Flot på tallerkenen!

Grøntsagssuppe

Giver både fylde og smuk farve, især i blandede supper sammen med kartofler og porrer.

DILD



Dild er oplagt til vinterdyrkning, fordi den trives godt ved lave temperaturer og kan spire allerede ved få plusgrader. De kølige forhold giver en langsom og stabil vækst, som resulterer i friske, aromatiske blade gennem vinteren. Dyrkes dild i drivhus eller under beskyttelse, kan du høste grønne krydderurter på et tidspunkt, hvor udvalget fra haven ellers er begrænset. 🌱 ❄️

Dild har været dyrket i tusindvis af år og stammer oprindeligt fra områder omkring Middelhavet og Vestasien. Allerede i oldtidens Egypten, Grækenland og Rom blev dild værdsat både som krydderurt og lægeplante. I Norden har dild været kendt siden middelalderen, hvor den blev brugt til at krydre fisk, kød og syltede grøntsager.





Creme af dildressing

Frisk dild er perfekt i en enkel dressing til fisk, kartofler eller salater.

Ingredienser:

- 2 dl cremefraiche
- 2 spsk finthakket dild
- 1 tsk citronsaft
- Salt og peber

Sådan gør du:

Rør alle ingredienser sammen og smag til med salt og peber. Lad dressingen trække 10 minutter før servering, så dildens aroma får lov at udvikle sig.

DIY DILD

Forspiring og udplantning

Vi anbefaler at du bredsår dine dildfrø i en bakke, krukke eller fast jordbed. Bredsåning er lidt som "at drysse salt på en mad"

Høst af dild

Dild høstes løbende ved at klippe de yderste blade af planten. Undgå at fjerne mere end en tredjedel ad gangen, så planten kan fortsætte med at sætte nye skud. Til vinterbrug giver regelmæssig høst de mest friske og aromatiske blade. Høst helst midt på dagen, når planterne er tørre, for at opnå den bedste kvalitet.



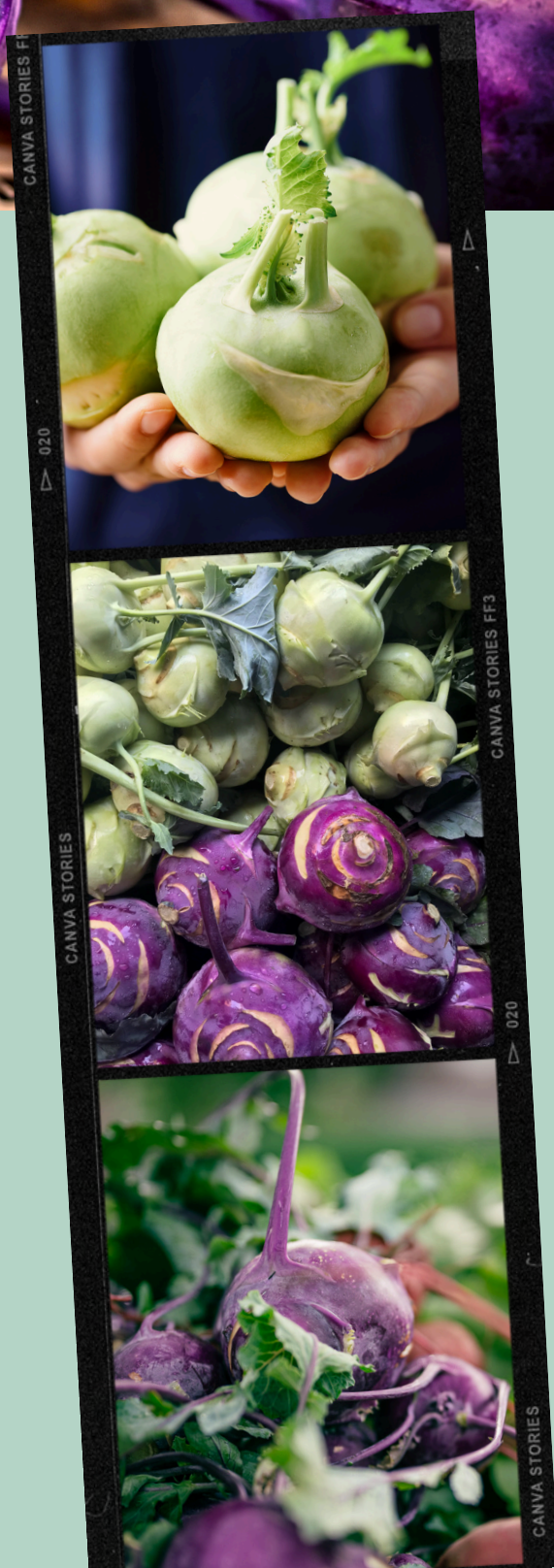


KÅLRABI

Kålrabi er en robust grøntsag, der egner sig godt til dyrkning i de kolde måneder. Den tåler let frost og udvikler ofte en sødere smag, når temperaturerne falder. Ved vinterdyrkning vokser kålrabien langsommere, men den kan stå længe i jorden og høstes efter behov. Med sin sprøde konsistens og milde smag er kålrabi en værdifuld afgrøde, når der er færre friske grøntsager at hente i haven.

