



Skolehæftet
 HaveBørn
– det er jo den rene leg



Skolehæftet Havebørn

Redaktion: Danske Havecentre
Udgivet af Danske Havecentre 2017
© Copyright Danske Havecentre

Layout: Grafisk Produktion Odense
ISBN 87-91659-58-2

Mekanisk, fotografisk, elektronisk eller anden mangfoldiggørelse af dette hæfte er kun tilladt med udgiverens tilladelse eller ifølge aftale med Copydan.

Danske Havecentre
Hvidkærvej 29 · 5250 Odense SV
Tlf. 66 17 44 89 · www.danskehavecentre.dk · www.haveborn.dk

Ved du hvor
høj en solsikke
kan blive?

Ja, den højeste er
9,17 m og voksede
i Tyskland i 2014
- det står i Guinness
rekordbog



Dette hæfte tilhører

Kartoffeleksperimentet

4



De bedste majs vokser sammen

8



Spis blomsterne

12





Kartoffeleksperimentet

Du kan dyrke dine egne perfekte kartofler på flere forskellige måder, og det er spændende at se resultatet efter ganske få måneder.

Trin
1

Start i et lyst køligt rum

Tyvstart kartoffelproduktionen ved at sætte kartoffelknoldene til forspiring i februar måned. Efter ca. tre uger ved 10 – 15° C i et lyst rum, ses de flotteste tykke grønne spirer. For at hindre, at knoldene bliver runkne, er det en god idé at strø et lille lag fugtig spagnum i bunden af kassen eller æggebakken.

Prøv også at lave kræmmerhuse af papir og dæk nogle få knolde til, så de ikke får lys – hvilken farve tror du, de små spirer får?

Vidste du at ...

- der findes mange forskellige kartoffelsorter?
- nogle kartoffelsorter er blålilla, mens andre er rødlige, men at de gule kartofler er de mest almindelige?
- nogle kartoffelsorter er gode til tidlig høst, og at andre egner sig bedre til at gemme til vinteren?



Trin
2

Kartoffeldyrkning uden en køkkenhave

Alt hvad du har brug for er

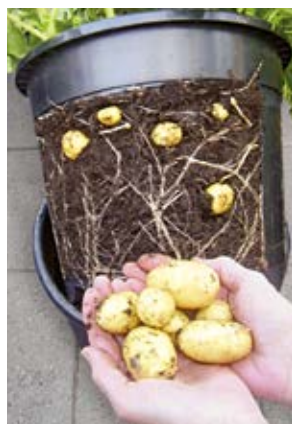
læggekartofler
plastikspande (minimum 3 l)
jord
vand

Prøv også pot-i-pot spandene, hvor den inderste spand har "vinduer", som man kan høste fra.

Fra slutningen af marts måned fyldes spandene med jord. Læg én forspiret knold i hver spand. Husk at lægge knolden, så spiren peger op mod lyset. Du kan sagtens bruge jorden fra haven, men blander du spagnum i, vil den være mere luftig og behagelig at arbejde med. Brug også gerne ren spagnum – det vokser kartofler fint i.

TIP...

- undlad at fylde spandene helt op. Knolden skal lægges ca. 5 cm under jordens overflade, og presses den op i løbet af væksten, kan du lægge yderligere jord på.



Hvem kommer først?



Lav dit eget eksperiment

- Fyld 12 spande med jord og forspirede læggekartofler
- Sæt 4 spande ind i et drivhus (hobbydrivhus uden opvarmning)
- Sæt 4 spande udenfor uden plastik
- Sæt 4 spande udenfor, men dækket til med klar plastik

I drivhuset

Kartoffelplanten er en frilandsplante, men varme fremmer væksten. Når du placerer planterne i et drivhus, vil den dejlige forårssol opvarme huset og gøre jorden dejlig lun. Nu vil kartofflens rødder vokse hurtigere, end hvis den lå ude i den kolde våde køkkenhavejord.

