

Livsstilsmagasinet

HAVELIVET•DK

NR. 34 | EFTERÅR/VINTER 2015 | KR. 59,00

VIND
MASSER AF
DEJLIGE
GEVINSTER

**FANTASTISK ENGELSK HAVE
ALNWICK GARDEN**

**PALMEHAVEN I
FRANKFURT**

**GODE RÅD TIL
DEN BÆREDYGTIGE HAVE**

**ET LIV MED TRÆ
FRA KNUDE TIL KUNST**

**ÅRETS HAVEUDSTILLING
GARDEN LIVING FAIR**

**GRILL
I VINTERTIDEN**



BLOMSTEREVENTYR
Bering Blomster Vals

HAVELIVET.DK
Nkr. 69,00 • Skr. 75,00

22.10.2015 - 04.02.2016

kr. 59,00



9 771904 060001 00034

BK returuge 05

I HVERT NUMMER: NYT OG NYTTIGT TIL HAVEN • TIPS OG GODE RÅD • HAVEKALENDER • BLOMSTERKUNST
• HAVEREPORTAGER • HAVENS FORVANDLINGER • KONKURRENCER • GØR DET SELV • MAD OG LÆKKERIER

Mille, Molly & Fru Madsen

Tekst og tegning: Suzanne Moffat

Jubiiii.. I morgen skal Sofie, Lulu og jeg lave juledekorationer inde hos Molly og fru Madsen.



Hej Sofie og Lulu. Kom vi skal denne vej.



Hej piger. Vi skal samle forskellige ting i haven, vi kan bruge som pynt.



Kan denne bruges fru Madsen?

Ja Sofie. Så, nu har vi nok til det, vi skal lave.



Hvor er I dygtige piger! Nu skal vi have æbleskiver og juice, og så skal vi nyde jeres flotte dekorationer. I skal tage dem med hjem og glæde jeres mor. Velkomme....



Jeg havde tænkt mig at sprøjte guldmalning på Hortensia blomsterne, stikke gran i krukkerne med lyskæder på og lave lygter af sylteglas med stjerner.



CHEFREDAKTØR & UDGIVER

Anne Knudsen

ILLUSTRATOR

Moff-Art, Suzanne Moffat AD

ART DIRECTOR

Lisbeth Søndergaard

REDAKTION

Havelivet.dk

Postbox 94

2800 Kgs. Lyngby

Tlf.: + 45 40 11 69 93

redaktion@havelivet.dk

TRYK

Printall

ANNONCESALG

Annoncesalg:

Tlf. +45 40 11 69 93

salg@havelivet.dk

PRIS

Løssalg

Danmark kr. 59,00

Norge Nkr. 69,00

Sverige Skr. 75,00

ABONNEMENT

6 numre: kr. 354,00

Til abonnenter i udlandet

leveres Havelivet.dk

mod portotillæg.

Abonnement kan oprettes via

www.havelivet.dk

ABONNEMENT-SERVICE

PortoService Aps

Fabriksvej 6 • 9490 Pandrup

Tlf.: +45 7025 5516

(hverdag ml. 9.00 og 13.00)

havelivet.dk@portoservice.dk

SIDE
22



SIDE
65



Tilbage til vintertid

Nu er urene stillet tilbage igen, og de lyse sommernætter er blot et herligt minde, her hvor dagene bliver kortere og kortere, og vi nærmer os dette års finale – i form af et festfyrværkeri af farver i løvtræerne og høst af årets grønt og frugt til dejligt brug i køkkenet vinteren igennem. Naturen går til vinterhvile og drømmer om foråret i det kommende år.

Vi kigger i fotos tilbage på årets dejlige Garden Living Fair. Vi har været på besøg i dejlige haver og naturskønne områder i England og Tyskland og kigget lidt på, hvad den franske ø i Middelhavet – Korsika, bl.a. kan byde på her i vintertiden.

Den kgl. Livgardes Musikkorps præsenterede sidst i september en helt ny blomstervals som en gave til Bjarne Als fra Bering House of Flowers – vi kiggede med. En ny idé til vinterens blomsterbuketter blev præsenteret - se hvordan Bjarne Als leger med den nye ingrediens til buketter og dekorationer.

Lidt sund mad mangler heller ikke og Birthe Jarlbæk maler denne gang juleroser sat i glasskål.

Rigtig godt nytår!

Med venlig hilsen

Anne Knudsen



INDHOLD

2 MILLE, MOLLY & FRU MADSEN

3 LEDER

4 INDHOLD

6 PALMEHAVEN I FRANKFURT

14 BERING BLOMSTER VALS

20 ÅRETS HAVEUDSTILLING 2015

22 MARIENLYST SLOT

24 DEN FANTASTISKE ENGELSKE HAVE

31 FANTASIFULD FLORA

32 VINTERBESØG PÅ KORSIKA

36 NYT TIL HAVEN

38 ET LIV MED TRÆ

43 BYG BÆREDYGTIGT

49 VELKOMMEN TIL ENGLNES UNIVERS

52 GARDENSHOP – NYT TIL KRUKKERNE

57 GRILL I VINTERTIDEN

61 TEGN ABONNEMENT

62 SPIS DIN FAMILIE GRØN OG GLAD

66 HVILKEN PLANTE HVOR

70 MAL SELV – JULEROSER

74 REDAKTØRENS GRØNNE TIPS

37

VIND



Kan man lide eksotiske planter, er det værd at besøge Palmehaven i Frankfurt i hjertet af Tyskland. Her kan opleves næsten enhver form for eksotisk flora fra hele verden.

Palmehaven er den ene af to botaniske haver i Frankfurt og den største botaniske have i Tyskland. Nabo til Palmehaven er Frankfurts Botaniske have, som hører under den biologiske del af Johann Wolfgang Goethe-universität i Frankfurt. De botaniske udstillinger er anbragt efter oprindelsessted udenfor i parken eller indendørs i de 14 klimatiserede væksthuse, som rummer utallige tropiske og subtropiske planter. Palmehavens historie strækker sig helt tilbage fra 1868-71 til i dag, hvor haven på omkring 22 hektar land fremviser en overflod af spændende og smukke planter.

Begyndelsen på eventyret

Haven er grundlagt på privat initiativ og i starten baseret på Grev Adolf af Nassaus samling på over 200 eksotiske planter. Samlingen skulle sælges og Heinrich Siesmayer (1817-1900) en velrenommeret arkitekt med stor planteviden blev sat på opgaven. Siesmayers idé var at skabe drømmen om et sydlandsk palads i Frankfurt, som der på den tid var i Bruxelles og London – en eksotisk have med oplevelser for alle. Midlerne og støtte til projektet fik han skaffet fra flere sider – foretagsomme byboere, forretningsfolk, rigmænd og andre, der ønskede projektet – og snart var der midler rejst så plantesamlingen kunne erhverves og projektet etableres på

det areal, som byen Frankfurt stillede til rådighed.

Den indledende fase

Væksthusene blev rejst i 1869, og det første blomstershow blev arrangeret i 1870. Den officielle indvielse af den fantastiske have med palmehus og tilhørende bygninger til forskellige begivenheder fandt sted den 16. marts 1871 under overværelse af den preussiske kronprins, og tre år senere kom kejser Wilhelm I. på besøg. De mange eksotiske planter såvel som koncerter og baller gjorde snart Palmehaven til en central del af livet i Frankfurt.

Tiden derefter

Den indledende fase af haven endte i 1886, da Heinrich Siesmayer trådte fra som direktør. Efterfølgeren den velrenommerede haveekspert August Siebert (1854-1923) formåede at udvide og forbedre haverne væsentligt gennem de næste 40 år. Et farverigt besøg var da den amerikanske entertainer Buffalo Bill viste sit wildwest show i 1890. Der kom flere væksthuse og et rosarie, elektriciteten blev introduceret og en trykt guide kom til. Under første verdenskrigs depression blev haverne og væksthuse brugt til at dyrke grøntsager til at forsyne militærhospitalerne. De dårlige tider tvang i 1931 de mange støtter bag haven til at overlade det fulde ansvar

En bid af

Paradisets have

— Palmehaven i Frankfurt

Tekst og foto: Anne Knudsen

Palmer og andre eksotiske planter fra det store palmehus



Palmehuset

til byen Frankfurt, og en fond – "Palmehavens venner" – blev etableret. Denne fond støtter den dag i dag på mange områder kommunen i at vedligeholde havens drift.

Efter første verdenskrig

Max Bromme (1878-1974) trådte til som direktør for Palmehaven 'Hortus Palmarum' i 1935. Bromme moderniserede haven og genskabte bl.a. hedehaven og initierede rosen- og lysfestivalen som stadig eksisterer. Hans planer om at sammenlægge Palmehaven med Grüneburgparken og skabe et kæmpe fælles arboret blev desværre stoppet af udbruddet af Den Anden Verdenskrig, som henviste blomsterhaverne til en anvendelse af kartoffel og kåldyrkning – for at overleve. I 1944 blev det meste af Frankfurt totalt ødelagt – det gjaldt også Palmehaven, hvor de fleste bygninger blev lagt i ruiner. Amerikanerne brugte de resterende bygninger til rekreationscenter og rekonstruerede under denne proces mange vitale bygninger, hvilket var til såvel parkens som byens fordel. Først i 1953 overlod amerikanerne atter haverne til byen Frankfurt. Haverne blev atter tilplantet og åbnet for publikum.

Haven bliver berømt

Direktøren siden 1945 var Fritz Encke (1904-2000). Foruden at være involveret i genskabelsen af væksthuse og andre faciliteter indførte han også utallige tekniske og plantemæssige forbedringer. En lang musikalsk tradition begyndte i 1959 med "Jazz i Palmehaven" for at tiltrække det yngre publikum. Det blev en "rigtig" botanisk have igen – bl.a. ved at udvide plantesamlingen og deltage i en livlig udveksling af frø med andre haver i verden. Ved Enckes afgang i 1968 fremstod Palmehaven som en af de mest berømte botaniske haver i verden.

Ved Palmehavens hundrede års jubilæum i 1969 begyndte direktør Gustav Schoser en genskabelse af Palmehaven. Nu var der flere midler til rådighed, Frankfurt ville gerne fremstå som et stort center for kultur og handel – så havedrømme kunne opfyldes. Den store hovedbygning med væksthuse ud mod Siesmayer Strasse blev opført. Den er hjemsted for "Grüne Schule", Tysklands første uddannelsesfacilitet af slagsen i en botanisk have. Der blev ansat flere botanikere og videnskabelige plantemedarbejdere til at tage hånd om



Elefantfodsfigen, hvor frugterne kommer direkte på stammen



Vandløb i drivhuset med palmer, Philodendron og mange andre eksotiske planter



Vand, palmer, Anthurium og væddeløberplante



Hovedbygningen rummer også mange palmer og andre planter

plantesamlingerne. Der blev bygget et sub antarktisk hus og koncertscene såvel som nye faciliteter for teknikken, rosenhaven og en planteskole. Det moderne Tropicarium med ti forskellige tropiske klimazoner er højdepunktet under Schoser.

I 1993 var budgettet atter reduceret og direktør Isolde Hagemann lancerede kampagner, hvor Palmehaven lancerede midlertidige udstillinger andre steder bl.a. i Frankfurt lufthavn, i hoteller og varehuse. Under parolen "Rettet das Palmenhaus" fik hun skaffet fondsmidler til projektet.

Haven i dag – en botanisk oase med mange oplevelser

Matthias Jenny blev direktør i 1998. Han har bl.a. sikret finansieringen af sommerfuglehuset og plantemuren af Patrick Blanc. Muren "Papageno" blev med succes anlagt i 2003 langs Miquel Allé på Palmehavens vestside. Legepladser med sikkerhedsopgradering er blevet anlagt og siden 2011 er der også en vandlegeplads for små børn. Koncerterne omfatter foruden jazz også klassisk. I Palmehaven er der kommet masser af nye tiltag til, og der sker hele tiden noget nyt. Der er således masser at nyde i denne botaniske oase i Frankfurt.



En eksotisk hortensia



Foran den smukke gule bygning findes en stor samling af forskellige duftgeranier



Mange forskellige landskaber er vist i haven her bl.a. med græsser og stauder foran et af væksthuse i haven, der bl.a. rummer en stor samling tropiske sommerfugle





Lotusblomster og andre vandplanter giver eventyrstemning



Hyggelig cafe i haven

Fakta

Palmengarten der Stadt
Frankfurt am Main
Siesmayerstraße 61
60323 Frankfurt am Main



Haven rummer et antal af eksotiske planter med spændende frugter

PalmenGarten
Pflanzwerk - Gärten - Exotica



Smukt parti ved vandet, hvor der er mulighed for en sejltur



Hendes Kongelige Højhed Prinsesse Benedikte og Bjarne Als, Bering House of Flowers

Bering Blomster Vals

25. september var der koncert med Den Kongelige Livgardes Musikkorps i Stærekassen i København. Temaet var blomstermusik og Bjarne Als fra Bering House of Flowers skulle for første gang opleve opførelsen af Bering Blomster Vals. Som en ekstra overraskelse, som kun tre personer kendte til - blev der også opført en Bering Blomster March.

Tekst og buketter:
Bjarne Als, Bering House of Flowers
Foto fra koncerten: Elisabeth Rihn
Foto Blomsterbuketter: Anne Knudsen
Foto glasvase og krans: Gary Britton

- Et ægte blomstereventyr

Bjarne Als holdt denne tale på scenen

Deres Kongelige Højhed, ærede gæster, da jeg i foråret blev kontaktet af Den kgl. Livgarde, som høfligst spurgte, om de måtte forære mig en Bering Blomster Vals, blev jeg på en gang lykkeligt overvældet og lidt skræmt ved tanken om at skulle leve op til at få et stykke musik opkaldt efter min forretning - ikke kun for i aften, men et stykke musik for eftertiden. Vi har hjulpet, hvor vi kunne, og det kun med en bagtanke: At Den Kongelige Livgarde, skulle omlægge sin rute og gå igennem Landemærket i stedet for Rosenborggade. Nuvel! Nu blev det til en vals. Spøg til side, men man kunne jo godt gå igennem Landemærket hver anden gang, nej nej... Jeg spurgte, om jeg som inspiration måtte skrive en lille historie med blomsternavne - et blomstereventyr. Det vil jeg nu læse op, ligesom jeg dengang gjorde det for komponisten David M.A.P. Palmqvist. Så håber jeg, at alle kan følge komponistens og min hensigt med værket, når Den Kongelige Livgardens musikkorps siden skal uropføre "Bering Blomster Vals"

En stor tak tilkommer den kongelige livgardes orkesterchef Eric O.S. Enstrøm, som har været primus motor for Værket, Komponisten David M.A.P. Palmqvist for så smukt at have jongleret med noderne og hele Den Kongelige Livgardes Musikkorps for at muliggøre denne blomstrende aften.

Frøet blev sået i foråret, i sommer voksede planten sig stor og nu på denne sensommeraften, i Stærekassens smukke rammer og med et feststemt publikum, folder Blomster Valsen sig ud. Hvad er en vals uden dans, og derfor har vi fået et smukt par fra Den Kongelige Ballet med på scenen, Femke Slot og Morten Eggert

BERING BLOMSTER VALS

Der er bal på slottet, og i det fjerne hører man lyden af **Hestehov**, da en **Stolt Kavalier** kommer ridende til ballet. Hans uniform, er prydet af en **Aftenpragt Stjerne**. Umiddelbart efter kommer en **Venusvogn** med **Nattens Dronning** - absolut ingen **Morgenfrue**. Hun eskorteres af 2 **Akalajer**. De møder hinanden på trappen og introduceres. Frøken **Anemone Camille Bøg**. Han bukker så dybt, at han havde tabt sin **Kejserkrone**, hvis han da havde haft sådan en, og siger løjtnant **Ask**. De bliver budt på **Katost**, **Vibeæg** og **Vin** i **Kandebæger**. **Tallerkenblomsten** går flere gange rundt. Den unge jomfru er klædt i **Brudeslør**, som hun selv har syet med **Kleopatrasnål** og **Fingerbøl**, en lille gul **Taskeblomst** og **Perler på snor**. En **Agave** fra en gammel **Ranunkel**. Hun fortæller ham om en have, med tusindvis af blomster i flor, men hun taler for **Lammeøre**. Han driver **Vintergæk** og praler med at have kæmpet med alskens **Ukrudt** fra Landemærket til Beringshavet. Nu vil den unge soldat med **Løjtnantshjerte** hellere danse, og danse blomstervals det gør de hele aftenen til den skønneste musik: Til tonerne fra **Hornviol** og **Engletrompet** svæver officeren og **Jomfruen i det grønne** over de bonede gulve i de smukkeste saloner, kun oplyst af **Kongelys**. Jo han er en heldig **Kartoffelblomst**. Da **Klokkeblomsten** slår 12, er ballet forbi. Hun tilbyder **Jomfru Marias Sengehalm**, og efter at **Kærlighedstræet** har blomstret, mødes **Læbeurt** og **Løvemund**. Og med et **Forglemmigej**, forsvinder han ud i **Månelys** inden morgendug når at lægge sig på **Engnellikerod** og **Solhat**. Han skulle jo nødtigt vække hendes **Stedmoderblomst**.