Kålrabiens historie

Kålrabi har været dyrket i Europa siden 1500-tallet og menes at være opstået som en naturlig krydsning mellem kål og majroe. Den blev hurtigt populær i Nordeuropa, hvor dens evne til at trives i køligt klima gjorde den til en vigtig afgrøde. I århundreder har kålrabi været en pålidelig grøntsag i køkkenhaven, især i områder med lange vintre.





KÅLRABI

Ovnbagt kålrabi med timian


En enkel og velsmagende måde at bruge kålrabi på.

Ingredienser:

- 1 kålrabi
- 2 spsk olivenolie
- 1 tsk tørret eller frisk timian
- Salt og peber

Sådan gør du:

Skræl kålrabien og skær den i stave eller tern. Vend stykkerne med olie, timian, salt og peber. Fordel dem på en bageplade og bag ved 200 °C i ca. 30-35 minutter, til de er møre og let gyldne. Server som tilbehør til kød, fisk eller som en del af et grønt måltid.

 Tip: Drys med frisk persille eller revet parmesan lige før servering for ekstra smag.



DIY KÅLARBI

1. Såtid & placering

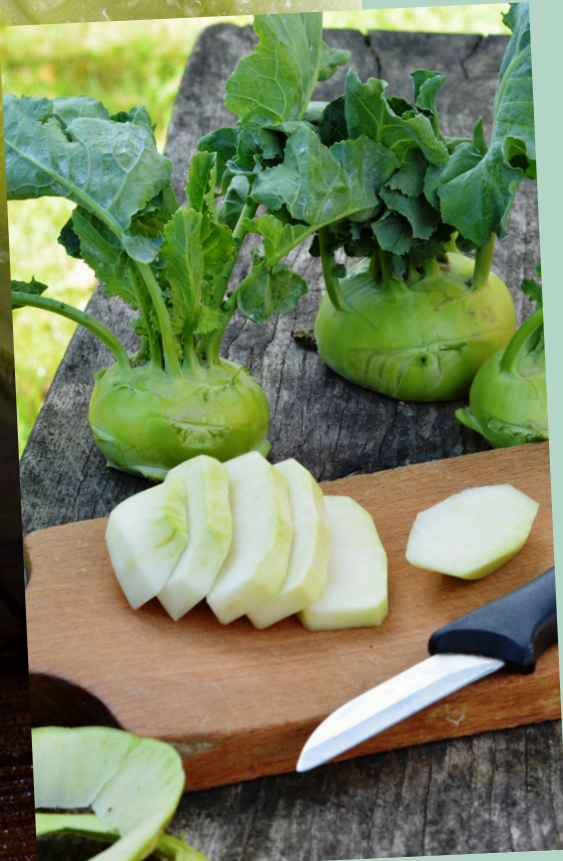
- Så direkte i drivhuset i såbakker i september
- Fordel frø i fugtig, veldrænet jord, gerne så og priklemuld

2. Sådybde & afstand

- Sådybde i max 0,5 cm dybde
- Prikles når planterne er 5 cm høje
- 🌱 Planteafstand: 20-30 cm
- 🌱 Rækkeafstand: 30-40 cm

3. Jord, vanding & pleje

- Brug løs, humusrig og veldrænet jord
- Hold jævnt fugtigt for at undgå træede rødder
- Hold øje med skadedyr som jordlopper og kålsommerfuglen





ROMAINESALAT

Romainesalat til vinterdyrkning i drivhuset

Romainesalat er velegnet til dyrkning i drivhus gennem de kolde måneder. Den tåler lave temperaturer bedre end mange andre salattyper og fortsætter med at vokse, selv når dagene bliver korte. Ved vinterdyrkning udvikler salaten langsomt sprøde blade med en mild og frisk smag.

Romainesalatens historie

Romainesalat har været dyrket siden oldtiden og var populær hos både grækere og romere. Den stammer fra Middelhavsområdet, hvor dens sprøde blade og gode holdbarhed gjorde den til en værdsat afgrøde. I dag er romainesalat en af verdens mest dyrkede salattyper og en favorit i både køkkenhaver og drivhus.





ROMAINESALAT MED ÆBLE OG VALNØDDER


En frisk og enkel salat, der passer perfekt som tilbehør eller let frokost.

Ingredienser:

- 1 romainesalat
- 1 æble
- 50 g valnødder
- 2 spsk olivenolie
- 1 spsk citronsaft
- Salt og peber

Sådan gør du:

Skyl og snit romainesalaten. Skær æblet i tynde skiver og hak valnødderne groft. Bland olie, citronsaft, salt og peber til en dressing. Vend salat, æble og valnødder sammen, og dryp dressingen over lige før servering.

 Tip: Tilsæt lidt feta eller blåskimmelost for en ekstra fyldig smag.

CANVA STORIES FF

020



CANVA STORIES

CANVA STORIES FF3

020



CANVA STORIES

DIY ROMAINESALAT

1. Såtid & placering

- Så direkte i drivhuset i såbakker i september
- Fordel frø i fugtig, veldrænet jord, gerne så og priklemuld

2. Sådybde & afstand

- Sådybde i max 0,5 cm dybde
- Kan spises som baby leaf, eller...
- Prikles når planterne er 5 cm høje
- 🌱 Mellem planterne: 25-30 cm
- 🌱 Mellem rækkerne: 30-40 cm

3. Jord, vanding & pleje

- Brug løs, humusrig og veldrænet jord
- Hold jævnt fugtigt for at undgå træede rødder

Deltag på vores
onlinekursus i
vinterdyrkning