Den første tid i drivhuset går med at få knolden til at vokse, men hurtigt vil spandene have brug for vand. Brug gerne regnvand fra opsamlingsstønden. Gødning skal du ikke bekymre dig om, for det giver bare masser af top og mindre knolde.

Ude uden plastik

Spandene uden plastik minder mest om den traditionelle måde at lægge kartofler på i køkkenhaven. De forspirede læggekartofler vil vokse i takt med at luftens temperatur stiger. De vil være (for) våde, når det regner meget. Temperaturen i jorden følger naturens rytme, men hvilken betydning får det for høsten?

Ude under plastik

Plastikken er et lille drivhus, som forårssolens varme stråler kan skinne gennem. Det er en form for låg, der holder på varmen. Låget er med til at få kartoffelplanten til at gro hurtigere. Husk at vande, når jorden tørrer ud.

TIP...

- skriv et skilt til hvert forsøg og gør plads til at sætte dato på, hvornår de første grønne blade bryder frem fra jorden.



HUSK...

at vande alle kartoffelplanterne, så jorden er fugtig under hele forsøget



Hvem vandt?

Høst flere gange – eller høst alle knoldene fra én plante

Fordelen ved at dyrke i spande er, at du, med lidt forsigtighed, kan høste kartofler ad flere omgange. Saml hele toppen og løft varsomt hele potteklumpen ud af spanden. Grav nu de færdige knolde forsigtigt ud af jorden og sæt planten ned i spanden igen. Efter nogle uger, vil du kunne høste knolde igen.

Forslag til dage, hvor du høster knolde

1. først i juni måned
2. lige inden sommerferien starter
3. ved skolestart i august
4. midt i september

Det kan du

- tælle antallet af små kartoffelknolde
- veje kartoflerne
- måle omkredsen på den største og den mindste





De bedste majs vokser sammen

Lav dit eget majsbed i en firkant eller cirkel – eller blot som to rækker i køkkenhaven. Majs danner nærmest en skov, og når en højde på næsten to meter.

Blomsterne og bierne

Mange af vores planter har brug for at blive bestøvet for at kunne danne frugter. Sådant er det også med majs. Hannens pollen skal i kontakt med de hunlige blomster. Hos nogle planter er det insekter og bier, der står for bestøvningen, mens vinden andre gange tager sig af bestøvningen. Det betyder noget, om det er den ene eller den anden form for bestøvning. Det afgør, hvordan vi skal dyrke planterne, så de giver det bedste udbytte. Vi skal dyrke planterne, så de giver det bedste udbytte. Sukkermajs er afhængig af, at vinden flytter pollen fra hanraklerne til hunblomsterne, så det er en rigtig god idé at plante en lille skov, så du senere kan høste masser af saftige majscolber.

TEST ...

Lav din egen test og plant en enkelt majsplante helt for sig selv – danner den majscolber? Kommer der modne majs på colben?



Trin
1

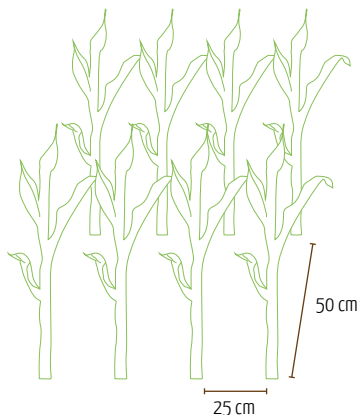
Start inde

Sukkermajs skal startes op i små potter fyldt med såjord i april måned. Så ét frø pr. potte og stil dem lyst og lunt – sådybden er 2-3 cm. Majs spirer først, når temperaturen er over 10° C, og den bedste spiretemperatur ligger mellem 20-22° C.



Planterne skal ud

Når kalenderen viser midt maj, er det tid til at få plantet majsplanterne ud i havejorden eller højbedet. Flyt potterne ud ca. en uge i forvejen og sørg for, at de står i skygge og læ; mens de vænner sig til livet under åben himmel. Når planterne er klar til plantning, skal de godt ned i jorden og vandes godt til. Mål 25 cm ud mellem planterne og 50 cm mellem rækkerne.