Stærekassens scene med blomsterudsmykning



Scenen med blomsterudsmykning og Den kongelige Livgardes Musikkorps



Danserne Femke Slot og Morten Eggert fra Den Kongelige Ballet dansede Blomster Vals



SKØNNE VINTER BLOMSTERBUKETTER

Vi bad Bjarne Als vise os et par forslag til to dejlige buketter i årstidens blomster. Det blev til disse dejlige buketter. Den ene i efterårets og vinterens dejlige varme farver med bær, røde små æbler og flammefarvede roser og krysantemum. Som ekstra kolorit er der en lille lyskæde flettet ind i buketten, så dens varme lys kan lyse op, når vintermørket trænger dagslyset på flugt.



Den anden buket er holdt i skønne klare lyse vinterfarver i roser, hortensiablomster-skærme, Texasklokke og krysantemum. En gylden kongekrone bringer eventyret om prinsessen ind i buketten.



Bjarne Als viser her en version, hvor en lille krone af metal først fæstnes til bunden af blomsterstilken med ståltråd – så blomsten forbliver under vandoverfladen, når den sænkes ned i den vandfyldte vase. Lyskæden vikles rundt om blomsten, og lyskædens fod med batteriet skjules under et af blomstens nederste grønne blade.



SIRIUS MINIKÆDE

Firmaet Sirius har, som en nyhed i år, skabt en lille minikæde, der egner sig til at lyse op i blomsterbuketter, og således bindes ind i buketten. Lyskæden tåler vand. En spændende og lidt anderledes anvendelse er således at binde lyskæden omkring en blomst, som sænkes ned i en høj klar glasbeholder fyldt med vand.

Lyskæden fungerer også fint om en smuk blomstersmykket krans, der f.eks. kan pryde indgangsdøren eller blot hænges over et staffeli.



*Blomster
& minilyskæde*



Blomsterromantik fra
Årstidens Blomster i Helsingør

Den franske
kunstner Arnaud
Pottier's smukke
skulpturer i en
skøn dansk have

Årets Haveudstilling 2015



Smukke bordplader af udsøgt
træ fra RawWood, havesakse
og Classica drivhus. Fugle-
skræmsel i form af rovfugle
på lange stænger, fuglekasser
og skønne blomster var også
blandt haveoplevelserne



Blomsterdekorationer fra Plantlet ApS



En robotplæneklipper
fra Bosch slog plænen

Job og velfærd sektionen i Viborg Kommune præsenterede
beskæftigelsesprojekt med fabrikation af højbede, sandkasser,
udekøkken og havepavillon – alt i høj kvalitet



Frederiksborg Slot med den smukke voldgrav
omkring dannede baggrund for årets haveudstilling -
Garden Living Fair. Her viste udstillere fra
Danmark, Sverige, Norge, Frankrig og Holland
masser af dejlige produkter og ideer til havefolket.
Der var bestemt noget at opleve.

Vi glæder os til at byde velkommen til
årets haveudstilling Garden Living Fair 2016
første weekend i august i nye rammer.

Firmaet Snekebak
præsenterede Sylva-
Grow plantejord uden
sphagnum, produceret
i England til profes-
sionelt brug og til
haveejere, som vil
have det bedste ud af
deres planter.



Funktionel havekunst, håndlavede opsatser til klatrende
planter af genbrugte hestesko fra Mksmedie



De skønne kunstneriske vindskulpturer
i kobber af Lyman Whitaker var på arbejde i vinden



MARIENLYST SLOT

- snart havernes slot

Vi er mange, der ser frem til indenfor en overskuelig tid endelig at få et havekulturnuseum i Danmark.

Stedet – Marienlyst Slot i Helsingør, er et oplagt sted at virkeliggøre denne havedrøm

Tekst: Michael Brostrøm, formand,
Marienlyst Slots Venner
Luftfoto: Arne Magnussen.
Facadefoto: Henrik Sylvest

Marienlyst Slot i Helsingør er en national kulturarv med kvaliteter, der rækker langt ud over landets grænser. Slottet er i sin nuværende form opført af Nicolas-Henri Jardin i årene 1759-63. Ombygningen omfattede såvel slot som have. Set med eftertidens øjne hører disse to dele sammen, som en ubrydelig helhed. Det arkitektoniske haveanlæg i tilknytning til Marienlyst Slot udvidedes omkring 1800 med et stort romantisk anlæg på toppen af den gamle kystbrink. Dette anlæg indvarslede en helt ny måde at tænke natur på, og det

nye anlæg blev meget berømt. Senere gik det i glemmebogen, men det ligger der den dag i dag, om end forsømt og overgroet. Den nuværende parterrehave foran slottet er en modificeret genskabelse af Jardins anlæg, udført først i 1920'erne af Gudmund Nyeland Brandt. Marienlyst Slot er således både begunstiget af en unik beliggenhed med udsigt til Sundet og af dets placering mellem to væsentlig forskellige, havehistorisk vigtige haver; en arkitektonisk og en landskabelig.

Slottet har efter et angreb af ægte

hussvamp i tagkonstruktionen de sidste par år undergået en større renovering. Helsingør kommune, der ejer slottet, har givet foreningen "Marienlyst Slots Venner" mandat til at undersøge mulighederne for at fuldføre istandsættelsen af slottet samt finde en driftsform, der vil kunne sikre denne værdifulde kulturskat en fremtid.

Det er foreningens opfattelse, at slot og have besidder så store kvaliteter, at det berettiger til en fremtidig anvendelse som formidler af viden om havekultur. Men dertil skal Marienlyst Slot også rumme en række andre aktiviteter både ude og inde. Denne beslutning bygger dels på slottets og havernes kvaliteter. I den forbindelse har foreningen kortlagt, hvor der findes lignende formidling af havekunstens historie – en undersøgelse, der godtgør, at det er yderst relevant at fokusere på netop havekultur. Haverne har undergået en række ændringer i historiens forløb – ændringer, der alle er veldokumenterede, og som rummer materiale til en omfattende fortælling. Denne fortælling vil kunne formidles parallelt med Europas havekul-

turhistorie, og sammen med haven "live" danne et interessant besøgsmaal for såvel lokale borgere som nationale og internationale turister.

Det bør nævnes, at foreningen under arbejdet med Marienlyst Slot har fundet utrolig meget spændende materiale, som er velegnet til videre formidling – på sigt om alt går vel i det nyrenoverede Slot, som foreningen arbejder hårdt på at få genåbnet som et led i Helsingørs kulturelle profil. Det er et omfattende arbejde, der baseres på frivilligt arbejde, og foreningen takker for enhver hjælpende hånd og ethvert bidrag til dette vigtige projekt.

Meld dig ind i Marienlyst Slots Venner og støt arbejdet med at skabe en ny fremtid for Marienlyst Slot og haver.

Årskontingent 100 kr. pr. person og 150 kr. for par, foreninger og firmaer. Indmeldelse via hjemmesiden www.marienlyst.nu

MARIENLYST SLOTS VENNER



Den HELT fantastiske engelske have

Alnwick Garden i Northumberland rummer alt fra giftige planter til et orgie af roser, og slottet har dannet ramme om scener i Downton Abbey og Harry Potter-film

Tekst: Hanne Würtz.

Fotos: Hanne Würtz, Margaret Whittaker og Alnwick Garden

Fakta

Alnwick Garden
Denwick Lane, Alnwick
Northumberland, NE66 1YU

Alnwick Castle,
Alnwick,
Northumberland, NE66 1NQ

Vi standser ved en smukt forarbejdet sort smedjernsport med en slange i naturlig størrelse, der snor sig mellem blomsterrankerne, og en edderkop, den sorte enke, forstørret adskillige gange. Hvide dødningehoveder på begge låger samt påskriften "Disse planter kan dræbe" advarer om, at vi er kommet til gifthaven i Alnwick Garden i Northumberland, den eneste i Storbritannien.

Vi får ikke lov at gå ind uden videre, men må pænt vente ved porten, indtil en guide tager sig af os og advarer os om ikke at røre ved planterne. Der er ca. 100 forskellige. Mange af dem har vi i de hjemlige haver, og dem omgås vi med den største selvfølgelighed. Hvem ville tage handsker på for at finde de første kortstilkede vintergækker eller at svælge i et orgie af gule påskeliljer?

Mange guldregn er forsvundet fra haverne, måske fordi børn jævnligt har smagt på de giftige ærtelignende bælg. Men hvem tænker på, at laurbær skulle være giftig? Laurbærblade indgår som krydderi i mange retter. Og hvad med laurbærkranse?

Andre af de mest almindelige er akelejer, fingerbøl, stormhat, nyserod, vinca og kristpalme, som man udvinder amerikansk olie af, men som også indeholder giften ricin.

Gangbroen, bundet sammen med reb, til The Treehouse, ser vakkelvorn ud, men den skulle være solid nok.

Det skorter ikke på advarsler ved indgang til gifthaven. Her slipper man ikke ind uden guide.

Så indbydende tager gifthaven sig ud en forårsdag med guldregnen i blomst.

Hvem skulle tro, denne smukke plante, christpalme (*ricinus communis*), er giftig?

Skarntyde, som Sokrates blev henrettet med, kan forveksles med andre skærmpplanter som f.eks. kvan. Cannabis dyrkes i haven med speciel tilladelse med henblik på at fortælle skolebørn om og advare mod euforiserende stoffer.

Mange af planterne er meget smukke, og adskillige har med den rette dosering gennem århundreder været brugt som medicin. I større doser kan de være dødelige.

Vi bliver talt, når vi går ind, og igen når vi går ud.

Eventyrhave for børn

Også andre steder i haven er der tænkt på den opvoksende generations haveinteresse. Frivillige tager hånd om skolebørn, der ikke kender til havebrug hjemmefra. De får et areal stillet til rådighed, og her kan de på hver sin lille firkant opleve glæden ved at så og plante blomster og dyrke og høste grøntsager. Børnene har stillet hjemmelavede fugleskræmsler op, og i det konkurrenceglade England kåres der naturligvis en vinder.

Børn må også gerne muntre sig med havens vandbassiner og springvand, og forældre opfordres til at medbringe skiftetøj. I





The Treehouse, 18 meter over jorden, er et populært valg til fester og andre events eller blot til en forfriskning.



The Potting Shed på toppen af The Treehouse er absolut uformel med småretter og diverse drinks.

Eventyrhaven er der udendørs teater, og der er aktiviteter for børn året rundt.

340.000 gæster

Jane Northumberland, som sammen med sin mand, Ralph Percy, den 12. hertug af Northumberland, og børn bor på Alnwick Castle, fik for 20 år siden idéen til at omdanne den forsømte park omkring slottet til en have - eller park vil vi snarere kalde den - i verdensklasse og dermed tiltrække besøgende i alle aldre.

Og det er lykkedes over al måde. I 2014 var der godt 340.000 gæster. Alene julemarkedet trak 10.000. Selv den engelske dronning har været der.

Hvad er det så, der gør netop denne park til noget særligt? Det er omhyggelig planlægning, samarbejde og først og fremmest designet med små haver i den store, udarbejdet af belgierne Jacques og Peter Wirtz.

De engelske roser er et berusende syn til langt hen på efteråret.

Det store vandfald, der er omkranset af avnbøg og falder i flere trin, er det første, man får øje på efter at være gået ind ad hovedindgangen. Med mellemrum sender det en vandstråle i vejret.

3.000 David Austin-roser

Herfra kan man bevæge sig ind i de forskellige sektioner: Rosenelskere kan det meste af året nyde det farverige syn og duften af 3.000 David Austin-roser fordelt på 200 arter. De vokser i grupper langs kurvede stier, slynger og snor sig i pergolaer og 3 indrammer statuer. Slottets egen Alnwick-rose blev præsenteret ved Chelsea Blomsterudstillingen i 2001. Den er lys pink med en svag duft af hindbær.

Adgang til The Ornamental Garden ved toppen af det store vandfald sker gennem venetianske låger fra det 16. århundrede. Også her er der roser blandt de 16.000 planter, der danner et indviklet mønster og er ordnet efter farve. Bænke indbyder til et lille



Man er velkommen til at slå sig ned på plænerne mellem pavillon og det store vandfald.

Der risler vand gennem hele haven.

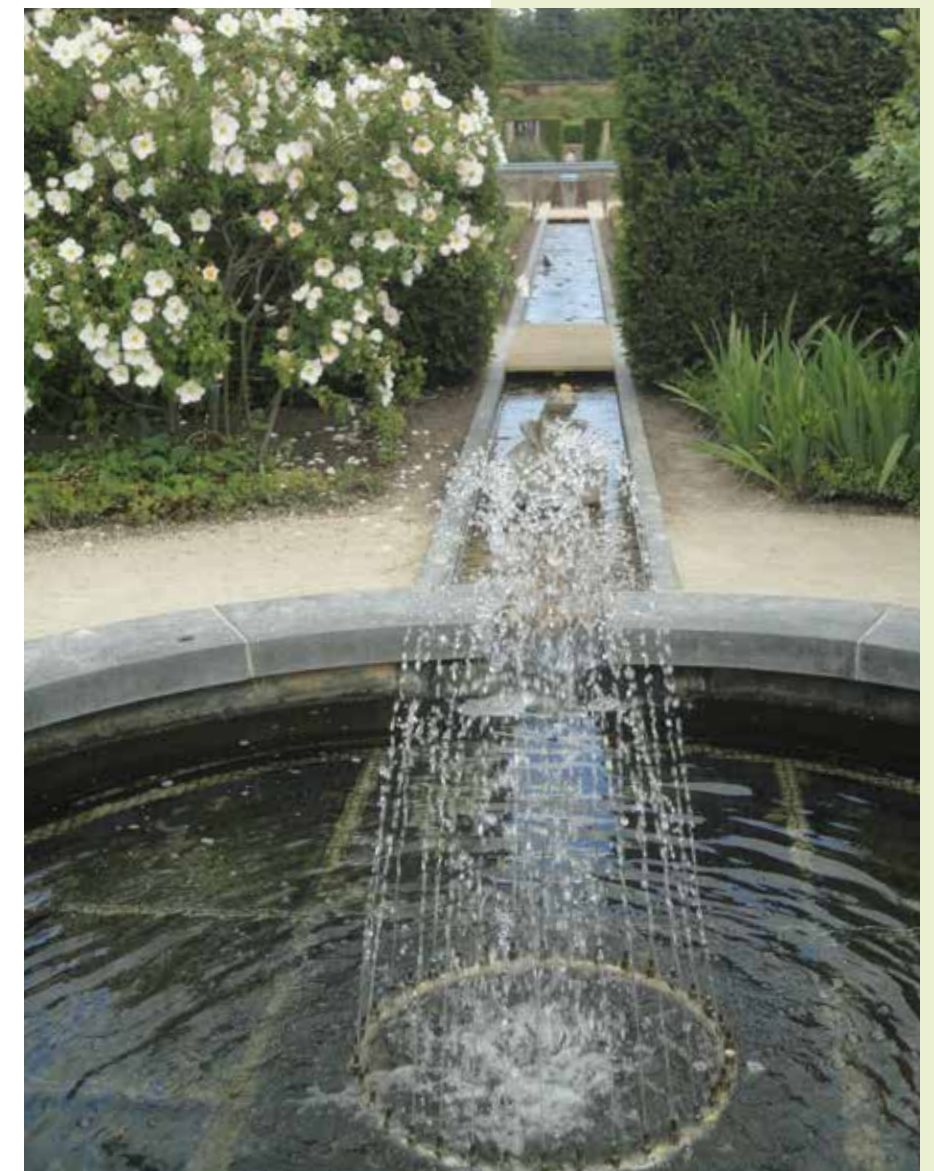
hvil, måske ved en lille sø med vand, der bobler op og risler videre gennem haven, inden man spadserer videre ad stier kantede med lavendler, stauder, løgplanter og frugttræer.

Vandskulpturer

Vil man se kirsebærhaven i blomst, må man komme i april/maj, når havens 300 Tai Haku-træer ligner én stor hvid sky, hvorfra blomsterbladene daler som snefnug. Under træerne danner 50.000 løgplanter et lilla tæppe – alt sammen kantede af azaleaer.

The Serpent Garden er konstrueret som en slange, og ved hver af dens bugtninger afsløres en vandskulptur, syv ialt, som hver især udforsker tyngdelovens indflydelse på vand. Den sidste skulptur, Torricelli, ved slangens hoved er navngivet efter Torricellis lov fra 1600-tallet om vandtryk. Når den er fyldt, springer vandet som en jetstråle.

