



5 MÅDER AT STARTE EN KØKKENHAVE PÅ HELT GRATIS

Grønne børn





KARTOFLER.

Jeg har smidt meget mad ud i mit liv! Som i afsindigt meget! Så meget at jeg nu, med den viden jeg har i dag GRÆMMES over, hvor meget jeg faktisk har smidt ud. Men jeg trøster mig ved tanken om at: "man kun ved det man ved, indtil man bliver lidt klogere".

I dag er jeg blevet klogere, eller... det er jeg måske egentlig ikke...I dag ser jeg MULIGHEDERNE i gamle grøntsager! For det er faktisk ret fedt, hvor meget man kan få ud af den gamle rest i køleskabet, som man ikke rigtig synes frister mere. Og hele denne interesse i at se mulighederne, startede alt sammen for længe, længe siden med en kartoffel.

En dag jeg ryddede op i mit køleskab fandt jeg en pose kartofler, der var helt indskrumpet. De lignede store rosiner, men de havde små lysegrønne stilke der stak ud i alle retninger. Næsten lidt alien-agtig. Min første reaktion var, at smide dem ud, men så fik jeg den idé, at jeg i stedet skulle prøve at sætte dem. Jeg er glad for at

eksperimentere, så hvorfor ikke? Kartoffler skal faktisk ikke bruge så meget pmærksomhed eller plads – til gengæld er de ret generøse, og du kan få en hel pose kartofler ved at sætte din alien-rosin i en potte i et par måneder.

Men det bedste af alt er smagen. Smagen er ubeskrivelig!

Sådan er det ellers med alle hjemmedyrkede grøntsager. Grøntsager der får lov at vokse i ro og fred i din have vil ALTID smage bedre end dem, der er fundet i supermarkedets grøntafdeling. Faktisk er smagen nogle gange så meget bedre, at man får helt blod på tanden og bliver nødt til at eksperimentere mere! Og det har jeg gjort! Og jeg er blevet overrasket, og bliver der hvert eneste år over hvor forskellig smagen på mit hjemmedyrk, i forhold til det jeg køber.

Find en potte på størrelse med en 10 l. spand (det kan faktisk sagtens være en 10 l. spand), fyld den ca. halvt op med jord og læg kartoflen. Dæk kartoflen til med mere jord. Efterhånden som kartoflen vokser, dækker du den til lidt efter lidt indtil du har fyldt spanden. Kartofflerne er klar til at blive høstet efter deres blomstring.



PEBERFRUGT.

Det er FANTASTISK hvad man kan gøre med praktisk talt ingenting!

Denne inspirationshistorie starter faktisk med en lille opgave til dig:

Næste gang du står og skal til at lave en salat med peberfrugt – tag et af frøerne og plant det i en potte med jord. Vand den en gang i mellem og se hvad der sker! Med den rette omsorg, vil du om 3 måneder se små hvide blomster.

Derefter får du peberfrugt!

Peberfrugt DU har dyrket!

Så nemt er det og det er faktisk den måde, jeg altid anbefaler at så peberfrugt. Jeg har købt mange peberfrugtfø i mit liv, men smagen har bare altid skuffet. En dag jeg stod og lavede aftensmad, kom jeg til at undres over, hvorfor jeg ikke kunne lide mine egne peberfrugt. Jeg kiggede ned på skærebrættet, og så gik det op for mig! Der findes et hav af forskellige peberfrugter, og jeg havde bare købt frø uden at vide, hvilke frugter jeg købte til. Det svarer til, at man køber et æbletræ uden at kende æblesorten, og det viser sig at man har købt stenhårde, møgsure madæbler og

egentlig bedst selv kan lide de sødeste Pink Lady. Det duer ikke! De peberfrugter, jeg havde handlet frø til, var muligvis en delikatesse for nogen, men jeg brød mig ikke om dem. Til gengæld var jeg ret pjattet med den peberfrugt, der lå på mit skærebræt, og som jeg lige havde fjernet alle kernerne på ...

