

Fra hagen til middagsbordet

Den naturlige naturen

- Hagebarometeret for 2013 viste tre tydelige hagetrender. Plantasjen har valgt å kalle trendene Den naturlige naturen, Opprørske farger og Ute enda mer inne.
- Trenden Den naturlige naturen viser at vi dyrker stadig flere spiselige vekster, som grønnsaker, urter, frukt og bær.

Slik lykkes man med hjemmedyrking:

Man trenger absolutt ikke å være noen ekspert for å kunne dyrke spiselige vekster i hagen eller på terrassen. Holder man seg til følgende holdepunkter, kommer man langt:

- Alle planter som skal gi avling trenger energi i form av sol og varme.
- For at man skal få størst mulig utbytte av dyrkingen må plantene ha god jord – den legger selve grunnlaget for at du skal lykkes. I hagen kan man bearbeide jorden ved å blande inn kompost eller naturgjødsel. Om man dyrker vekstene i pletter, kan man kjøpe god og næringsrik jord og gjerne blande inn kukompost.
- For at planten skal kunne prestere og gi avling hele sommeren, trenger den påfyll av næring. Gjødsle heller lite og ofte enn mye på én gang. Det gjør at planten får jevn tilgang til næring hele sommeren.
- Vekster trenger tilvenning til livet utendørs før de plantes ut. Noen uker før man planlegger å plante ut, bør man derfor sette plantene ut i skyggen. Alternativt kan man la dem få noen timer med sollys daglig før man bærer dem inn igjen.
- Alle typer salater og reddiker kan sås flere ganger i løpet av en sommer. De vokser fort, og kan derfor også høstes fortløpende. Sår man hver tredje eller fjerde uke har du tilgang til avling hele tiden.
- Vanlige krydderurter som man kjøper i butikken er vanligvis laget for å visne fort. Om man vil ta vare på dem, kan man dele dem i to eller tre og plante dem om i større pletter – da klarer de seg hele sommeren.
- Basilikum trenger sol og varme for å trives, så en vanlig norsk sommer vil ikke være varm nok til at den vokser godt nok ute. Plasser den heller i en vinduskarm med sol eller i et veksthus, så spirer den raskt og gir stor avling.

Følgende vekster kan fint dyrkes ute:

- Salat
- Persille
- Gulrøtter
- Squash
- Asparges
- Løk
- Mais
- Kål
- Bønner
- Erter

- Krydderurter
- Bær og frukter
- Druer (i milde strøk)
- Rabarbra
- Poteter

Følgende vekster trenger temperaturer på 20-25 grader:

- Agurk
- Tomater
- Basilikum
- Chili
- Paprika
- Melon

Slik tar du vare på avlingen:

Mye av det vi dyrker hjemme spiser vi med én gang, men hvis man dyrker mer enn man klarer å bruke opp i løpet av en sommer, finnes det flere måter å ta vare på avlingen på:

- Grønnsaker og frukter som poteter, gresskar, løk, hvitløk, epler og gulrøtter holder seg fint gjennom vinteren på et kjølig sted.
- Vanlige og tradisjonsrike måter å ta vare på sommerens vekster er å lage syltetøy eller gelé, eller å bruke dem til hjemmelaget saft eller juice.
- Om man fryser avlingen rett etter at den er plukket, holder den seg frisk og næringsrik. Alle typer bær, maiskolber, rosenkål, erter, bønner, bondebønner, gresskar, gressløk og løpstikke egner seg godt til frysing.
- Tørking av vekster blir stadig mer populært. Det er ikke bare lettvin, men gir også svært god holdbarhet. De aller fleste urter egner seg godt til tørking (bortsett fra basilikum, som smaker best når den er fersk). Også sopp, tomater, chili og epler er gode i tørket versjon, og kan brukes i mange ulike matretter. Og når det er snakk om tørking må vi for all del ikke glemme te!
- Lag pesto! Det er ikke bare basilikum som kan brukes til pesto. Prøv for eksempel brennesle-, gressløk- eller ramsløkpesto.
- Mange urter kan brukes til å lage spennende eddiker og oljer. Urteblandingen kan gjerne krydres med hvitløk og chili.