Vand er vigtig

Maj måned er tit en nedbørsfattig måned, så majsplanterne skal vandes jævnlige hele måneden. Til gengæld er majs ikke så grådige planter, så det er ikke nødvendigt at tilføre gødning. Når sommerferien nærmer sig, vil majsplanterne stå godt fast i havejorden eller højbedet. Vand i tørre perioder, men lad også plantens eget rodnet vokse sig stort, så majsplanterne selv kan finde vand, når skolen er på sommerferie.



Vidste du at ...

det er i toppen af majsplanten, hanblomsten sidder?

Hvornår er de klar?

Majs begynder først at modne, når skolen igen starter i august. Det er almindeligt, at hver plante når at danne to kolber. I enden af kolberne ses silkestråds-lignende støvfang, som skal begynde at visne og tørre ind, før majskerne begynder at modne. Skil forsigtigt dækbladene i spidsen for at se, hvornår de er fuldt modne.

Du kan spise majs rå, let kogte eller stegt på grillen. Smeltet smør og salt er et dejligt tilbehør til sukkermais. Opbevaring af majs skal ske i køleskabet, så sukkerindholdet ikke omdannes til stivelse.



Det kan du gøre

- mål hvor meget majsplanterne gror på 14 dage
- tæl hvor mange kolber hver plante når at danne
- vej de modne majs kolber – hvilken er den største, og hvilken er den mindste
- hvad smager bedst? Kogte, stegte eller rå majs kolber?

Vidste du at ...

dårlig bestøvning giver majs kolber med "punkterede" kerner?





Speedy seeds

1. Fyld en bakke med ca. 3 cm fugtig såjord.
2. Fordel majsfrø over hele bakken, så de ikke rører ved hinanden.
3. Drys nu 1 – 2 cm fugtig såjord over majsfrøene og tryk let til.
4. Bakken sættes ind i et skab, hvor der ikke kommer lys ind, og hvor temperaturen er omkring 20° C (stuetemperatur).
5. Når skuddene er vokset, så de måler omkring 7 cm, lige inden de danner blade, skal de høstes.

GÆT EN GANG...

Hele dette eksperiment tager omkring 10 dage, og gæt hvad de skriggule skud smager af?





Spis blomsterne

Så selv de små bitte frø i pottes og plant dem ud i jorden eller højbedet. Glæd dig til at følge med, når planterne efter nogen tid danner knopper, der springer ud i de smukkeste farver.

Smag på dem hver især, pynt madpakkens indhold, anret en grøn salat med blomsterblade på toppen eller spis dem sammen med friske jordbær.



Trin
1

Forspiring – fra midten af april måned

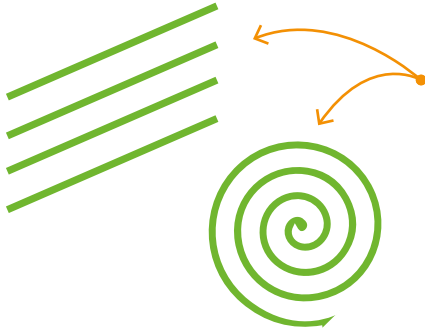
Vælg nogle af de spiselige blomster fra hæftet, eller køb en blandet pose med frø af spiselige planter i dit havecenter.

1. Fyld såjord i små bakker eller flamingokasser.
2. Vand jorden let til.
3. Så nu forsigtigt frøene ud, så de ikke rører hinanden.
4. Dæk frøene med ca. ½-1 cm fugtig jord, og klap forsigtigt jorden let med en flad hånd.

Nogle frø spirer meget hurtigt – inden for en uge, mens andre godt kan være længere tid om at begynde deres nye tilværelse.



Ikke alle blomster/planter kan spises. En stor del af dem er giftige, så du skal være 100% sikker på, at blomsten, du smager på, er spiselig. Er uheldet ude, har www.bispebjerghospital.dk/giftlinjen en god planteoversigt med oplysninger om, hvilke symptomer, du skal være opmærksom på.