Slangens hale begynder ved pavillon. Fra en stor terrasse foran er der en pragtfuld udsigt til det store vandfald og grønne plæner, hvor børn kan boltre sig, mens forældre breder tæpper ud til





I dette terræn blev jagtscenerne i Downton Abbey Christmas Speciel optaget.

familiepicnic. Pavillonen danner damme om diverse familieaktiviteter, her er café og faciliteter til konferencer, møder, private fester – også bryllupper.

Bryllup i trækronen

Skal det være virkelig romantisk, holdes brylluppet dog i The Treehouse, Europas største, 18 meter over jorden. Det er opført af bæredygtigt canadisk cedertræ, skandinavisk rødtræ og engelsk og skotsk fyr. Over det hele svæver et mægtigt lindetræs krone, så det ser ud, som om huset altid har været der.

The Treehouse, der færdigt i 2005, nås ad gyngende broer - planker bundet sammen med reb. Det er alligevel tilgængeligt for kørestole og barnevogne. Træer vokser op gennem gulvet, møblerne er håndlavede, og indretningen er virkelig rustik. Restauranten fokuserer på lokale madvarer og regionale specialiteter, og en lille overbygning huser The Potting Shed med alt muligt, som har med have at gøre. Her kan man få en let frokost og diverse drikkevarer. Alle har adgang til The Treehouse, undtagen når det er booket til specielle arrangementer.

Det var i denne slotsgård, illuderende som kostskolen Hogwarts, at Harry Potter suste rundt på sin broomstick.



Man skal indtage den rette position, inden man får lov at træne på broomstick.



Alnwick Garden rummer mange overraskelser, bl.a. denne tunnel.



Børnene har kreeret fantasifulde fugleskræmsler ved deres små haver. Om de virker efter hensigten, vides ikke.

Der er også et væld af blomster på Alnwick Lodge, som byder på overnatning ikke langt fra slottet.

Julebal og jagt i tv-serie

Det var i øvrigt i The Treehouse, der var casting til juleballet og den store jagt i tv-serien Downton Abbeys Christmas Speciel 2014. Disse scener blev optaget i og omkring Alnwick Castle, og slottet har nu en lille Downton Abbey-udstilling med bl.a. Lady Roses kjoler samt rundvisning i salonerne.

Adskillige filmoptagelser har gennem årene fundet sted på Alnwick Castle, der bl.a. illuderede som Hogwarts i de første Harry Potter-film. Det var her, Harry for første gang fløj på heksekost, og det udnyttedes naturligvis til diverse aktiviteter, f.eks. broomstick training til stor morskab for store og små.

Vil man se både slottet og parken, kan man snildt bruge en hel dag.

Se mere om stedets historie, åbnings-tider, priser og aktivitetsliste på www.alnwickcastle.com og www.alnwickgarden.com

Hanne Würtz var inviteret af VisitBritain, www.visitbritain.org



Fantasifuld Flora

Malebog med håndtegnede blomstermotiver til voksne.

"Jeg håber så meget, at du vil finde glæde i at male og finde samme ro, som jeg høster, når man synker ned og bare er til stede i ro og mag, mens man lader andre pligter og fristelser stå standby." Sådan skriver Nina Leth, kunstner og illustrator, i forordet til Fantasifuld flora – der er en håndtegnet malebog til voksne. Malebogen kan vække en kreativ lyst og samtidig være mindfulness og wellness for sindet.

Hovedparten af motiverne er tegnet af efter virkelige blomster. Nina Leth har erfaret, at mange har glæde af at kunne genkende og navngive blomster.



Tre læsere kan hver vinde et eksemplar af bogen fra Gyldendal – værdi pr. stk. kr. 150,-. Svar på spørgsmålet på www.havelivet.dk – læserkonkurrence.



MALE
KURSER
2015/16

Har du lyst til at lære at male blomster eller dyr i akvarel eller olie? Jeg holder weekendkurser på følgende datoer:

AKVAREL: 7. og 8. november 2015.
6. og 7. februar og 5. og 6. marts 2016

OLIE: 24. og 25. oktober og 21. og 22. november 2015.
20. og 21. februar og 19. og 20. marts 2016

Undervisningen foregår privat fra kl. 10-16 i Kgs. Lyngby og koster kr. 900,- pr. weekend.

MOFF-ART

REKLAME & ILLUSTRATION

Suzanne Moffat Bredvig tlf. 4444 6065 eller suzanne@moffart.dk for flere oplysninger.
www.moffart.dk

Vinterbesøg på Korsika

Mange planter trives fint på klippegrunden. Også på denne årstid er der et frodigt planteliv



I Middelhavet ligger en dejlig ø
– en klippe i havet – Korsika.
Selv i vintertiden er Korsika bestemt et besøg værd.
Vi tog en lille tur til den nordlige regions hovedby
Bastia og lavede et par korte ture til
smukke steder i nærheden.

Vue fra tårnbakken ned over
byen Nonza med kirken



Tekst og foto: Anne Knudsen

Vi begiver os op til bjergbyen Nonza. Her på klippen lå i middelalderen en fæstning, og i 1550 byggede genueserne et vagttårn på klippen, et af i alt 91 tårne øen rundt, som skulle advare mod pirater og andre farer fra havet. Tårnet er et af de få intakte på øen, det blev genopbygget af Paoli under frihedskampen i 1758. I dag huser det en souvenirforretning, og fra toppen kan man nyde udsigten ud over landskabet og stranden. Byens lokale martyrer er den hellige Julia. Hun blev korsfæstet, og da det skete, sprang en kilde frem. Juliabrønden ligger 50 meter fra kirken.



Fra bjergbyen Nonza





Oliventræerne bugner af frugt



Palmens frugtstand indeholder 1000vis af kerner



Aloë Vera planterne bugter sig blandt agaver og andre sukkulenter.



Ananassalvie og andre urter står i blomst



Rosmarinbuskene er mange steder i blomst.



Appelsintræerne bærer masser af herlige orangerøde appelsiner.



Fra havnen i Bastia



På den store plads i Bastia finder man en stor statue af Napoleon omgivet af høje dadelpalmetræer

Tilbage i Bastia. Øens næstørste by, nyder vi en tur langs havnen og tager turen op ad de smalle stejle gader til den gamle bydel, hvor man fornemmer fortidens liv. Her havde bl.a. forfatteren Victor Hugo sin barndom.

På torvet finder vi en statue af vel nok den mest berømte korsikaner – Napoleon Bornaparte – Frankrigs kejser. Kæmpe palmetræer står flere steder på dette statelige torv.

På markedet er der mulighed for at købe nogle af de mange lokale produkter – bl.a. cedratfrugter, appelsiner, brød, kager og korsikansk fransk nougat smagt til med de lokale frugter, nødder og mandler. Der er også mange muligheder for at nyde et herligt måltid og smage på den lokale vin som byen er berømt for.

Blandt Korsikas mange citrusfrugter støder vi på en lidt mere usædvanlig slags – Cedras. Frugterne ligner gigantiske grønne citroner – mange er ca. 20 cm lange.

Skærer man en frugt over, ses en mægtig tyk skal, der omgiver det mere sparsomme frugtkød i midten. Det er denne frugtskal, der laves sukat af. De tykke skaller, der har en let bitter smag, udblødes i saltvand og lægges derefter i sukkerlage. Resultatet er den grønne sukat, som vi kender – skåret i små tern - fra julekagerne.

I sommertiden er der direkte fly fra København til Bastia Lufthavn. Se mere på visit-corsica.com



Cedratfrugter som man bruger til fremstilling af sukat



På markedet kan der købes fransk nougat med lokale frugter

Nyt til HAVEN



A2 LIVING helårs lanterner
Fås i sortlakeret, galvaniseret og kobber. Med magnetlukning. Fås i mange forskellige størrelser.
www.a2living.dk

Priseksempler:
Sort og galvaniseret MIDI
Højde 42,5 cm
Vejl. pris kr. 759,-

Kobber MINI
Højde 33,5 cm
Vejl. pris kr. 1.199,-

DET KAN DU GØRE I HAVEN ~ i november

- * De mange nedfaldne visne blade kan bruges til kompost og til vinterdækning af andre planter. Hvis de ligger på græsplænen, kan du køre dem over med plæneklipperen, og dermed give plænen lidt næring.
- * November er et godt tidspunkt at flytte træer. Så længe jorden er frostfri, og du kan stikke en spade i, ja så kan du også plante nye buske og træer.
- * Det er en god idé at få tømt regnvandstønder, haveslanger og andre "vandting", inden frosten sætter ind, for pludselig er det "rigtig" vinter, med fare for frostsprængninger.

Batteridrevet kombineret busksaks / græskniv HSA 25

Til pleje af mindre stedsegrønne hække og buske (f. eks. buskbom) samt mindre græskanter langs havegang, terrasse, blomsterbede og husvægge. Fås også med teleskopstang.

Indhold i pakke:

- 1 x batteri, 1 x lader
- 1 x buskkniv skærelængde 17 cm
- 1 x græskniv, skærebredde 11 cm
- 1 transporttaske, der kan vægmonteres.

Vejl. pris kr. 895,-

Se mere info på www.stihl.dk



DET KAN DU GØRE I HAVEN ~ i december

- * Forårsløg kan endnu lægges, og de er ganske billige nu.
- * Krukker kan pyntes med diverse ting fra haven, kogler, juleroser, gran-grene og måske også lidt stearinlys.
- * Tøm havens redekasser, for snart får fuglene brug for dem igen. Hvis du har nye redekasser, så hæng dem op nu, så de er klar, når fuglenes boligjagt går ind.
- * Har du umodne tomater, kan de bruges til chutney. Du kan også lave stegte, skiveskårne grønne tomater.
- * Har du træer i pletter, skal de stå et beskyttet sted. Eller man kan pakke potten ind i noget vintermåttes, så rødderne ikke tager skade af frosten.
- * Check frugtkasserne for rådne frugter, inden de "smitter" hele kassen.

X-FIT strikket pullover i 100 % uld

Gennemført lækker, varm striktrøje fra STIHL med lynlås i turtleneck samt ærmeafslutning med tommelfingerstrop. Srt.: S - XXL
Vejl. pris kr. 675,- (kampagnepris indtil 31. dec. kr. 595,-)
www.stihl.dk



Jeg ønsker mig...

Arbejdsbukser HS Multi-Protect

Ideelt til alt havearbejde med lommer til indsættelse af ekstra beskyttelse. Den nederste del af bukserne kan lynes af.
Vejl. pris kr. 1.295,-
www.stihl.dk

Der tages forbehold for tryk fejl, eller pris fejl.

VIND

3 heldige læsere kan vinde en smuk Sirius stjernelyskæde - Trille. Svar på læsespørgsmålet på www.havelivet.dk

Sirius lyskæden Trille

Trille er lavet med en fin kobbertråd, der er let at forme. Kæden har 125 små (1,5 cm) klare stjerner af LED lys, som giver et flot varmt naturligt lys. Leveres med transformer og 8 meter forlængerledning. Lyskæden har indbygget timerfunktion og kan benyttes både inden- og udendørs.

Vejl. pris kr. 199,-
www.sirius.as

DET KAN DU GØRE I HAVEN ~ i januar

- * Det er nu tid at ligge og læse havebøger i sofaen, og få inspiration til, hvad du kunne tænke dig at plante næste forår. Gå evt. herefter på diverse hjemmesider og kig rundt og bestil evt. frø. Så har du noget at glæde dig til - når poserne står og udstråler forår, hjemme på din hylde.
- * Gå haveredskaberne igennem. Slib dem, smør dem, så holder de i mange, mange år.
- * Er du lidt kreativ, kan du, hvis vi har frost og sne, nu lave flotte islygter til haven. Bliver det tørt, kan man lave snestager til diverse lys i stedet for. Giv fantasien frit løb...

Kugle i rådangrebet bøg (20 cm i diameter)

NILS FREDERIKSEN

Naturen kan fascinere alle. Her fortæller Nils Frederiksen, hvordan træ – ikke mindst smukt og anderledes træ og forarbejdningen deraf – er blevet en livslang passion.

Tekst og foto: Nils Frederiksen

Lige siden jeg som barn havde min daglige gang i min fars og farfars snedkerværksted og møbelforretning, har jeg haft fascinationen af træ som materiale.

Dengang var det stemningen, lydene og specielt duften på værkstedet, når jeg hos en af svendene skulle have hjælp til et eller andet projekt, jeg havde i tankerne. De kunne lave – næsten – alt i træ; og de fortalte beredvilligt om de forskellige træsorters anvendelighed alt efter, hvad det skulle bruges til.

Min egen skolegangs sløjdundervisning har ikke gjort det store indtryk på mig, men jeg blev hurtigt begejstret for det fine håndværk, som tydeligt kom til udtryk i møblerne af Wegner, Jacobsen, Mogenssen, Juhl og alle de andre store danske møbelarkitekter og –snedkere, som fandt i butikken.

På lærerseminariet valgte jeg naturligt nok sløjde som linjefag, og jeg har undervist i det lige siden. Først i en årrække i



folkeskolen på Sydfalster, og fra 1992 på Design- og Håndværksefterskolen i Skjern. Her fik jeg mulighed for at undervise i det, som var – og er min hobby; snedkeri, drejekunst, pibemageri, knivmageri, buebygning og i det hele taget fag, som alle har udgangspunkt i træbearbejdning.

Fra først i 80'erne har jeg haft min egen drejebænk, og interessen tog hurtig en drejning over i en mindre nicheproduktion. Specielt da jeg flyttede til Skjern og "kom i lære" hos nu afdøde pibemager Flemming Petersen – "Rotten på Heden", som lærte mig det grundlæggende i den kunst at lave piber. De sidste 20 år har jeg jævnligt besøgt den verdensberømte pibemager Tom Eltang i Ordrup, som fik sat yderligere skub i mig, så jeg nu laver flere piber, hvoraf de fleste bliver solgt gennem Danish Pipe Shop på Strøget i København.

Det er for mig meget inspirerende at lave piber; det er jo "kun" 2 huller med noget materiale rundt om, som man så



Se mit værksted 360°. Link nederst på forsiden af hjemmesiden www.nf-woodcraft.dk

Skål i elmeknude fra før elmesygen i 90'erne



Væg"kunst" i elmeknude fra før elmesygen i 90'erne



ET LIV MED TRÆ

skal forme. Det at søge formen på "det perfekte" er drivkraften; det kan godt være, at den jeg er i gang med lige nu bliver god, men den næste – Ja, den bliver den flotteste i hele verden.

Ved drejbænken er jeg i den udvikling, som hedder begynder-øvet-erfaren-håndværker-kunsthåndværker. Håndværket har jeg, og en gang imellem synes jeg da selv, at det, jeg får lavet, er i nærheden af kunst.

Træet i sig selv giver et rigtigt godt udgangspunkt – specielt efter at jeg med årene har fået opbygget et netværk, som supplerer mig med træ. På Falster var det ikke så svært. Der havde jeg en aftale med skovrideren fra Corselitze, som ringede, når han faldt over eller fældede noget spændende, men i Vestjylland, hvor træerne har nåle og vinden får dem til at vokse i en 45 graders vinkel, er det noget sværere at skaffe spændende træ lige om hjørnet. Heldigvis bliver jeg kontaktet af flinke folk, når de har noget træ, som de ved, at jeg vil sætte pris på at arbejde med.

Det skal gerne være noget med masér- eller knudevækst, eller råd- og skimmelangrebet – det, som giver lige det ekstra spil eller den

specielle åretegning i træet, som gør det unikt og spændende at se på.

Ellers bruger jeg gerne at skære, brænde eller farve træet for at opnå effekter, som giver en måske traditionel form et "touch" af noget uventet i forhold til, hvordan man normalt opfatter at træ skal se ud.

Heldigvis er træ et forgængeligt materiale, så forhåbentlig kommer jeg ikke til at mangle det fremover.

Desværre er et af vores store træer i haven – en kastanje – sygt og må lade livet her i vinter, men der kan formentlig drejes en hel del skåle og andet i det, så helt skidt er det jo heller ikke.