Den dag plantede jeg et frø, der blev til en plante med peberfrugter, som jeg super godt kan lide. Og den metode har jeg brugt lige siden. Faktisk kommer bogen "Få børnene med i køkkenhaven", der er skrevet for at du skal vide LIGE PRÆCIS hvad du skal gøre til ethvert tidspunkt, med den fulde beskrivelse af både chili og peberfrugt.

Måske er du ikke et køkkenhave menneske (endnu). Men hvis du bare vidste, hvor nemt det er at sætte op, og hvor nemt det er at vedligeholde – hvis du bare vidste, det jeg ved! Og dine børn kan være med, - lige fra starten, selv små tumlinger kan lave masser af arbejde og spare dig så meget tid – og samtidig give jeg tonsvis af samvær.

Peberfrugt skal plantes TIDLIGT – allerede i januar – for at få det meste ud af sæsonen. Pas på med at ikke vande for meget, peberfrugt er fra tørre områder kan ikke lide at stå i vand.





TOMAT.

Jeg ved ikke, om ens egne børn har godt af så meget have, som det mine bliver udsat for man kan jo godt blive miljøskadet på alle måder. Denne historie handler lidt om det.

En dag sad min yngste og spiste en tomat. Det gør hun egentlig tit, og hun kan bedst lide at spise dem, som andre spiser æbler. Jeg kiggede væk et øjeblik, og da jeg igen kiggede, lå der en bunke vådt snavs på bordet ved siden af hende.

"Hvad er det?" spurgte jeg, klar til at forklare, at vi ikke spytter mad ud på bordet.

"Frø!", svarede hun og efterlød sin mor en anelse fåret.

Man kan sagtens så sine egne tomater, af dem man finder i køleskabet – det er bare at pille kernerne ud og give dem en potte. Men der er faktisk forskellige tomattyper, der kan bruges til forskellige formål. Mange kender cherry- og bøftomat (og måske den lidt mere normale blomme tomat), men det er faktisk også forskel på, hvordan forskellige tomater trives og skal passes.

Plant gerne allerede i februar, for at få mest ud af sæsonen. Bliver planten høj uden så mange blade? Ingen bekymring – tomaten skyder nemlig nye rødder ud af sin stilk. Derfor, hvis du planter den med meget af stilken under jorden når den først kommer ud, får du faktisk en stærkere plante.

HVIDLØG.

Jeg er rigtig glad for hvidløg. Og de er utrolig nemme at få i sin egen have. For mig er der faktisk gået lidt rutine i den. Jeg ved ikke med dig, men der sker tit mere end en gang at en hvidløg begynder at spire i mit køleskab. Og det kan være kedelig nok – i hvert fald hvis man står og mangler hvidløg til aftensmaden – men intet er så galt at det ikke er godt for noget. Jeg smider ikke længer mine spirende fed ud – jeg planter dem simpelthen.

Hvidløg skal egentlig plantes i oktober for at kunne blive høstet i juni/juli, men hvis din skyder et skud – sæt den ca. 14 dage lige under overfladen af jorden i en potte i vindueskarmen eller plant dem direkte ud. Der sker intet ved at du planter dem i maj – måske får du bare mindre løg, eller måske lager du dem stå endnu et år for at få lidt mere "kød på benet". Uanset er det bedre at genbruge end at smide ud.

Bagefter sætter du den ud i en stor potte eller på friland. Høst den når planten bliver gul og ligger sig ned en gang i juni/juli, og lad dem ligge til tørre en uge før opbevaring.



LAV DINE EGNE POTTER.

Hvis du har frø du har pillet ud af grøntsager i dig køleskab kan du lave dine egne potter af avispapir. Du ruller en have side fra en avis du har til overs og lukker derefter bunden. Se vores YouTube kanal for tutorial.



Grønne børn



For mere information se www.grønnebørn.dk