Udplantning – fra midten af maj måned

Du skal forberede jorden, inden du planter de små spiselige blomsterplanter ud.

1. Fjern ukrudtsplanter
2. Fræs eller grav, så de øverste ca. 20 cm jord løsnes godt
3. Riv og sørg for, at jorden er jævn – den skal ligne groft rugbrød
4. Skal dine blomster stå i lige rækker, spænder du en snor ud og planter de små grønne fremspirede planter, så der er ca. 10 cm mellem dem. Der skal være 1 m mellem hver række
5. Vand godt til.

LAV SELV

- isterninger med blomsterhoveder eller blomsterblade i
- nybagte boller med glasur og pynt med spiselige blomster
- hjemmelavet is, hvor der er spiselige blomster i
- marmelade af havens bær tilsat spiselige blomster

PRØV OGSÅ ...

at springe forspiringen over og så direkte i den forarbejdede havejord. Så helst i rækker, for så er det meget lettere at fjerne uønsket ukrudt. Synes du, lige rækker er for kedelige, så tegn en stor spiral og så den til.





Blomsterkarse *Tropaeolum majus*

Måske kender du denne blomst som tallerkenskækker, for det navn bruges flittigt. Det er enårigte planter, som man nemt sår år efter år. Krybende sommerblomst, der breder sig med lange skud.

Brug de friske blomster som krydderi på maden – også bladene kan spises. Prøv også at høste de umodne frø, som kan saltes og syltes om kapers.



juni – frost



Kornblomst *Centaurea cyanus*

Kornblomst er en etårig plante, der bliver ca. 50 cm høj. Den fås i hvid, rosa, rød, lilla og den kendte mørkeblå farve, og det er en nem plante at så i haven.

Brug de smukke kronblade som drys på salaten eller desserten – smagen er en smule pebret.



juni – august



Lavendel *Lavandula angustifolia*

De fleste haver har lavendler, som er solkrævende planter - og som elsker en lun vokseplads. De bliver omkring 30 – 50 cm høje.

Kom de friske blomster i sukker, som bruges til bagværk – duften af lavendel vil derefter kunne smages. Brug også de friske blomster til at koge med til bærmarmeladen.

Høst også et bundt blomsterstilke, som du kan hænge til tørre og bruge senere.



juni – august



Fløjlsblomst *Tagetes*

Sommerblomst, der findes i et væld af arter og sorter. Højden varierer derfor fra 1 m ned til 15 cm høje planter i gule og orange nuancer. Smagen er ikke den samme, så prøv dig frem og led gerne efter citrontagetes og appelsintagetes, som begge er spændende sorter.

Passer godt til fiskeretter og desserter. Alle tagetesarter er spiselige, så smag på blomsterbladene og opfind selv gode kombinationer.



juni - frost



Solsikke *Helianthus annuus*

Genkendelig sommerblomst, som fås i et væld af sorter, der giver udvoksede planter mellem 40 cm og 4 m. Blomsterkurven sidder på stive grene, hvor de dagen igennem drejer hovederne mod solen.

Pluk de gule randblomster, som smager peberagtigt. Brug dem til kødretter med gris, fisk og fjerkræ eller ovenpå en mad med kødpålæg.



august - september



Morgenfrue *Calendula officinalis*

Morgenfruer er fast gæst i mange haver. Enten sår du dem hvert forår, eller så kommer de af sig selv, for trods plantens enårige status, sår den nemt sig selv. De bliver omkring 20 – 30 cm høje og har blomster, som varierer i farverne lys gul, gul og orange.

Brug de friske randblomsterblade til både forretter, supper, i bagværk, på desserter og salater. Prøv også at drysse morgenfrueblade på dit spejlæg, mens du tilbereder det på panden. Smagen er let pebret.



juli - frost



ISBN 87-91659-58-2



9 788791 659584 >