Kugle i elmeknude fra før elmesygen i 90'erne (22 cm i diameter)



Aurora Polaris - dekoreret ahorn



Vores vestvendte terrasse, hvor der ikke er morgensol eller læ for vestenvinden

Vores "sommerhus", hvor der er morgensol og læ, og som kunne være bygget firkantet og vinkelret, med hvor udfordringen med at lave det anderledes – med udgangspunkt i Canopy-scenen fra Roskildefestivalen – endte med et sted, som vi bruger rigtig meget

Skål i knude fra sort-kerne-ask



Viking Sunset - dekoreret ahorn



Skuret i carporten, hvor jeg opbevarer træ. De meget lyse, runde klodser på næstøverste hylde er vimmer-ahorn fra et 300 år gammelt træ fra Ledreborg, som er rådret og smurt og lagt til tørre til senere drejning af salt- og peberkværne

Elmeknude til bearbejdning

Skåle i sort-kerne-ask





Wallsticker
Efterårstræ - 912
Str. 55 x 147 cm
Vejl. pris kr. 249,-
www.trendystickers.dk



BIRDS – small, large og chubby

De udtryksfulde Birds er tegnet af Kristian Vedel i 1959 og har været en sand klassiker lige siden. Bird er håndlavet i egetræ og fås i farverne natur eller røget.
Bird small: 7,5 cm høj. Vejl. pris kr. 299,-
Bird large: 12 cm høj. Vejl. pris kr. 399,-
Bird chubby: 10,5 cm høj. Vejl. pris kr. 499,-
www.architectmade.com

3 heldige læsere
kan vinde et sæt med
batteridrevne hvide
stearinlys. Værdi kr. 149,-
pr. sæt. Svar på læser-
spørgsmålet på
www.havelivet.dk

VIND



Kurvesæt med 'Woody'låg
Farve: dark brown
Ø 35 x H 35 cm.
Vejl. pris kr. 364,- pr. sæt
www.brostecopenhagen.dk

Deco 'Hedgehog' af strå med glimmer
Vejl. pris kr. 297,- pr. sæt
www.brostecopenhagen.dk



Sirius batterilys Tenna White

De 3 LED batterilys fra Sirius er lavet af ægte gennemfarvet stearin. Indbygget timerfunktion slukker lyset automatisk efter 8 timer. Pærerne glitrer smukt og har et naturligt varmt lys. Bruger 3 stk. AAA batterier i hvert lys (medfølger ikke). Fås i forskellige farver. Ø 7,5 cm, H 10-12,5, og 15 cm. Vejl. pris kr. 149,- pr. sæt.
www.sirius.as

GODE RÅD til den bæredygtige have

VIND

3 læsere
kan hver vinde
et eksemplar af bogen;
Byg Bæredygtigt - fra forlaget
Lindhardt og Ringhof.
Værdi pr stk.
kr. 300,-

Signe Wenneberg bygger det første FSC-certificerede træhus i verden. Vi bringer hendes råd til at skabe en bæredygtig have fra bogen Byg Bæredygtigt, der beskriver alt om husets tilblivelse.

Tekst og foto fra bogen Byg Bæredygtigt af Signe Wenneberg

Byg Bæredygtigt er Signe Wennebergs personlige beretning om at bygge et helt igennem bæredygtigt sommerhus. Huset er i dag verdens første private, FSC-certificerede og 100 procent træbaserede hus på pæle. Bogen følger hele byggeriet, lige fra hun forelsker sig i et krat, som hun køber, til der står et færdigt sommerhus af nyt træ med gamle vinduer. Byg Bæredygtigt handler om alle mine personlige oplevelser undervejs – med opture og nedture. Af hensyn til den cirkulære økonomi ville jeg samtidigt bevise, at det kan lade sig gøre at indrette sig nydeligt udelukkende med genbrug, kælderskrammel og fund fra storskrald,” siger Signe Wenneberg. Undervejs giver hun alle sine bedste helt-nede-på-jorden-tips og tricks til at leve mere nøjsom og bæredygtigt med genanvendelse, gratis pasningsfri have, skure, kompost, drivhus, nulaffaldsstrategi, FSC-mærket træ, svane-mærket brændeovn, træpatchwork, træfiberisolering, trædyvler, papirdampspærre, grovkøkken, lille badeværelse, vand, varmekilder, forsatsvinduer, auktioner og genbrug.



Der tages forbehold for tryk fejl, eller pris fejl.



De bedste råd til den nye bæredygtige have

• Prioriter et drivhus

Det er godt mod vinterdepressioner – og det er dejligt at forlænge sæsoner i et koldt og blæsende land

• Vent et år med at fælde noget

Hold øje med planter, lys og vindforhold. Jeg har f.eks. opdaget, at det mest vindstille og solrige sted på grunden var der, hvor der før var garage. Her skal der være aftenterrasse

• Genanvend eksisterende belægninger, planter og træer

Jane Schul opdagede ægte borduresten af granit i indkørslen. De kan genopstå som trappe

• Få grunden og jorden grubbet

Den skal i det mindste køres igennem med en såkaldt vertikalskærer, der letter jorden 60 cm ned med lange knive. Det er et job for professionelle

• Skift jorden, hvor der ligger byggeaffald

Det kan aldrig betale sig at plante i byggeaffald

• Skab kompost ud af grønt affald

Kør intet væk. Brug komposten til jordforbedring i haven

• Høns

Se, om der kan blive plads til nogle høns, som kan levere gødning og æg

• Plant med fokus på biodiversitet og permakultur

Sørg for, at træer og planter ikke bare er smukke, men også funktionelle, så de tiltrækker insekter (blomster) og kan spises (blomster, frugt, grønt og urter)



• Saml pryddplanter og genanvend blomster

Saml alle de pryddplanter og genanvendte blomster med farver, som du måske holder liv i af nostalgiske årsager, oppe ved huset eller ved en bygget terrasse. De skal stå "byggningsnært", siger Jane Schul. Skab naturlige, pasningsfri indrammede bede ude i haven. Eventuelt indrammet af hække, små hegn eller jernrammer. Jeg tænker at bruge kastanjehegn rundt om de spiselige bede, som hønsene, hunden og naboens gris ikke må komme ind i

• Undgå græsplæner!

De er ikke bæredygtige. Undgå også højt græs. Det er ubrugeligt, da det altid er vådt og fyldt med smådyr, så man skal have gummistøvler på (ja, jeg har græs)

• Lav stier af grus eller belægning med vækster imellem

Jeg "arvede" nogle belægninger, som var taget op for at lave cykelstier i København. De blev lagt med græstotter og timian i revnerne, så de kan suge vand. Det er meget vigtigt i en tid med klimaforandringer, at man laver belægninger, der kan suge

• Indsaml regnvand

Men vid, at der vil være lange, lange perioder med nul vand i tønderne til vanding i haven. Plant haven, så den tåler tørke. Klimaforandringerne er kommet for at blive

• Drop udekøkkener, spabade og lrumlarum

Brug pengene på ordentlig jord, professionel hjælp (anlægsgartner) til at lave genbrugsbelægninger og planter, planter, planter



NULAFFALDS-STRATEGI & TRÆ-PATCHWORK
HUSTERAPI
ET HUS, DER KAN INSPIRERE TIL AT TÆNKE

Jeg har fældet et stort træ. Endda et stort smukt birketræ

Det er helligbrøde, og jeg gjorde det kun, fordi det var nødvendigt, og jeg skyndte mig at plante endnu flere nye træer (frugttræer). Problemet med birketræet var, at træet stod helt op af det nye hus – helt tæt – og dermed skabte det ikke alene skygge, men også læ og et godt mikroklima. Træer tæt på huset skaber de bedste betingelser for blandt andet algevækst. Uanset hvilket træ det er. Taget er lavet af robinietræ, og det tag kan holde længe – bare ikke, hvis det pløres ind i sukkerholdig pollen fra birketræet. Så birken måtte lade livet.



Trods alle mine tanker om grunden, trods alt det, jeg havde reddet, trods alle de planter, jeg har købt, fundet i vejboeder og hentet hjemmefra eller overtaget fra andre haver, trods alt det, jeg havde gravet, så lignede grunden denne septemberdag stadig ikke en have, men mere en prærie efter besøg af bisonokser.



Mine ønsker for en nem sommerhushave

At nøjes med een have! Det er ikke min plan at have to haver

Genbrug planter! Både fra egen have hjemme, fra sommerhushaven og fra andres haver. Mange vil gerne af med overskudsstauder om efteråret

Logiske trapper – af genanvendte materialer

Stier rundt i haven – gerne i græs. Stor skærehave med blomster – de kræver ikke pasning

Tørketålende præriebede

Frugt, grønt og permakultur

Spiselige blomster

Nemme krydderurter! Masser af salvie, timian, rosmarin

Der skal altid være rabarber, **masser af rabarber.**

Hindbær. **Mange bærbuske.** Flere brombær

Jernkanter kan nemt afskærme bede og skabe lidt orden

Rustikke højbede

Kompostkasser foran hus og køkken på gårdspladsen

Overdækning til brænde

Har sat fire æbletræer, så er der nu **fem æbletræer og to pæretræer**

Fokus på det smukke **ægte kastanjetræ**

Drivhus, som også skal fungere som værksted og arbejdsværelse

Hegn med rafter mod øst – med vedbend/klatreroser

Bilen ind på grunden. Der skal gøres klar til el-ladestander

Terrasse – fuldkommen læ og sen sol

Grusbane foran hus – med langt bord, plads til mange

Tørresnore rundtomkring, hvor solen er rigtig

En del af haven laves hyggelig for teenagere

– med en stemning af bålplads og hygge (der, hvor der tidligere var swimmingpool)

Sti hen til drengenes "ungdomsby", hvor der er en ny bålplads

Høns – skal der være plads til (egne eller naboens, der jo er på besøg her hele tiden?)

Hund skal kunne løbe frit rundt – det vil sige **mere indhegning**

Når du vil lave kompost

Kompost er bæredygtig jordforbedring i egen have, og det er faktisk en del af regeringens ressourcestrategi. Men der er mange, der spørger mig, hvordan man gør med kompost. Der er endda nogle, der har været på kompostkursus i min have. Jeg synes, det er nemt med kompost. Jeg bruger ikke grønne plastikkompostkasser. Jeg har min kompost frit fremme og ude, så det kan regne på den, og så høns kan rode i den. Det er nok derfor, jeg ikke synes, det er svært. Jeg får hjælp. Men jeg vil nu sige, at når man først kommer i gang med at lave kompost i sin have, bliver man grebet af det. Og jeg lavede en kompostspand som noget af det første, da jeg var i sommerhuset i efteråret. Jeg kan simpelthen ikke smide tegrums ud i skraldespanden, når nu jeg ved, at min have elsker tegrums.

Kompost handler da også om at skabe en rigtig god og næringsrig "ret", som haven vil være rigtig glad for at "spise". Det er virkelig ikke svært at lave kompost selv. Du skal bare finde et skyggefuldt sted i haven, gerne i nærheden af køkkenhaven, eller i hvert fald i nærheden af køkkendøren, og her kan du lægge planterester i en bunke, hvis det skal være helt enkelt.

Mere praktisk og ordentligt er det at lave to-tre-fire kasser af lærketræ eller genbrugstræ, på en kvadratmeter hver i grundareal. Højden kan være 70-80 cm eller op til en meter. Lav gerne kassen sådan, at forsiderne kan tages af, eller undlad helt forsiderne. Kasserne skal stå på den bare jord, så regnormene kan komme op i bunken og ælte rundt. De gør et fantastisk stykke arbejde. Man skal have flere kompostkasser, fordi en skal være til helt nyt affald, mens de andre skal have kompost, som er omsat i forskellig grad. Så er der hele tiden noget klar til brug.

Alle planterester uden ukrudtsfrø smides i den kasse, der er "modtagercentral", efterhånden som de kommer. Det gælder tørt kvas fra stauedebedet, græs, kaninbursaffald, vådt halm fra hønsegården, hækafklip, kasserede potteplanter, buketter og selvfølgelig også indholdet af den grønne skraldespand fra køkkenet – den med kaffe, tegrums, ølsjatter, mælk, yoghurt, kalk, kartoffelskræller, æggeskaller, frugtaffald osv. Det er vigtigt at få meget grønt skrald med ud i bunken. Det indeholder kvælstof, der hurtigere får bunken lavet til muldet kompost. Smid aldrig brød, grød, kød og kogte madrester ud på komposten. Det kan samle rotter. Smid aldrig syge planter på komposten. Og undlad også bananskræller og citrusfrugter, der er meget svære at omsætte. Men se for sjov skyld, hvor hurtigt en økologisk bananskrald komposterer i forhold til en, der ikke er økologisk. Det er ret skræmmende og godt undervisningsmateriale.

Når den ene kasse er fuld, lader man den være i fred, men sørger for, at der er luft til, og at der er "liv". Jo mere kompostbunken kribler og krabler, des bedre. I kassen ved siden af, hvor komposten er ældre og mere velomsat, vendes alt det grønne snask rundt. Det kan også, hvis man orker, hældes over i endnu en kasse. Det kaldes omstikning. Endnu en gang får massen lov til at stå i fred og blive til lækker kompost, der kan køres ud i haven. Eller hentes i de sorte malerspande, jeg har til formålet, fordi jeg forsøger at undgå de tungeste løft. Den tomme kasse er man i mellemtiden igen begyndt at fylde. Hemmeligheden bag alt det-



te komposteringsvæsen er, at man skal have tre eller fire kasser: En kasse, man fylder i, en kasse med kompost, der hviler sig, og en med færdig kompost. Komposten er det bedste jordforbedringsmiddel overalt i haven. Brug den til roser, stauder, skovbund, frugttræer og køkkenhaven. At lave kompost er måden, hvorpå man kan være rigtig bæredygtig i sin have. For det er sådan, at man kan bruge alt det grønne affald, som jorden engang har brugt energi på at frembringe, i stedet for at smide det ud. Der er masser af grønt affald, som man ikke kan lade høns spise, og det kan ormene i komposten gå i gang med. Det at putte grønt affald i affaldscontainere, som man kører ud til "grønt affald"-ordningen, hvis man er heldig at bo i en kommune, hvor den slags hentes, er spild. Man skal kun bruge sin affaldscontainer til at komme af med de planter, som er syge, eller de planter, hvor der er frø på, som man ikke ønsker, skal så sig selv i haven. Den kompost, man kan hente på genbrugsstationen, er fin nok. Det er bare ikke så bæredygtigt at starte bilen for at hente noget, der er brugt energi på at skabe. Genbrugsstationens kompost er varmebehandlet og dermed helt fri for ukrudtsfrø. Man skal altid bemærke, at det at bruge kompost i haven ikke er det samme som at bruge havejord. Man kan eksempelvis ikke så og plante i ren kompost. Det er "stærk tobak" og skal blandes med almindelig havejord.

Jeg er så heldig, at jeg aldrig har haft brug for at importere arbejdskraft udefra til min kompost. Der har været masser af orme, biller, myrer og krible krable, som i en fart har fået sat gang i komposteringsprocesserne. Men man kan så let som ingenting få orme sendt med posten (ligesom man kan få rovmider til drivhuset sendt med posten). Købes over nettet.



VELKOMMEN TIL

englenes univers

Hvis man kører igennem skoven og videre ned ad en lille grusvej, så kommer man til Sanne Mürer og Jette Bucka-Christensens lille engleværksted. Her emmer det af hygge og kreativitet, da det er her deres fine engle bliver født.

Ideen opstod for mange år siden, hvor Sanne sad sammen med sine to små døtre og lavede julegaver til familien. I Sannes familie havde man dette år besluttet at give hjemmelavede julegaver til hinanden. Sanne fandt derfor på at lave små engle på fod med silkepapirskjoler, ståltrådsvinger og med hår fra fårene fra baghaven. Disse engle så Sannes veninde Jette, der straks så muligheder i at udvikle konceptet. Derfra tog ideen fart. Skind, silke, tyl, stof, papir, broderier, blonder fra bedstemors syskrin, glimmer, pailletter, fjer, perler, swarovskisten og meget meget mere blev indkøbt. På rejser i udlandet blev markeder skannet for nye spændende materialer. Bl.a. blev der fundet de flotteste perler i Rom, og i Grønland blev kufferten fyldt med sælskind i mange forskellige farver. Herefter blev mørke vinteraftener brugt sammen, hvor nye detaljer blev afprøvet og finpudset - f.eks. små hækede blomster og pyntede diademer blev skabt.

"Vores ønske er at sprede humor, glæde og god energi. Vi skaber engle til enhver lejlighed – ikke kun i anledning af julen."





Fakta

Åbent hus d. 22. november kl. 12 - 16,
Bastrupvej 10, Nymølle, 3540 Lyng.

Ring gerne på 2944 1316 og aftal et besøg
eller se os på Kronborg julemarked. Sanne
og Jette designer og sælger også smykker.
Se mere på www.englevaerkstedet.dk



”Vi nyder kreativiteten,
når vi sidder i
engleværkstedet.
Det giver balance i en
ellers travl hverdag.”

Som årene er gået, har englene taget en markant udvikling og har nu forvandlet sig til små unikke personligheder. Hver engel er håndlavet og nøje sammensat med de mange små detaljer. Ikke to engle er ens.

Englene sælger de i år på kunsthåndværkermarkedet på Kronborg Slot i sidste weekend i november og første weekend i december. Her er mulighed for at finde en helt personlig gave til dig selv eller andre.



Tips og nyt til HAVEN

Tekst og foto: Peter Martinussen, GardenShop.dk

Peter Martinussen fra GardenShop i Høsterkøb giver her nogle ideer til, hvad der kan plantes i efterårets og vinterens krukker, som vil stå med smukke farver i den kolde årstid. Han præsenterer også en spændende nyhed for bærelskere – en blåbærbusk med pinkfarvede bær.



