

VINTERDYRKNING OKTOBER

Frokassen

Oktober 2026

I oktober kommer mørket



OKTOBER

Dagen har aftaget med omkring syv timer

Middeltemperatur på 9,4 grader

Solskinstimer knap 95 timer

Gennemsnit 2,2 frostdøgn

DELTA PÅ VORES
ONLINE KURSUS I
VINTERDYRKNING



nyd dagen





ÆRTER

Franskmændene kalder denne slikært for mangetout-ærter - hvilket betyder "at spise det hele". Og det er netop det fantastiske ved denne skønne ært; den mangler nemlig den seje hinde, som almindelige marværter har. Denne sort producerer mange, ganske små, bælgfrugter. Planten bliver ikke høj, kun omkring 60-80 cm høj.

MEN når vi dyrker slikærter som vinterdyrkning, dyrker vi dem faktisk for ærteskud henover vinteren! Det magiske er, at når vi kommer til maj måned så får du tidlige slikærter på de samme planter som du har høstet ærteskud af hele vinteren. Det er da win-win!



ÆRTESKUD I MAD

Ærteskuddene kan bruges friske i salater eller som topping ovenpå lækre madder igennem vinteren. Slikærterne spises friske som de er, eller lynstegte i f.eks. wokretter.

Ærter tåler faktisk en smule frost. Hvis du er heldig kan du være selvforsynende det meste af vinteren



DIY ÆRTER

Så direkte

Slikærterne sås direkte på voksestedet med 5-10 cm planteafstand. Husk at holde jorden fugtig under spiringen. Som med alt andet vinterdyrkning, skal du have lidt tålmodighed på denne tid af året.

Lidt støtte, tak

Når ærterne er blevet lidt større, kan de godt have brug for en støttepind, i form af en bambuspind eller hvad du lige har liggende.



VINTERRADISE

Dette er en gammel arvesort af vinterradise med en karakteristisk blåviolet skal og sprødt hvidt kød. Sorten stammer fra Tyskland og er kendt for sin milde, let krydrede smag samt sin gode lagringsevne gennem vinteren.

Rødderne bliver aflange og faste med en saftig konsistens, der gør dem velegnede både rå i salater og til syltning, fermentering eller varme retter. Smagen udvikler sig ofte ekstra godt i køligt efterårsvejr, hvor den bliver mere fyldig og let nøddeagtig.

Det er særligt værdsat som lagringsort og kan opbevares længe i sand eller kølige omgivelser efter høst. En spændende og dekorativ sort til vinterdyrkning, som samtidig bidrager til bevaringen af gamle kulturplanter.



INSPIRATION VINTERRADISE

Ovnbagt vinterradise med honning, timian og feta

Opskriften fremhæver vinterradisens milde, let krydrede smag. Perfekt som tilbehør til både kødretter og vegetariske måltider.

Ingredienser (4 personer)

- 500 g vinterradise, skåret i både eller skiver
- 2 spsk olivenolie
- 1 spsk honning
- 1 tsk frisk timian eller ½ tsk tørret
- Salt og peber
- 75 g feta
- 1 håndfuld ristede valnødder
- Frisk persille eller timian til pynt

Fremgangsmåde

1. Forvarm ovnen til 200 °C.
2. Vend vinterradisen med olivenolie, honning, timian, salt og peber.
3. Fordel stykkerne på en bageplade med bagepapir.
4. Bag i 25-30 minutter, til vinterradisen er mør og let karamelliseret i kanterne.
5. Tag fadet ud af ovnen og fordel smuldret feta samt grofthakkede valnødder over.
6. Pynt med frisk persille eller timian før servering.

Tip

Vinterradise kan også rives rå i salater, men når den bages, bliver smagen mildere og sødere. Denne ret fungerer også godt med et drys granatæblekerner eller et skvæt citronsaft for ekstra friskhed.





DIY VINTERRADISE

Vinterradiser trives bedst i en dyb, veldrænet jord med jævn fugtighed. Sørg for god afstand mellem planterne (ca 5 cm) , så rødderne får plads til at udvikle sig.

De fleste sorter tåler let frost og kan ofte blive stående i jorden gennem vinteren, især i et uopvarmet drivhus. Høst efter behov, når rødderne har opnået den ønskede størrelse. Den kølige vintertemperatur giver ofte en mildere og mere afrundet smag end ved dyrkning i de varme sommermåneder.