Efterårs- og vinterkrukkerne

Hvad kan man have i krukkerne om vinteren? Her er mit forslag til beplantning af krukkerne i den kolde tid. Krukkerne skal jo også se smukke ud om vinteren. Her er nogle af mine favoritter.

Pieris er normalt en plante, der vokser i surbundsbedet. Den er også rigtig god i krukker. Her om efteråret danner den en masse blomsterknopper, som sidder vinteren igennem. Den blomstrer til april med blomster, der minder om liljekonvaller. Efter blomstring sætter planten en masse skud, der i begyndelsen er rødlig. Herefter er det en god idé, at plante den ud i rododendronbedet.

Der findes en masse forskellige dværgfyr, der er meget velegnede til krukker. Dværgfyr er fuldt hårføre her i Danmark. De er jo stedsgrønne, og giver en masse smukke skud i slutningen af maj, som man kalder lys, fordi de minder om et stearinlys. Vil man gerne holde busken endnu mindre, skal man klippe lysene ned omkring den 5. juni. Gør man det, bliver planten meget tættere og får dobbelt så mange skud året efter. Her er det en lille fyr, der er sat sammen med en gylden revling.

Leucoto, blå bjørnegræs og Alrunnerod



Dværgfyr, Pinus 'Mops' sammen med gylden rævling



Leucothoe 'Curly Red'



Nye skud på Peiris 'Prelude'

Pieris

Pieris japonica 'Prelude'

Pieris japonica 'Katsura'

Pieris japonica Variegata

Pieris japonica 'Prelude'

En helt ny frugtbusk til de danske haver

'Pink Lemonade'

VIND

Der findes efterhånden en masse forskellige Skimmia. Den mest almindelige er Skimmia japonica 'Rubella'. Den er blevet populær, fordi den står med rødlige blomsterknopper frem til foråret. En anden Skimmia x confusa 'Kew Green', ligner 'Rubella', den har bare lysegrønne blade og knopper. Den syntes jeg personlig er lidt flottere end 'Rubella'. Begge planter er hanplanter og får

derfor ingen bær. Det gør Skimmia Japonica 'Veitchii' til gengæld. Den får de smukkeste bær, man kan forestille sig.

Leucothoe 'Curly Red' er også en surbundsplante, der er stedsegrøn. Den har i løbet af sommeren grønne lidt twistede blade. Om efteråret begynder den at skifte farve til mørklilla/rød. En fantastisk lille plante, der passer godt til de mindre potter.

Skimmia Japonica 'Veitchii'

Skimmia x confusa 'Kew Green'

Pinkfarvede blåbær, Vaccinium 'Pink Lemonade'

Sidste år så jeg for første gang en blåbærbusk med pinkfarvede bær. Hvad var nu det for noget? Når det er noget, der er så anderledes, er man altid lidt skeptisk. Det viste sig dog, at det er en rigtig god frugtbusk.

Som alle de andre blåbær er 'Pink Lemonade's bær fyldt med vitaminer og antioxidanter. Men til forskel fra de andre blåbær får den pinkfarvede blomster i maj. Planten sætter hurtigt frugt, der modner i august. De dejlige store søde bær kan plukkes over 3 uger. Jeg vil anbefale at bruge dem friske. De smager dejligt sødt.

Blåbær, der er surbundsplanter, er meget populære i danske haver, fordi de er meget lette at dyrke. De skal plantes i 150 liter rododendron spagnum et sted i haven, hvor der er sol noget af dagen. Planterne skal gødes med Osmo surbunds-gødning i begyndelsen af april. Så kvitterer de med de lækreste bær om

efteråret. Efter 5 til 6 år kan man se, at der er nogle grene, der begynder at vokse langsommere, og ikke give så meget frugt. Her er det en god idé at tynde busken ud. Fjern ca. 1/5 del af busken. Efter 8 til 10 år vil busken være omkring 1,5 meter høj.

Bladene er blanke og grønne i løbet af sommeren. Om efteråret får planterne det smukkeste efterårsløv.

Blåbær søger kæreste

Amerikansk blåbær er selvbestøvende, men kvitterer ved at give op til 30 % mere frugt, hvis man planter flere forskellige sorter sammen. De forskellige sorter modner også på forskellige tidspunkter. Så hvis man vil have bær over en lang periode, kan man på denne måde opnå at have herlige blåbær fra juli til slutningen af september.

Tre læsere kan hver vinde 3 stk. af de nye blåbærbuske med pinkfarvede bær - Vaccinium 'Pink Lemonade' til en værdi á 3 x kr. 149,95 = kr. 449,85 pr. gevinst. Deltag i konkurrencen ved at besvare læserspørgsmålet på www.havelivet.dk

Vase 'Wide' L Ceramic

Farve Fawn. Str. Ø 30 x H 30 cm.
Fås i flere størrelser og farver
Vejl. pris kr. 493,-
www.brosteccopenhagen.com



OWL – small and large

De skønne Owls er designet af Paul Anker Hansen i 1960 og er hans fortolkning af den kloge ugle. De er håndlavet i egetræ og fås i farverne natur eller røget.
Owl small: 12 cm høj. Vejl. pris kr. 399,-
Owl large: 17 cm høj. Vejl. pris kr. 549,-
www.architectmade.com



Islandsk fåreskind

Farve: Rug brown. Ca. 100 cm.
Vejl. pris kr. 1.400,-
Farve og størrelse kan variere.
www.brosteccopenhagen.com

Wallsticker

Plantemotiv 1 - 306
Str. 70 x 70 cm
Vejl. pris kr. 249,-
www.trendystickers.dk

Pude 'Ludvig'

Bomuldsfløj med fyld.
Farve Fawn. Str. 50 x 50 cm
Vejl. pris kr. 442,50
www.brosteccopenhagen.com

Pudebetræk 'Quilt Ring'

Bomuldsfløj. Farve Shark.
Str. 60 x 60 cm
Vejl. pris kr. 470,50
www.brosteccopenhagen.com

Pude 'Ludvig'

Bomuldsfløj med fyld.
Farve Port. Str. 30 x 50 cm
Vejl. pris kr. 325,-
www.brosteccopenhagen.com

Sengetæppe 'Quilt Ring'

Bomuldsfløj. Farve Port. Str. 125 x 175 cm
Vejl. pris kr. 1.467,-
www.brosteccopenhagen.com



GRILL i vintertiden

Vintertid er - ikke mindst for alle grillelskere - også grilltid, og det sætter bogen: Webers Vintergrill af Jamie Purviance - om at vintergrille på både kulgrill og gasgrill - en tyk streg under med et hav af lækre vinterretter, perfekte til udendørs tilberedning.

Jamie Purviance giver i bogen råd til den rigtige grilltemperatur, stegetider, direkte og indirekte varme m.m. Der er også tips til, hvordan man sikrer et godt slutresultat og en god oplevelse.

Vi bringer her smagsprøver på tre af de over 100 lækre opskrifter fra bogen - til både hverdag og fest

Tekst og foto: Jamie Purviance fra bogen Webers Vintergrill forlaget Lindhardt og Ringhof



VIND

VIND

3 heldige læsere
kan vinde en flot
vægdekoration. Svar på
læsespørgsmålet på
www.havelivet.dk

3 læsere kan
hver vinde et eksemplar af
Webers Vintergrill fra til
kr. 250,- pr. stk. Svar på
læsespørgsmålet på
www.havelivet.dk

KAMSTEG med hasselnøddeknas og rosmarin-gulerødder

En kamsteg smager også godt uden smagstilsætning, men med denne velsmagende skorpe af hasselnødder og krydderurter egner den sig særlig godt til et festligt gæstebud. Da den bliver tilberedt i en stegegyde, kan du tilsætte gulerødderne med det samme og stege dem med i kødsaften. En utrolig smagsrig kombination, der ikke behøver yderligere sauce og ved bordet blot afrundes af et pift citronsaft.

TIL 6 PERSONER | TILBEREDNING: 20 MINUTTER | GRILLTID: 1½ TIME
TILBEHØR: GBS®STEGEGRYDE, DIGITALT STEGETERMOMETER

Til stegen

1¼ kg udbenet kamsteg, uden svær
1½ tsk. flagesalt
1 tsk. friskkværnet sort peber
100 g hasselnøddekerner, ristede, skindet
gnetet af, meget finthakkede
2 spsk. finthakket rosmarin
2 spsk. skalotteløg i fine tern
1 fed hvidløg, finthakket
2 spsk. olivenolie

Til gulerødderne

500 g mellemstore gulerødder
1 spsk. olivenolie
1 spsk. finthakket rosmarin
½ tsk. flagesalt
½ tsk. friskkværnet sort peber
citronbåde, til pynt

- 1 Krydr kødet på alle sider med salt og peber, og lad det få stuetemperatur i 15-30 minutter, inden det skal på grillen. Bland i mellemtiden nødderne med rosmarin, skalotteløg og hvidløg i en mellemstor skål.
- 2 Klargør grillen til direkte og indirekte middel varme (175-230°C).
- 3 Børst grillristen ren, og smør den med en smagsneutral olie. Brun stegen over direkte middel varme i 10-12 minutter på begge sider. Hold låget lukket så meget som muligt, indtil den har fået et tydeligt grillmønster hele vejen rundt (pas på, at der ikke opstår flammer, når siden med fedtlaget ligger over gløderne). Tag kødet af grillen.
- 4 Pensl kødet ovenpå og på siderne med olie, tryk derefter hasselnøddeblandingen fast i et jævnt lag på oversiden. Sæt kødet med nøddesiden opad ned i stegegyden igen, og steg det over indirekte middel varme under låg i ¾ time.
- 5 Skær i mellemtiden gulerødderne i ca. 5 cm lange og 1 1/4 cm brede stykker. Bland i en anden mellemstor skål gulerødsstykkerne med olivenolie, rosmarin, salt og peber, så det hele er jævnt fordelt. Når kamstegen har stegt i 1 ¾ time, fordel da gulerødderne rundt om kødet i stegegyden, og fortsæt stegningen i ca. 15 minutter under låg, indtil kødet har nået en kerntemperatur på 60-62°C. Bær stegen ind i køkkenet, og læg den på et spækbræt. Læg sølvpapir løst hen over den, og lad den trække i ca. et kvarter (kerntemperaturen stiger i løbet af denne tid med 2-5°C).
- 6 Fortsæt med at stege gulerødderne i stegegyden over indirekte middel varme i 5-10 minutter under låg, rør af og til rundt, indtil de er møre og brune. Tag stegegyden af grillen, og læg sølvpapir over den, så gulerødderne holdes varme.
- 7 Skær stegen i skiver på tværs, og server den varm med gulerødderne. Server citronbåde til at dryppe gulerødderne med.



GRØNTSAGSPANDEKAGER med citron-yoghurtsauce

Disse grøntsagspandekager er sprøde og lækre, og de har det fortrin frem for kartoffelpandekager, at de er bløde og cremede indeni. Yoghurtsaucen smager endnu bedre, hvis du laver den dagen før og lader den trække i køleskabet.

TIL 6 PERSONER (12 PANDEKAGER)
TILBEREDNING: ½ TIME
STEGETID: ¾ TIME
TILBEHØR: GBS®STØBEJERNSPANDE

Til saucen

5 spsk. græsk yoghurt
2 spsk. mayonnaise
2 tsk. klippet purløg
1 tsk. friskpresset citronsaft
1 tsk. fintrevet skal af 1 økologisk citron
¼ tsk. flagesalt
1 drys friskkværnet sort peber

Til pandekagerne

4 spsk. rapsolie
1 mellemstort løg, skåret i fine tern
4 fed hvidløg, finthakkede
350 g squash, groftrevet
250 g pastinak, groftrevet
125 g gulerødder, groftrevet
2 store æg, sammenpiskede
5 spsk. revet pecorino romano
40 g mel
4 spsk. klippet purløg
¾ tsk. flagesalt
¼ tsk. friskkværnet sort peber

- 1 Rør ingredienserne til saucen godt sammen i en lille skål.
- 2 Til pandekagerne: Klargør grillen til direkte middel varme (180°C), og sæt panden på risten. Varm 2 spiseskefulde rapsolie op i panden. Steg løgtern og hvidløg heri i 4-5 minutter, mens du rører af og til, indtil det får lidt farve. Tilsæt squash, pastinak og gulerødder, og sauter det i 5-6 minutter, indtil grøntsagsstykkerne er møre med bid. Rør i det af og til. Kom det i en skål, og lad det køle af i 10 minutter. Rør derefter de sammenpiskede æg, pecorino romano, mel, purløg, salt og peber sammen med grøntsagerne.
- 3 Tør panden af med køkkenrulle. Kom 1 spsk. rapsolie på panden, og varm den op ved middelhøj varme. Steg grøntsagspandekagerne på panden 3 ad gangen. Læg 4 spsk. af grøntsagsblandingen på panden til hver pandekage, og tryk dem jævnt flade til en diameter på 7-8 cm med en køkkenspatel. Steg pandekagerne gyldenbrune og sprøde i 3-4 minutter på hver side. Sænk varmen efter behov, hvis pandekagerne bliver for hurtigt mørke. Lad de færdige grøntsagspandekager dryppe af på en bageplade, som der ligger køkkenrulle på. Steg den anden portion af 3 pandekager på samme måde, varm derefter den resterende 1 spsk. olie op, og steg de sidste 2 portioner. Server kartoffelpandekagerne varme med citron-yoghurtsaucen.

SAFTBOWLE med ingefær

Denne alkoholfri bowle skal køle godt af for at udfolde alle sine smagsnuancer

TIL 6-8 PERSONER
TILBEREDNING: 15 MINUTTER
AFKØLINGSTID: MINDST 1 TIME

8 spsk. sukker (ca. 110 g)
2 toppede spsk. fintrevet ingefær med saft
1 l ufiltreret æblemost (100 %)
2½ dl tranebærsaft
2½ dl friskpresset appelsinsaft
1 stort, sprødt, syrligt-sødt rødt æble, skåret i kvarte, uden kerner, skåret i meget tynde skiver.

- 1 Lad sukkeret småkoge med 1 1/4 dl vand i en lille gryde ved middel varme, mens du rører, indtil det er opløst. Tag gryden af komfuret eller grillens stegeblus, og rør ingefæren i.
- 2 Bland æblemosten med tranebær- og appelsinsaft i en glaskaraffel eller en bowleskål, rør derefter ingefær siruppen i.
- 3 Dæk det til, og stil det i køleskabet i mindst 1 time. Tilsæt æbleskiverne lige inden serveringen.



SMULDREKAGE

med kanel, æble og tranebær

Smuldrekager uden bund kan bruges til at give sæsonens frugter en vidunderlig ramme. I stedet for æbler kan du også bruge pærer, stenfrugter eller alle slags bær. Brug det, som du bedst kan lide og nemt kan få fat i.

Smuldredejen kan laves dagen i forvejen og stå i køleskab, indtil den skal bruges, eller du kan lave dobbelt portion med det samme og fryse halvdelen ned. På frost holder dejen sig i op til en måned og kan lægges frossen oven på frugten, inden kagen skal bages.

TIL 6-8 PERSONER | TILBEREDNING:
15 MINUTTER | GRILLTID: ¾-1 TIME
TILBEHØR: GBS® STØBEJERNSPANDE

Til smuldredejen

150 g mel
100 g brun farin
100 g sukker
1 tsk. stødt kanel
¼ tsk. revet muskatnød
¼ tsk. flagesalt
200 g koldt smør, skåret i stykker
på 1 cm
60 g valnødder

Til fyldet

6 store faste æbler, skrællede, uden kerner, skåret i stykker på 2 cm
200 g tranebær, friske eller fra dybfrost
5 spsk. sukker
½ tsk. stødt kanel
flødeskum eller vaniljeis som tilbehør

- 1 Klargør grillen til indirekte middel varme (175-230°C).
- 2 Til smuldredejen: Bland mel, begge slags sukker, kanel, muskat og salt i køkkenmaskinen. Tilsæt de kolde stykker smør og valnødder, og bland ingredienserne til en smuldrende dej.
- 3 Til fyldet: Kom æbler og tranebær i støbejernspanden, og bland dem med sukker og kanel. Fordel smuldredejen jævnt ovenpå.

- 4 Stil panden på grillristen, og bag smuldrekagen over indirekte middel varme under låg i ¾ - 1 time, indtil dejlaget er gyldenbrunt, og saften er kommet ud af frugten og bobler. Hold hele tiden grilltemperaturen på 175-200°C. For at smuldrekagen kan blive bagt jævnt, så drej panden 90 grader efter 25 minutters grilltid. Tag kagen af grillen, og stil den til afkøling i panden på en rist. Server den varm eller ved stuetemperatur med flødeskum eller vaniljeis til.



TEGN ABONNEMENT

**Få 6 numre af Havelivet.dk
samt 2 billetter til
Garden Living Fair 2016
for kun kr. 354,-. Du sparer kr. 200,-**

Når din bestilling er modtaget, får du det næste nummer af HAVELIVET.DK samt eventuelle bestilte tidligere udgaver af Garden Living/HAVELIVET.DK.

Efter velkomst-perioden modtager du automatisk HAVELIVET.DK til kun kr. 354,- inkl. porto for seks magasiner. Du kan når som helst opsiges dit abonnement til udløb.



Klip

Ja tak, jeg vil gerne abonnere på have- og livsstilsmagasinet HAVELIVET.DK og får de kommende seks numre, + 2 billetter til den kommende Garden Living Fair. Derefter fortsætter jeg i løbende helårsabonnement. Abonnementet kan til enhver tid opsiges til udløb.

Tilbuddet gælder kun nye abonnenter.
Til Grønland, Færøerne og udlandet tillægges porto.

Navn
Adresse
Postnummer By
Telefon
Email

Jeg tilmeldes HAVELIVET.DK's nyhedsmail, der til enhver tid kan afmeldes.

GAVE-ABONNEMENT

☐ Ja tak, jeg vil gerne give et abonnement på HAVELIVET.DK

Navn
Adresse
Postnummer By
Telefon
Email

Jeg modtager et girokort på kr. 354,- til betaling af gaven.

Jeg vil gerne modtage tidligere numre af HAVELIVET.DK til en pris af kr. 59,- pr. stk. plus porto. (Sæt kryds)

nr. 1	nr. 2	nr. 3	nr. 4	nr. 5	nr. 6	nr. 7	nr. 8	nr. 9	nr.10	nr.11	nr.12	nr.13
☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
nr.14	nr.15	nr.16	nr.17	nr.18	nr.19	nr.20	nr.21	nr.22	nr.23	nr.24	nr.25	nr.26
☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
nr.27	nr.28	nr.29	nr.30	nr.31	nr.32	nr.33						
☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐						

Jeg vil gerne modtage tidligere numre af magasinet Garden Living til en pris af kr. 59,- pr. stk. plus porto. (Sæt kryds)

nr. 1	nr. 3	nr. 4	nr. 5	nr. 6	nr. 7	nr. 8	nr.10	nr.11	nr.12	nr.13	nr.14	nr.15
☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
nr.16	nr.17	nr.18	nr.19	nr.20	nr.21	nr.22						
☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐						

B

Porto
kr. 8,00

Livsstilsmagasinet
HAVELIVET-DK

Portoservice ApS
Fabriksvej 6
9490 Pandrup

Rød spidskål, appelsin og bolchebedesalat

4 personer

Saft fra 1-2 appelsiner
1 stor håndfuld finthakket persille (gem lidt til pynt)
Olivenolie
1 lille fintsnittet rød spidskål (almindelig rødkål er også fint)
1 appelsin i både
2-3 tyndt strimlede bolchebeder eller andre beder
1 håndfuld ristede sesamfrø

Rør appelsinsaft, persille og olie sammen. Bland rød spidskål, appelsinstykker og beder i dressingen, og vend det rundt. Drys med sesamfrø og lidt hakket persille. Salaten har godt af at stå og trække lidt.

Opskriften her er fin som et alternativ til den søde julerødkål. Vi spiser den hele året som tilbehør til fisk eller kød. Rød spidskål er noget af det lækreste; sødt og sprødt og saftigt.

NATURLIG MAD

spis din familie grøn og glad

Bogen NATURLIG MAD handler om at spise så uforarbejdede fødevarer som muligt og om at give sin krop det bedste udgangspunkt for at blive stærk, sund og sygdomsfri. I bogen giver Katrine Tuborgh 70 enkle opskrifter på sund og grøn naturlig mad fra hendes eget køkken til hele familien. Gør din familie grøn og glad og find ny inspiration til sund morgenmad og brunch, smukke salater, nemme retter med fisk og kød, lækker grønt tilbehør og søde desserter. Vi bringer her Katrine Tuborghs egne ord fra indledningen til bogen samt et par smagsprøver på nogle af de lækre opskrifter.

Tekst og foto: Katrine Tuborgh. Forfatterfoto: Robin Skjoldborg

Sådan kan du spise

Jeg elsker mad. Jeg elsker at se på det, lave det, spise det. Og allermest elsker jeg at dele det med min familie. I bogen deler jeg nogle af de gode, nemme opskrifter, som jeg laver til og med min familie. Opskrifterne er uden korn, mejeriprodukter og sukker, fordi vi ikke spiser det hjemme hos os. Min mand fik for 13 år siden konstateret en kronisk tarmsygdom, colitis ulcerosa, som vi har opdaget kan holdes rigtig meget i skak ved at spise naturlig mad. Hvad der startede som en nødvendighed er efterhånden blevet en helt naturlig måde at leve på for os. Især fordi også vores børn og jeg kan mærke en positiv forskel efter vores kostomlægning. Opskrifterne kan også bruges med mælkeprodukter, korn og sukker, hvis det passer bedre til den måde, I lever på.

Hjemme hos os er al mad tilladt. Der er ingen regler for, hvad vi må spise eller ikke spise. De fleste dage spiser vi så naturligt som muligt, fordi vi har lyst. Dvs. ting fra "spis masser af"-listen, men på dage, hvor vi vælger at spise forarbejdet og "unaturlig" mad, gør vi det med glæde uden at skamme os. Listen er derfor en kærlig inspiration til din familie for at kunne finde den gode vej i madjunglen.

Spis masser af:

- * Grøntsager
- * Sunde uraffinerede fedtstoffer (f.eks. kokosolie, klaret smør/smør til det varme og olivenolie og økologisk rapsolie til det kolde)
- * Kød
- * Fisk
- * Skaldyr
- * Æg
- * Frugt
- * Bær
- * Nødder
- * Kerner

Spis meget lidt:

- * Tilsat sukker
- * Korn og glutenfri korn (pseudo)
- * Soyaprodukter (brug i stedet Coconut animos**)
- * Fedtfattige mejeriprodukter
- * Sukkerholdig saft og sodavand
- * Fabrikerede kartoffelprodukter
- * Meget saltholdige fødevarer
- * Færdigretter

** COCONUT AMINOS er lavet af kokostræets plantesaft og indeholder vand, mineraler og sukkerarter. Produktet smager som en mild udgave af soya og er derfor en rigtig god erstatning for soyasauce, som er lavet af en bælgfrugt. Coconut aminos kan købes på nettet.



3 læsere kan hver vinde et eksemplar af bogen Naturlig Mad fra Gyldendal, pris pr. stk. kr. 300,-
Deltag i konkurrencen ved at besvare læserspørgsmålet på www.havelivet.dk



Gulerodschips

4 personer

Gulerødder, gerne i forskellige farver
Rapsolie eller klaret smør
Havsalt

Vask og skrub alle gulerødderne omhyggeligt. Skræl dem, hvis det er nødvendigt, og skær dem så i papirtynde skiver, eventuelt på et mandolinjern eller med en almindelig kartoffelskræller. Varm olien op – den skal være virkelig varm. Stik en tændstik i olien – hvis det syder omkring træet, er den klar. Fritér gulerodsskiverne, til de er lysebrune – det går formentlig ret stærkt. Kom ikke for mange i gryden ad gangen, for det afkøler olien, og så bliver chipsene ikke sprøde. Læg de stegte chips på et stykke sugende køkkenrulle for at slippe af med overskydende fedt, og servér straks med et drys havsalt. Hvis du bager dem, skal de pensles, lægges på bagepapir og have 20 minutter ved 200°C.

Hvor mange gulerødder har du tid til at skære? Jeg garanterer, at der bliver spist op, uanset hvor mange du laver. Du kan vælge enten at ovnbage dem – det er den sundeste løsning – eller fritere dem – det giver det sprødeste resultat. Prøv også med andre rodfrugter som rødbeder, pastinak, persillerod eller knoldselleri.

I vores familie har vi en skør, men skøn tradition. Vi spiser skaldyr lillejuleaften. Denne suppe er blevet en del af traditionen. I begyndelsen var det for at introducere forskellige skaldyr for Emma og Oskar, men nu er det bare et dejligt afbræk i al den fede julemad. Suppen er også dejlig gæstemad.

Nem skaldyrssuppe med fennikel og urter

4 personer

20 kæmpe tigerrejer
½ kg blåmuslinger med skal
1 finthakket løg
2 finthakkede fed hvidløg
3-4 spsk. olivenolie
1 dl hvidvin (eller vand)
1 l fiskefond, hjemmelavet eller købt
3 dl orange puré eller 2 gulerødder i skiver
1 fennikel i skiver
3 dl hvid sauce
1 håndfuld friske, hakkede krydderurter, f.eks. persille, basilikum, dild og timian
Citronsaft
Lidt honning eller andet sødt
Salt
Friskkværnet peber
8-10 kammuslinger

Rens og pil rejerne. Skyl blåmuslingerne under koldt vand, og fjern evt. tangrester. De blåmuslinger, som ikke lukker sig her, kasseres. Svits de finthakkede løg og hvidløg i olivenolien i en stor gryde, tilsæt vin, og lad det koge op. Damp blåmuslingerne i hvidvinen, til de åbner sig. Tag muslingerne op af gryden – uåbnede muslinger kasseres.

Hæld fiskefond, orange puré og fennikel i gryden, og lad det simre i 20 minutter. Tilsæt den hvide sauce, hakkede krydderurter og citronsaft, og smag til med honning, salt og peber. Steg nu tigerrejerne 1-2 minutter på hver side. Steg derefter kammuslingerne ca. 1 minut på hver side. Det er vigtigt, at kammuslingerne er helt tørre, og at panden med rigeligt fedtstof er meget varm. Fordel fiskesuppen og skaldyrene i skåle. Hak alle de krydderurter, I kan blive enige om, og drys dem over retten. Servér straks.





Tekst: Jane Schul
Foto: GARDEN PICTURE LIBRARY
Politikens Forlag

Bogen "Hvilken plante hvor" fortæller i den nye, stærkt reviderede udgave udførligt om, hvilke planter, der passer til havens forskellige jordbunds- og klimaforhold, og hvilke der har andre særegenskaber som f.eks. duft, specielle vækstformer, blomster, blad- og bærfarver samt bladformer. Desuden kan man læse om, hvilke planter, der er hjemmehørende, lavallergene eller giftige, samt hvilke der tiltrækker eller afskrækker forskellige dele af havens dyreliv. Bogen giver gode råd om, hvilke planter man skal vælge til bestemte formål, f.eks. et bed med sunde roser, blå blomster, et surbundsbed, et skyggefuldt eller tørt område, blomster med lang blomstringstid, blomster til afskæring, bunddækkende planter, planter med efterårsfarver og meget andet.

Alle bogens afsnit er forsynet med lister over egnede planter. Og alle omtalte planter er sat ind i et skema, hvor man let kan få en oversigt over planternes krav til lys og skygge, deres størrelse, blomstringstid, blomsterfarve og bladfarve, samt hvor mange man skal beregne til at dække en kvadratmeter.

Vi bringer en lille smagsprøve fra bogen på vinteroplevelser.

Landskabsarkitekt med egen tegnestue Jane Schul, der er ekstern underviser på landskabsarkitektuddannelsen på Københavns Universitet og den tilsvarende svenske på Alnarp, har skrevet en lang række havebøger og er en kendt foredragsholder.

VIND



Hvilken plante hvor

3 læsere kan hver vinde et eksemplar af bogen "Hvilken plante hvor" fra Politikens forlag. Vejledende pris pr. gevinst kr. 300,-. Svar på læserspørgsmålet på www.havelivet.dk.

Vinteroplevelser

Om vinteren skal der ikke så meget til: Nogle få buske og træer er i stand til at live selv den sureste vinterdag op med sart udseende, men robuste og ofte duftende blomster. Andre har smukke frøstande, der får en renaissance med rimfrost eller pulversne. Den hvide verden kan også få de tilbageblevne frugter på buske og træer til at lyse ekstra op som julepynt på nøgne grene.

Træer og buskes struktur

Når alle bladene så til sidst er faldet – selv hos de meget standhaftige som Akebia og rød snebær,

Symphoricarpos 'Hancock' – har man rig lejlighed til at studere planternes knoglebygning nærmere. Hvordan er buskene og træerne egentlig skruet sammen? Nogle har en meget karakteristisk og dekorativ grenbygning, andre har fine barkfarver eller strukturer. Andre ligner måske blot riskoste og burde måske i virkeligheden erstattes af noget bedre. Trods alt står buske og træer bladløse halvdelen af året. Så selv om man ikke opholder sig nær så meget ude efterår og vinter, er det da en fordel, at i hvert fald den del af haven, man har udsigt til fra vinduerne, den park, man går igennem, eller verden, man passerer forbi, kan byde på naturoplevelser også på denne tid. Gulgrenede piletræer, grøngrenede ranunkelbuske, rødstammede, stedsegrønne skovfyr ...

Vinterstandere og dekorative/holdbare frugter

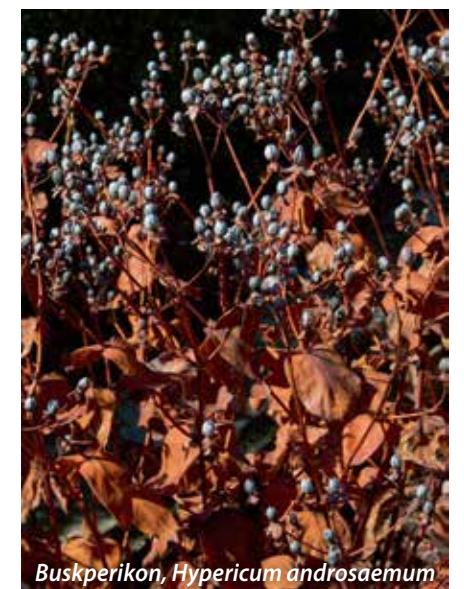
Der er mange planter, der har så smukke frøstande, at de kan være næsten lige så

dekorative med sne eller rim som i blomst. De er smukke både til at pynte op i "vinterhaven" og til at tage ind til efterårets buketter sammen med høstløv og/eller lidt stedsegrønt. Bortset fra det er de også et meget væsentligt element i vinterfoderet for havens og parkens fugle. Endnu en god grund til ikke at rydde for grundigt op i efteråret!

Frugter og bær er normalt noget, man mest forbinder med træer og buske, men der er også enkelte stauder, der får bær. Og ikke kun jordbær – som ikke engang er et bær, men noget så prosaisk som en opsvulmet blomsterbund! De bærbærende planter udgør en vigtig del af fuglenes vinterfoder. Der er mange bærbærende træer, men de her nævnte hører til dem, der holder bærrerne længst.



Hortensia, *Hydrangea macrophylla*



Buskperikon, *Hypericum androsaemum*

Planter, der er hjemmehørende her i landet, er mærket med (DK), hvis kun nogle af arterne inden for slægten er hjemmehørende og med DK, hvis den nævnte art er.