- **Så i en række eller en stor potte**
- **Når planterne er 5 cm - skal de udtyndes**
- **Afstand mellem planterne ca 5 cm**

Gode ting tager tid

Igen skal vi øve os i tålmodighed... Vi ved godt vi gentager os selv her, men dyrkning i efteråret kærver tid. Bare rolig de skal nok komme.

VINTERKARSE



Almindelig Vinterkarse er 2- årig og danner det første år en lav bladrosen tæt ved jorden. Denne vækstform beskytter vækstpunktet mod frost og vind, så den kan overleve selv hårde danske vintre.

Grøn hele vinteren

I modsætning til mange andre urter og grøntsager beholder vinterkarse sine blade gennem vinteren. Man kan derfor høste friske grønne blade på tidspunkter, hvor der ellers er få friske afgrøder i haven.

Den kan fortsætte en langsom vækst i milde perioder om vinteren og starter hurtigt igen tidligt om foråret, længe før mange andre planter kommer i gang. Hele planten og blomsten kan spises. De ældre blade kan dog blive ret bitre, så de unge skud og blade er som regel de mest velsmagende.



VINTERKARSE MADINSPIRATION



Kartoffel-vinterkarsesuppe

4 personer

Ingredienser

- 500 g kartofler
- 1 løg
- 2 fed hvidløg
- 1 liter grøntsagsbouillon
- 2 store håndfulde frisk vinterkarse (Barbarea vulgaris)
- 1 dl madlavningsfløde eller cremefraiche (valgfrit)
- 1 spsk olie eller smør
- Salt og peber

Fremgangsmåde

1. Pil og hak løg og hvidløg fint.
2. Skræl kartoflerne og skær dem i mindre tern.
3. Varm olie eller smør op i en gryde, og svits løg og hvidløg, til de er bløde.
4. Tilsæt kartofler og bouillon, og lad suppen koge i ca. 20 minutter, til kartoflerne er møre.
5. Blend suppen glat med en stavblender.
6. Tilsæt vinterkarse og eventuelt fløde, og lad suppen simre 2-3 minutter.
7. Smag til med salt og peber.

Servering

Server suppen rygende varm med groft brød. Pynt gerne med friske blade eller blomster af vinterkarse.



MAJROE

Denne Majroe er en klassisk, hurtigtvoksende majroe med smukke hvide rødder og karakteristisk violet skulder. Sorten stammer oprindeligt fra Schweiz og er kendt for sin milde, saftige smag og fine sprødhed. Smagen er mildere og sødere end mange traditionelle majroer, hvilket gør den velegnet i salater, ovnretter, supper og wokretter. Majroe er oplagt at dyrke i vinterdrivhuset da den tåler let frost.



MAD INSPIRATION

Lun salat med majroe, æble og ristede hasselnødder

Ingredienser (4 personer)

- 3-4 majroer
- 2 æbler
- 75 g hasselnødder
- 50 g salat (fx rucola eller spæde spinatblade)
- 100 g feta eller frisk gedeost

Dressing

- 2 spsk olivenolie
- 1 spsk æbleeddike
- 1 tsk honning
- Salt og peber

Fremgangsmåde

1. Rist hasselnødderne let på en tør pande og hak dem groft.
2. Skær majroerne i tynde både eller skiver.
3. Steg majroerne 5-7 minutter i lidt olie, så de bliver møre med lidt bid.
4. Skær æblerne i både.
5. Pisk ingredienserne til dressingen sammen.
6. Vend salat, lune majroer og æbler sammen med dressingen.
7. Top med feta eller gedeost og de ristede hasselnødder.

Resultatet er en frisk og fyldig ret, hvor majroens let sødlige smag spiller godt sammen med æbler, nødder og den salte ost. Den fungerer både som frokostret eller som tilbehør til f.eks. kylling eller fisk. 🥗✨



MAJROE DIY

- Så i en række eller en stor potte
- Når planterne er 5 cm - skal de udtyndes
- Afstand mellem planterne ca 7-10 cm
- Så frøene fra oktober

Majroe trives i almindelig havejord. Sørg blot for at planterne ikke tørrer ud - det kan gøre rødderne mere bitre end ønsket.

De spæde blade kan også spises, det samme med blomsten!

DELTA PÅ
VORES ONLINE
KURSUS I
VINTERDYRKNING