Stauder

Acanthus, akantus
Achillea filipendulina, pragtrøllike
Achillea millefolium, røllike DK
Actaea rubra, druemunke (frugt)
Agastache, indianermynte
Anaphalis, perlekurv
Anemone hupehensis, høstanemone
Aruncus dioicus, fjerbusk
Asphodeline lutea, kejserlys
Aster lateriflorus (syn. Symphyotrichum lateriflorum), sommerens farvel
Astilbe chinensis, kinesisk astilbe
Baptisia australis, farvebælg
Calamagrostis x acutiflora, rørhvene (græs)
Chasmanthium latifolium, bredbladet spidsgræs
Cichorium intybus, cikorie
Cimicifuga, sølvlys
Clematis integrifolia, staudeklematis
Convallaria majalis, liljekonval (frugt) DK
Cornus canadensis, canadisk hønsebær (frugt)
Deschampsia cespitosa, mosebunke (græs) DK
Dictamnus, diktam
Digitalis ferruginea, rustfarvet fingerbøl
Dryas octopetala, rypelyng
Echinacea, purpursolhat
Echinops, tidselkugle
Eryngium, mandstro
Eupatorium, hjortetrøst (DK)
Filipendula rubra ‘Venusta’, mjødurt
Fragaria vesca, skovjordbær (frugt) DK
Hosta, hosta
Iris foetidissima, stinkiris
Iris graminea, græsbladet iris
Iris orientalis, iris
Iris sibirica, sibirisk iris
Limonium gerberi, sølvhindebæger
Lunaria rediviva, flerårig måneskulpe
Lythrum salicaria, kattehale DK
Macleaya, jodplante
Matteuccia struthiopteris, strudsvinge ((bregne)sporeblade) DK
Miscanthus sinensis, elefantgræs
Molinia caerulea, blåtop (græs) DK
Monarda, hestemynte
Papaver orientale, orientalsk valmue
Perovskia atriplicifolia, perovskia
Phlomis russeliana, løvehale
Physalis alkekengi var. franchetii, jødekirsebær, japansk lygte
Phytolacca americana, kermesbær (frugt)
Podophyllum, fodblad (frugt)
Polygonatum, storkonval (frugt) (DK)
Rodgersia, bronzeblad
Rudbeckia, solhat
Sanguisorba, kvæsurt
Sedum spectabile (syn. Hylotelephium s.), kinesisk sankthansurt
Sedum telephium (syn. Hylotelephium t.), sankthansurt DK
Sinacalea tangutica (syn. Ligularia t.), fliget brandbæger
Smilacina racemosa, skyggeblomst (frugt)
Solidago, gyldenris
Tanacetum vulgare, rejnfan DK

Thalictrum rochebrunianum, klokkefrøstjerne
Uvularia grandiflora, tapurt (frugt)
Veratrum nigrum, sort foldblad
Verbena hastata, spydverbena
Veronicastrum virginicum, virginsk ærenpris
Blomsterløg og -knolde
Allium ‘Purple Sensation’, prydløg
Allium aflatunense, aflatunløg
Allium ampeloprasum var. babingtonii, babingtonporreløg
Allium christophii, orientalsk prydløg
Allium karataviense, blåtungeløg
Lilium martagon, kranslilje
Sommerblomster
Briza, hjertegræs (DK)
Dipsacus, kartebolle (toårig)
Eryngium giganteum, kæmpemandstro (toårig)
Lunaria annua, judaspenge (toårig)
Nicandra physalodes, kantbæger
Nigella, jomfru i det grønne
Papaver somniferum, opiumsvalmue
Pennisetum, lampepudsergræs
Scabiosa stellata, stjerneskabiose
Verbascum, kongelys (toårig) (DK)
Verbena bonariensis, kæmpejernurt

Træer

Acer negundo, askbladet løn
Aesculus, hestekastanje
Ailanthus altissima, skyrækker (kun hunplanter)
Alnus, el
Castanea sativa, ægte kastanje
Catalba bignonioides, trompetkrone
Crataegus crus-galli, hanesporetjørn (frugt)
Crataegus x lavalleei, glansbladet hvidtjørn (frugt)
Crataegus x persimilis (syn. C. x prunifolia), tjørn (frugt)
Cydonia oblonga, kvæde
Fraxinus ornus, mannaask
Gleditsia triacanthos, tretorn
Halesia, sneklokkeutræ
Ilex, kristtorn (frugt) (DK)
Koelreuteria paniculata, kinesertræ
Liquidambar styraciflua, ambratræ
Liriodendron tulipifera, tulipantræ
Magnolia, magnolia
Malus ‘Akso’, paradisæble (frugt)
Malus ‘Evereste’, paradisæble (frugt)
Malus ‘Professor Sprenger’, paradisæble (frugt)
Malus ‘Red Sentinel’, paradisæble (frugt)
Malus ‘Wintergold’, paradisæble (frugt)
Malus sieboldii (syn. M. toringo), japansk prydæble
Malus sylvestris, vildæble DK
Mespilus germanica, mispel
Paulownia tomentosa, kejsertræ
Ptelea trifoliata, læderkrone
Pterocarya fraxinifolia, vingevalnød
Robinia pseudoacacia, robinie
Sophora japonica (syn. Styphnolobium j.), pagodetræ
Sorbus arnoldiana, røn
Sorbus aucuparia ‘Fastigiata’, røn (frugt)
Sorbus intermedia, seljerøn (frugt) DK
Sorbus mougeotii, pyrenæisk røn (frugt)
Sorbus x thuringiaca ‘Fastigiata’, røn (frugt)
Sorbus vilmorinii, røn (frugt)
Tilia x euchlora, krimlind

Buske

Berberis thunbergii, hækberberis (frugt)
Callicarpa bodinieri var. giralatii, glasbær (frugt)
Chaenomeles, japankvæde (frugt)
Clerodendrum trichotomum, skæbnetræ
Colutea, blærebælg
Corylus colurna, tyrkisk hassel
Cotinus coggygria, parykbusk
Cotoneaster dammeri, krybende dværgmispel (frugt)
Cotoneaster horizontalis, lodret og vandret, dværgmispel (frugt)
Cotoneaster salicifolius, pilebladet dværgmispel (frugt)
Decaisnea fargesii, blåbælg
Euonymus, benved (frugt) (DK)
Gaultheria, bjergte (frugt)
Hedera ‘Arborescens’, buskvedbend (frugt) (DK)
Hippophaë rhamnoides, havtorn (frugt) DK
Ligustrum, liguster
Lonicera ledebourii, californisk gedeblad
Pernettya mucronata, myrtekrukke (frugt)
Photinia villosa, glansmispel
Pyracantha, ildtorn (frugt)
Rhus, hjortetaktræ
Rosa, diverse vilde roser (frugt)
Skimmia japonica, skimmia (frugt)
Staphylea colchica, blærenød
Symphoricarpos, snebær (frugt)
Viburnum davidii, dværgkvalkved (frugt)

Klatreplanter

Celastrus orbiculatus, træmorder, celaster
Clematis alpina, alpeskovranke
Clematis orientalis, klematis, blågrøn skovranke
Clematis tangutica, guldskovranke
Clematis vitalba, skovranke DK
Euonymus fortunei ‘Vegetus’, krybende benved
Viburnum lantana, pibekvalkved (frugt)
Viburnum opulus, kvalkved (frugt) DK



Ildtorn, *Pyracantha* ‘Golden Glow’.



Troldnød, *Hamamelis* ‘Jelena’

Vinterblomstrende

Om disse planter skal karakteriseres som sene efterårsblomster, vinterblomster eller tidligere forårs ditto, er ofte et spørgsmål om, hvilket vejr det enkelte år byder på. Fælles for dem alle er, at de liver op på den tid af året, hvor der ikke er så meget andet at se på i haven, men også at blomstringen kan være tvivlsom, hvis der kommer år med hårde vintre. Så meget desto større kan glæden være, når det lykkes.

Stauder

Adonis amurensis, vinteradonis
Helleborus argutifolius, tornet julerose
Helleborus dumetorum ssp. atrorubens, julerose
Helleborus niger, julerose
Helleborus purpurascens, purpur julerose
Pulmonaria rubra, rød lungeurt
Pulmonaria saccharata, broget lungeurt
Viola odorata, martsviol
Blomsterløg og -knolde
Crocus chrysanthus, skedekrokus
Crocus laevigatus, botanisk krokus
Crocus sieberi, græsk krokus
Crocus tommasianus, snekrokus
Cyclamen coum, tidlig alpeviol
Eranthis hyemalis, erantis
Galanthus elwesii, tyrkisk vintergæk
Galanthus nivalis, vintergæk
Iris histrioides, iris
Iris reticulata, våriris
Narcissus bulbocodium, krinolinenarcis

Træer

Alnus cordata, hjertebladet el
Alnus glutinosa, rødell DK
Populus tremula, bævreasp DK
Prunus subhirtella ‘Autumnalis’, oktoberkirsebær
Salix daphnoides ‘Praecox’, dugpil

Buske

Abeliophyllum disticum, abeliofyllum
Chimonanthus praecox, vinterblomst
Corylus avellana, hassel DK
Daphne laureola, laurbærdafne
Daphne pontica, pontisk dafne
Erica carnea, vårlyng
Erica x darleyensis, lyng
Hamamelis x intermedia, troldnød
Hamamelis mollis, kinesisk troldnød
Lonicera fragrantissima, gedeblad
Lonicera x purpusii, gedeblad
Mahonia x media, mahonie
Prunus subhirtella ‘Autumnalis’, oktoberkirsebær
Prunus subhirtella ‘Autumnalis Rosea’, oktoberkirsebær
Salix acutifolia ‘Pendulifolia’, kas-pisk pil
Sarcococca, kødbær
Viburnum x bodnatense, kejser-busk
Viburnum farrerii, kejserbusk

Klatreplanter

Jasminum nudiflorum, vinterjasmin



Vinterjasmin, *Jasminum nudiflorum*



JULEROSE

HELLEBORUS ELLER PÅSKEKLOKKE

Denne skønne stau­de er stedsegrøn, og bruges ofte som bunddække. Den er meget velkommen i haven, fordi den kommer tidligt og derfor er en pryd for haven. Det er måske lidt synd at skære julerosen til vasen, men man kan jo grave den op og sætte hele planten i en glasskål. På den måde kan man jo få glæden ved blomsten indendørs og plante planten ud igen bagefter.

Af Birthe Jarlbæk. Foto: Birthe & Henrik Jarlbæk

FORBEREDELSE

Det er altid bedst at have den levende model at male efter. Hvis det er muligt, så find en glasskål og sæt den opgravede julerose i den, og læg lærkekogler eller andre små kogler omkring roden/jorden så man kan se dem gennem glasset.

Tag et foto, så du har motivet, når julerosen visner. Lige meget hvad du vælger, tager du en fotokopi af motivet fra fotoet eller fra HAVELIVE.DK og følger beskrivelsen.

START MALERI 22 X 28 (30 X 40)

Klargør 3 paneler/lærreder, så du har et panel til maleriet og to til øvelser.

Grund med sort Gesso, som beskrevet i "lidt om materialer". HUSK, at paneler (MDF plader) og lærreder grundes på samme måde.

OLIEFARVER

Titanium hvid, Alizarin crimson rød, Neapel gul, cadmium gul, sap grøn, permanent sap grøn, Marsbrun, brændt umbra, ultramarin-blå og Paynes gray.

AKRYLFARVE

Maimerie's nr. 165 Bordeaux til underlægning af baggrund.

BAGGRUND

Jeg har denne gang valgt at male baggrunden med akrylmaling, fordi det tørrer så dejlig hurtigt. Den er i den samme rødlige tone som blomsterne, så maleriet får et behageligt varmt skær. Til forskel fra olien, skal man arbejde hurtigt med vand og farve. Prøv først på en af øvepladerne, så du ved, hvordan det føles. Mal med en bred kattetungepensel nr. 6 eller 8. Når du mener, det er ok, så maler du baggrunden på dit maleri. Lad det tørre en halv time, så er du sikker og kan fortsætte.

OVERFØR KOMPOSITIONEN fig. 1

Tag en sort/hvid kopi fra HAVELIVET.DK eller af dit eget foto af kompositionen. Forstør evt. kopien, hvis du vælger det store maleri.

Svært bagsiden med graphitstiften 8B, så hele bagsiden bliver sort. Læg den sværtede bagside mod det grundede panel. (Husk, at baggrunden skal være malet, hvis du vælger det). Tegn konturerne op med en kuglepen og løft derefter kopien fra panelet. Nu kan du se en sølvsteg på baggrunden, som du tegner op med din hvide farveblyant.

MAL I TYNDE LAG

Det giver det bedste resultat at male i tynde lag (ikke fortyndede lag), for på den måde forskønner du hele tiden motivet med lys og skygge, og maleriet bliver levende.

Du kan bruge et malermedie, som tørrer farven hurtigt – Liquin original fra Winsor & Newton – men brug det i små mængder, så farven ikke flyder.

HUSK, at tørre din pensel af for hver gang, du har skyllet din pensel i olien. Det er bedst at bruge konsistensen fra tuben, men hvis farven er blevet tør, så kommer du selvfølgelig lidt olie i.

FØRSTE LAG KOGLER I GLASSKÅL fig. 2

Det er godt lige at male "trin for trin" øvelserne af koglerne på en øveplade, før du går i gang på maleriet.

Det er kogler fra et Lærketræ, jeg har



puttet i vasen.

1) Start med marsbrun som grundfarve på grenen. Kom lys i med Neapel gul og hvid, skyg på undersiden med Paynes gray.

2) Mal nu hele koglen med marsbrun og brændt umbra. Mix farverne, når du maler koglerne, så de får lidt af hver farve, så de ikke bliver helt ens.

Mal med små fine aflange strøg koglens "blade" med Neapel gul, og husk at starte fra spidsen med de små lidt lodrette strøg. Husk også at male strøgene, så de samtidig danner facon på koglen. NU skal koglen tørre.

3) Mal lys i koglen med hvid og skygge med Paynes gray så der bliver en tydelig kontrast mellem lys og skygge.

De lidt større kogler males på næsten samme måde blot, som du kan se i fig. 3, males "bladene" med en bred kattetungepensel nr.1 små strøg udefra og ind i koglen. Pas på trykket på penslen. Du skal lette trykket næsten med det samme, så farven bliver mørk, når du har lettet penslen fra strøget. **4)** Mal med den tynde spidspensel lidt lys på spidserne af "bladene". I skyggesiden kommer en smule grøn tone i, så de ser lidt gamle ud.

MAL KOGLERNE i skålen på maleriet.

Husk, at det skal se lidt tilfældigt ud, så vær ikke bange for at male ind over koglerne. De, som ligger inderst, er de mørkeste. HUSK, at dette ikke er det færdige resultat, men kun første lag. **Markér kun**

glasskålen svagt. Den bliver malet som det sidste på maleriet, når alt andet er tørt og færdigt.

Nu skal maleriet tørre.

JULEROSE OG BLADE fig. 3 JULEROSE

Start med at male fra venstre mod højre (venstrehåndet fra højre mod venstre), så har du hele tiden en fri plade til at støtte fingrene på, og får derfor ikke ødelagt det malede.

Mal den første gren til højre. Der er fire knopper og en udspunget julerose. Brug kattetungepensel nr. 1 eller 2. Grundfarven er Alizarin crimson, og du maler et tyndt lag (ikke fortyndet lag), så du kan se optegningen igennem. Der må godt komme et par strøg grøn tone i bladene.

Mal lyset i med hvid. Når du skal have de "bløde" overgange fra lys til skygge, skal du tørre penslen af for hver gang, du kommer fra den lyse farve ind i den mørke, og omvendt.

BLADE

Mal nu bladene på stilken. Grundfarven her er sap grøn, som du kommer på hele bladet i et tyndt lag (ikke fortyndet lag) så





du kan se konturerne igennem. Kom lidt rød tone i den grønne så de bliver lettere rødlige/grønne. Mal midterribben med lidt rød og Neapel gul, og mal den bredest fra stilkene og ind i bladet. Kom lys i bladet med Neapel gul og hvid, og mal udefra og ind i bladet med den lille kattetungepensel. Husk, at stilkene rammer hovedstilkene, så de får et naturligt forløb ned i vasen. Den store stilk er rød og grøn bladet. HUSK AT DET KUN ER FØRSTE LAG, OG INTET ER FÆRDIGT ENDNU, SÅ GEM LIDT AF ENERGIEN.

STILK TO OG TRE

Nu maler du de næste to stilke med blomster og blade på samme måde som den første stilk. LAD MALERIET TØRRE HELT.

ANDET LAG LYS OG SKYGGE

Nu skal du forskønne maleriet – IKKE male det om!!!!

Når man forskønner det første lag af maleriet, er det ensbetydende med, at du i andet lag fremhæver lys og skygge i maleriet, så kontrasterne mellem lys og skygge bliver store, så maleriet dermed bliver spændende at se på.

Nu skal du gøre noget ved dit maleri, som du måske føler, at du "ødelægger det", men det har absolut sin berettigelse.

KOGLER

Koglerne giver du skygge med Paynes gray, blot med et tyndt tørt lag mellem koglerne, så de, der ligger inden i eller nederst i vasen, får mest skygge. Det bevirker, at de andre kogler får mere lys. Syntes du imidlertid, at de kogler i lyset ikke får lys nok, så giver du dem et let strøg med gul og hvid.

BLOMSTER OG BLADE

Her er det det samme. Du forskønner blomster og blade.

Kom et tyndt lag (ikke fortyndet lag) grundfarve på med en anelse grøn tone i blomsterne, og fremhæv lyset med hvid og skyg med Paynes gray.

Med din tynde spidspensel kommer du lidt lysglimt i kanterne af blomsterne og trækker farven lidt ind i blomsten, så det ikke ligner en kontur omkring bladene.

Det er det samme med bladene. Men nu fremhæver du samtidig ribberne på bladene. Du tager også kanterne med din lille spidspensel og maler noget af kanten ind i bladet. Bemærk også de forskellige farvenuancer som er i bladene.

KOGLER I FRONTEN

Nu er det tid at male koglerne, som ligger i fronten af maleriet. Der er to slags: lidt fra et lærketræ og lidt små kogler fra skovbunden.

Mal dem på samme måde, som beskrevet i "trin for trin" under kogler.

LAD MALERIET TØRRE HELT.

PYNTELAGET

Nu har du næsten et færdigt maleri. Der mangler lige lidt støvfang i to af blomsterne og skygge på bordet, så det hele ikke svæver.

Skyggen på bordet males med Paynes gray. Tænk på, at lyset kommer fra højre og skygger

hen over bordpladen, så det kaster skyggerne til venstre. Mal dem på med tør farve, og jævn det evt. ud med din finger. Det plejer at give en blød overgang på bordet. Skyggen under vasen og koglerne er meget mørke og jævnes ud.

Kig godt på maleriet og se, om du evt. mangler lidt lys og skygge. Hvis du gør, er det måske kun en lille justering af hvid og Paynes gray.

Lad maleriet tørre helt.

GLASVASEN

Glasvasen er "kun" nogle få hvide strøg, som bare skal sidde der, hvor lyset falder.

Det er ganske enkelt, men der, hvor lyset falder, skal det være næsten mere end hvidt, for at man kan se, det er glas. Kig godt på det færdige maleri, og så gør du det bare. Trøst dig med, at du kan tage det væk igen, for maleriet er jo helt tørt, så det kan godt klare det. Tag evt. fejlen væk med en vatpind. Held og lykke med det.



Kontakt

Hvis du har brug for hjælp, er du velkommen til at maile til blomstermaler *Birthe Jarlbæk*: birthe@jarlbæk.dk www.blomstermaleri.dk

SIGNATUR

Signaturen er vigtig. Du kan kalde dig, hvad du vil, men skriv det lettere diskret på maleriet, så det ikke er det første, man ser. Skriv med en af farverne fra maleriet, og brug din tynde spidspensel og fortyndet farven, så du kan "skrive" med den.

Hvis maleriet skal i "almindelig" ramme, skal du regne med, at den tager ca. en cm hele vejen rundt. Skal det i en svæveramme, kan du skrive helt ud til kanten.

LAKERING

Når du er helt sikker på, at maleriet er tørt, skal det lakeres. Læg det i et værelse, hvor du er helt sikker på, at der ingen kommer de første par timer. Læg maleriet på "ryggen" på en avis, og bøj dig, så du kan se hen over overfladen. Spray med klar blank lak henover overfladen, og når du kan se at det hele er blankt, så forlader du værelset og kommer først tilbage et par timer efter. Lakken har nu fordelt sig på overfladen. Lakken er tør, men ikke hærdet, så vent med at få det indrammet.

INDRAMNING

Det er en oplevelse at få indrammet sine værker og især de første. Gå til en glarmester og vælg dig en flot ramme, som fremhæver dit maleri – udvalget er stort.

HJÆLP

Hvis du sidder og ikke kan komme videre, er du meget velkommen til at kontakte mig på mail – birthe@jarlbæk.dk. Du kan evt. også sende et billede af problemet.

Lidt om materialer

Oliefarver

Der er rigtig mange oliefarver på markedet i forskellige kvaliteter. Start ikke med de billigste, da der ikke er ret meget farvepigment i, men køb f.eks. ST. PETERSBURG, en russisk farve, som er rigtig god til prisen. Det gælder også WINSOR OG NEWTON farverne. Af de helt dyre og bedre farver kan jeg anbefale OLD HOLLAND, MAIMERI PURO og Michael Hardings farver. Farverne kan fås hos velassorterede farvehandlere eller forhandlere af kunstartikler.

Pensler

Jeg maler med bløde flade kattetunge pensler fra Søstre Grene, nr. 1, 2 og 4, og til baggrunde nr. 6 og 10 plus en makeup-pudder-pensel. Til de små tynde strøg anbefaler jeg små, runde, spidse, pensler, nr. 00, 1 og 2.

Rensning af pensler

Husk at rense penslerne, når du har brugt dem, og de skal ligge natten over. Brug brun sæbe eller det allerbedste, håndsæben Imperial Leather (kan fås i nogle Nettobutikker). Kom vand på penslerne og kom sæbe på, hvorefter du kører dem rundt inde i håndfladen, til de er rene.

Plader eller lærred

Det er dit valg. Panelerne er 6 mm tykke MDF plader, som også mange kunstnere i mange andre lande foretrækker at male på. Pladerne skæres ud til paneler i de ønskede størrelser, med en god rundsav. (Spørg der, hvor du køber, om de evt. vil skære dem ud). Hvis du vælger lærred, er det ok at bruge de "billige" lærreder, som ofte er på tilbud, men ellers er det Belgisk portrætlærred. Lige meget, hvad du vælger, er det vigtigt at få grundet ordentligt med Gesso, inden du starter.

Klargøring af plader

Grund altid dit panel eller lærred med Gesso. Det er så vigtigt, at du har grundingen i orden, så den overflade, du skal male på, er jævn og har forseglet overfladen, så olien fra farven ikke "suges" ind i overfladen. Mal 3 – 5 lag med sort Gesso, og slib med fint sandpapir og let hånd på den tørre overflade inden næste lag påføres. Husk at klargøre nogle ekstra paneler som prøveplader.

Palet

Man kan bruge mange ting, som f.eks. en "rigtig" palet med hul til tommelfingeren, en MDF plade, en glasplade, en flise eller, hvad du nu har og syntes. Det skal nævnes at, hvis du bruger en træpalet eller en MDF plade, skal de mættes med olie (madolie er ok) inden start, for ellers «suger» de olien ud af farven og den tørrer ind alt for hurtigt. Læg farverne ude i kanten af paletten og bland farver på midten af paletten, og tør jævnlig af med køkkenrulle, så du hele tiden har et "rent" stykke palet at blande på.

Staffeli

Et godt bordstaffeli som kan skræstilles er godt. Sæt en større plade på staffeliet som støtte for de små paneler. Nogle gange er det fint bare at holde panelet i hånden. Hvis man starter med at male på staffeli, er det ikke svært, når du går op i store formater, for så skal du ikke til at lære det senere.

Fortynder

Det kan være et problem for nogle mennesker (inklusiv mig), som ikke tåler terpentin eller petroleum. Jeg har derfor erstattet fortynderne med valnødde- eller vindruekerneolie. Det er en smule mere fedtet at male med, og penslerne skal tørres lidt oftere, men efter en periode med tilvænning, er det helt OK. Hvis du tåler terpentin, er valget jo dit.

Malemedie

Når der blandes en smule malemedie i oliefarven, tørrer det hurtigere. Hvis du ikke kan tåle terpentin, så kig godt efter, hvad det indeholder. Før jeg blev forgiftet, brugte jeg altid Winsor og Newton – Liquin Original.

Slutfernis

Når maleriet er helt tørt, skal det lakeres, så farverne bliver mere klare og forsegles. Der er bl.a. slutfernis på spraydåse, som jeg bruger – Talens 002 blank. Fjern alt støv fra værket, og læg det på "ryggen". Spray som beskrevet på dåsen, og lad det ligge, indtil det er tørt.

I hvert nummer giver
Redaktør Anne Knudsen
sine bedste grønne tips

Tips FRA REDAKTØREN

Illustrationer: Suzanne Moffat



Efterårsbær og -frugter i haven

Lige nu er der bær i næsten alle regnbuens farver i haverne: Røde bær på asparges, kristtorn, cotoneaster og rønnebær, hvide snebær og hvidgule bær på perlerøn, orange bær på ild- og havtorn, sorte bær på laurbærkirsebær og liguster og blålige bær på hvid kornel – for nu bare at nævne nogle af de mere almindelige og iøjefaldende. Af de mere ualmindelige kan nævnes *Leycesteria formosa* med de violette bægerblade og frugter, *Sølvvin* med de turkis og rødviolette frugter, og glasbær med de skinnende små violette bær.

Har man ingen prydbær i haven, kan man overveje at plante nogle af de flotte træer og buske til at lyse op i efterårshaven og nogle, der giver føde for fuglene. Men man kan også gå efter spiselige frugter på dekorative træer og buske. Det kan f.eks. være Mahonie, paradisæble, mispel eller til naturgrunden havtorn.

Almindelig mahonie, *Mahonia aquifolium* er en ca. 1

meter stedsegrøn busk, som tåler skygge. Den er egnet til almindelig god, evt. lidt fugtig eller tør jord i nogenlunde læ. Mahonie har finnedede, mørkegrønne blade med grågrøn underside, som af og til svides i kolde og blæsende vintre. Bladene minder om kristtorn med tornede rande, og de kan desuden, især om vinteren, have et rødligt skær. Mahonie blomstrer i april-maj med mange, gule, duftende blomster samlet i oprette klaser. Mahonie kan få flotte blåduggede bær i juli-august ved bestøvning fra en anden sort. Der sælges forskellige sorter, hvoraf de fleste bliver omkring en meter eller lidt mere. Bærene er ca. 8 mm og smager surt og bittert. Mahonie kan anvendes til marmelade, gelé, saft og snaps. Mahonie sætter rodskud og kan anvendes som bunddække under større træer eller som prydbusk i haven, alene eller i busketter og blandede hegn. Mahonie omtales sommetider som værende giftig, men bl.a. www.giftlinjen.dk ved Bispebjerg Hospital angiver bærene som

ufarlige, og mange bøger har opskrifter på anvendelse. Kun bærene er spiselige, resten af planten indeholder giftstoffet berberin.

Beskæring af løvfældende hække i vintertiden

Har man en hæk, som er alt for bred eller høj, er det her i vintertiden, den skal skæres tilbage, da man herved tvinger planterne til at danne flest mulige vanris (stammeskud), så den bliver tæt. Det er en god idé kun at skære en af siderne eller toppen tilbage ad gangen, og så tage en ny side, når den første efter et par år er vokset godt til og er blevet tæt. Man skal selvfølgelig ved samme lejlighed fjerne døde grene i hækken. Husk kun at beskære, når det er lunt eller let frost. Hvis vi får ned omkring -5°C om natten, skal man undlade at beskære og fælde træer.

Brug frostsikre krukker til vinterpyntningen

På terrasser, ved indgangsdøren og i gårdhaver er det flot at pynte krukker med gran og andet pyntegrønt. Bøgegrene med visent løv, visne

hortensiablomster, grene med røde bær og japanske lygter er flotte at stikke ned mellem alt det grønne. Men det er vigtigt kun at bruge de krukker, som er frostsikre. Alle andre krukker skal tømmes og sættes indendøre, inden jorden i dem bundfryser, så krukkerne måske sprænges, når jorden udvider sig.

Har man store stedsegrønne træer og buske, som man kan skære store grene af, kan de i større blomsterkummer og -kasser stikkes ned, så det kommer til at se ud som om, de er beplantet med stedsegrønne buske. Det ser ikke kun flot ud, men fuglene bruger også sådanne steder til at sidde i læ, når det blæser.

Er man til lidt lys i haven, så er det med LED belysning muligt at skabe julehygge derude uden at energiregningen løber løbsk. Men husk, at det måske ikke er alle naboer, som har lyst til at se på et lyshav i naboernes forhave, men hellere vil se stjernerne lyse. Begræns brugen af lys, og sluk lyset, når alle er kommet indenfor – der er ingen mening i, at der er lys døgnet rundt ude i haverne.



Beskyt stammer og afgrøder mod mus, harer og rådyr

Både harer og mus kan finde på at gnave af træernes bark, når jorden fryser til og dækkes med sne. Og det sker jo på et tidspunkt. Ikke mindst de mindre frugttræer er udsatte. Det er derfor en god idé at beskytte stammerne på det nederste stykke, hvis gnav på træer og buske er et problem i nabolaget. Der kan købes forskellige løsninger i planteskolerne, og ellers kan du selv finde på kreative løsninger. Der skulle også være en vis virkning i at smøre stammerne med hjortetakolie.

Hvis man har et godt lag jorddække på jorden under frugttræerne, er det en god idé at fjerne det fra området omkring stammen i vinterperioden. Der er jo ingen grund til at stille et dejligt opholdsted med fuld forplejning til rådhed for musene.

Rådyrene forgriber sig på både frugttræer, kål og andre grønne afgrøder i haverne. Også prydbuske er i høj kurs, f.eks. kamelia og roser er yndlingsspiser. I nogle områder har man succes med at hænge friske fåreuldtotter på træernes grene for at holde rådyr og harer på afstand, men ikke alle har held med metoden i deres have. Uldtotterne skal udskiftes med mellemrum for at virke.

Også i resten af haven kan rådyrene finde på at fouragere. De spiser det, de bedst kan lide af udbuddet. Jordbærblade, rødbedeblade, bladbeder og palmeekål er bare nogle af deres vinterfavoritspiser. Hvis

man vil være sikker på at have sine grønkål i fred, kan man blive nødt til at hegne dem ind. Hvis rådyr er sultne nok, er f.eks. overdækning med net ikke nok beskyttelse, de ødelægger nettene og kan æde kål helt ned til jordhøjde.

Hvidløg skal i jorden

Hvis man endnu ikke har sat hvidløg, så er det ved at være på tide, hvis de skal nå at danne rod, inden vinteren sætter ind. Det er nu så sent, at de ikke burde kunne nå at sætte top inden vinter, men bliver november og december lune, så kan det ske. Det er bedst, at de først kommer op med grønne blade i det tidlige forår, men de går ikke til i løbet af vinteren, selv om de når at komme op sidst på året.

Det er en god idé at være kritisk, når man vælger hvidløgsfed til at sætte. Løgene skal være sygdomsfri og pæne, og man skal kun bruge fejlfri fed og undgå meget store fed, hvor der er mistanke om, at der indeni skallen er flere fed. Disse "dobbeltfed" er det bedre at bruge i mad. Det er især slangehvidløg, der her er tilbøjelig til at danne dobbeltfed.



Optagning af frostfølsomme knolde

I modsætning til alle de hårdføre løgplanter, som fint overvintrer derude, så vil knoldplanterne normalt ikke overleve vinteren ude i jorden.

Dahliaerne blomstrer stadig, men sparsomt nu. Hvis de stadig blomstrer, kan man godt vente et par uger med optagningen. Knoldene skal tørres, inden de kan sættes væk til



opbevaring et frostfrit sted, så det er en god ide at vælge at tage dem op, når der er udsigt til et par dage med sol og blæst. Det samme gælder de andre knolde og løg, som skal tages op og ind for vinteren.

Dahlia skal have skåret toppen af et stykke over knoldene. Knoldene skal opbevares tør og frostfrit. Knoldene tørres først nogle dage, inden de lægges i meget lidt fugtigt sand eller spagnum i et enkelt lag. Selv om de skal opbevares tørt, må knoldene ikke tørre ud. De opbevares køligt under 10°C, bedst ved ca. 6–8°C. Er det meget store knolde, kan de opbevares uden at blive lagt i sand og spagnum, men kan sættes hele ned i en plastsæk, som står åben. Det kan være svært at skaffe opbevaringsforhold i et moderne parcelhus eller i en lejlighed, hvis man har kolonihave.

Senest når bladene på dahlia, knoldbegonier, kanna, haveranunkel, tigerblomst, gladiolus og *Acidantha bicolor* er ødelagt af frost, bør man tage knoldene op, så de ikke går i glemmebogen, og man først kommer i tanke om dem, når jorden er frosset. Står de i krukker, kan man for nogle arter sætte hele krukken væk. Chokoladecosmos er oprindeligt en knoldplante, men i dag er de købt oftest stiklingeformeret, og roden kan ikke deles. Men chokoladecosmos kan overvintres frostfrit i potten.

Flerårige krukkeplanter i vinterhalvåret

Dyrkning af planter i krukker og potter er blevet meget populært, men det kræver en hel del arbejde, også ud over vanding og gødskning.

Hvis man vil være sikker på, at ellers hårdføre flerårige planter overlever vinteren, skal planternes rodsystem beskyttes. Det gør man bedst ved at tage rodklumpen op og grave den ned i jorden. Den kan så sættes tilbage i potten i foråret, hvor der samtidig kan tilføres kompost og måske gives en større krukke.

Det afhænger helt af art, hvor og hvornår rodklumpen skal graves ned. Hvis planten normalt tåler klimaet på friland, er det godt nok at grave den ned på friland, men gerne et beskyttet sted, f.eks. inde langs en husmur eller plankeværk. Gerne under træer, da træernes grene også giver en beskyttelse. Er det en mere sart art, kan man grave den ned i drivhuset. Med de mere hårdføre arter, kan man vente med at grave rodklumpen ned, til der er udsigt til dagsfrost, så krukkerne ser pæne ud længst muligt.

Hvis arten ikke tåler frost, skal krukken med planten tages ind og opbevares frostfrit, jo før jo bedre. Det gælder f.eks. rosmarin og laurbær. I milde vintre kan de klare tilværelsen i drivhuset med lidt dække i frostperioder, og hvis man er heldig, selv ude i havens bede. Men det er en god idé at have en plan B, hvor de skal opbevares, hvis vi igen får en hård vinter. Har man ikke opbevaringsmuligheder, så må man købe nye planter til forår.

Ikke alle krukker tåler frost, så overvej, om de skal i hus for vinteren, eller de kan tåle at stå ude med jord, eller evt. fyldt med gran og andet stedsegrønt og uden jord. Der skal jo også snart pyntes til jul.



Skab fantastiske bukketter og blomsterdekorationer med blidt elegant lys.

Bering House Of Flowers har i samarbejde med SIRIUS udviklet Flora, som er designet til, let at kunne dekorere blomster med lys. Er vandtæt når den er tændt.

SIRIUS
SHINING MOMENTS

FLORA – lysdekoration. 12 LED fordelt på 3 strenge.
www.sirius.as

