

PLANTEPORTRÆTTER: FLERÅRIGE SPISELIGE PLANTER



METTE KOLD

PLANTEPORTRÆTTER AF BUNDVEGETATION, URTER, KLATREPLANTER OG SPISELIGE LØG

Indhold

(opstillet alfabetisk under hver af de fire kategorier)

Meget produktive flerårige spiselige planter

1. Humle	side 3
2. Kål, flerårig	side 4
3. Mælkebøtte	side 5
4. Rucola	side 6
5. Seombardi	side 10
6. Spinatranke	side 11
7. Spinatsyre	side 13
8. Stolthenriks gåsefod	side 15
9. Sødskærm	side 17
10. Takkeklap	side 19

Andre spiselige flerårige planter

11. Anisisop	side 21
12. Bibernelle	side 23
13. Bronzefennikel	side 24
14. Hosta	side 25
15. Jordskok	side 26
16. Kulsukker	side 27
17. Oka	side 28
18. Sankthansurt	side 29
19. Slangepileurt	side 30
20. Skorzoner	side 31
21. Strandbede	side 33

Spiseligt bunddække

22. Græs	side 34
23. Guld- & døvnælde	side 35
24. Kamæleonblad	side 36
25. Korsnap	side 37
26. Portulak, have-	side 38
27. Portulak, vinter-	side 39
28. Skovjordsbær	side 40

Spiselige flerårige løg

29. Etageløg	side 41
30. Hvidløg	side 42
31. Kamløg	side 44
32. Pibeløg, gigant	side 45
33. Prærieløg	side 47
34. Sibirisk kantløg	side 48
35. Skovløg	side 49
36. Sydafrikansk bladhvidløg	side 50

Når planterne bliver et system	side 51
--------------------------------	---------

Foto: Forfatteren, medmindre andet er angivet under det enkelte billede.

Om brug af AI: Generativ AI er anvendt som research-, sparrings-, struktur- og redaktionsværktøj under udarbejdelsen af dette skrift. Arbejdet har taget udgangspunkt i mine egne tekstkladder, som jeg efterfølgende har bearbejdet og redigeret, og jeg står for den endelige tekst.

MEGET PRODUKTIVE FLERÅRIGE SPISELIGE PLANTER

1. Humle

Humulus lupulus

Kategori: Flerårig klatreplante

Højde og bredde: Op til ca. 6 meter på én sæson

Placering: Sol til halvskygge, gerne ved stativ, hegn, pergola eller træ

Jord: Almindelig, næringsrig og fugtighedsbevarende jord

Høst: Unge skud i april-maj; blomster/kogler senere på sæsonen

Sværhedsgrad: Let, men kræver styring

Madskovsrolle: Klatreplante, skudgrøntsag, insektplante, pergola- og skyggeplante



Kort karakteristik

Humle er en kraftig flerårig klatreplante, der hvert år skyder voldsomt fra roden. I madskoven kan den bruges på pergolaer, hegn, gamle træstubbe eller andre robuste strukturer, hvor den må klatre.

Den er især interessant tidligt på sæsonen, hvor de unge skud kan høstes og bruges som en slags vilde asparges. Senere giver planten de velkendte humlekogler, som især forbindes med ølbrygning, men også kan bruges til te og traditionel urtemedicin.



Foto: Pixabay

Voksested og jord

Humle trives i almindelig god havejord og vokser bedst, når den har noget at klatre i. Den skal placeres, hvor dens kraftige vækst ikke bliver et problem. Den kan blive meget dominerende, hvis den får frit spil.

Plantning og pasning

Plantes ved en solid klatrestruktur. Skuddene kan ledes op om foråret, og overskydende skud kan høstes. Det er ofte bedre at spise og styre planten end at bekymre sig for meget over dens vækstkraft.

Høst

Høst unge skud tidligt, mens de stadig er sprøde. Senere kan humlekogler høstes, når de er udviklede og aromatiske.

Min vurdering

Humle er en god plante, hvis man har et sted, hvor den må fylde og klatre. Den er ikke til små, sarte bede, men den er virkelig velegnet til madskovens lodrette lag.

Jeg har den selv ved en pergola, hvor den typisk når hele vejen rundt allerede halvvejs gennem sæsonen - præcis som det er formål med den, udover spiseligheden.

Rolle i madskoven

Humle udfylder klatrelaget og kan skabe skygge, rum og højde. Den er oplagt ved pergolaer, hegn og overgange, hvor man ønsker frodighed og lodret produktion. Den kan også være en god plante i kanten af madskoven, hvor den må være lidt vild.

Brug

Frisk: Unge skud høstes i april-maj og bruges som asparges.

Tilberedt: Skud kan dampes, lynsteges eller bruges i æggeretter.

Blomster/kogler: Bruges til øl, te og traditionelt som beroligende urt.

Bemærk: Planten er kraftig og bør placeres med omtanke.

EGNE NOTER

2. Kål, flerårig

Brassica oleracea, flerårige sorter

Kategori: Flerårig bladgrøntsag

Højde og bredde: Op til ca. 1–3 meter afhængigt af sort

Placering: Sol til let skygge

Jord: Næringsrig, fugtighedsbevarende jord

Høst: Blade næsten hele året; blomsterknopper før blomstring

Sværhedsgrad: Let til middel

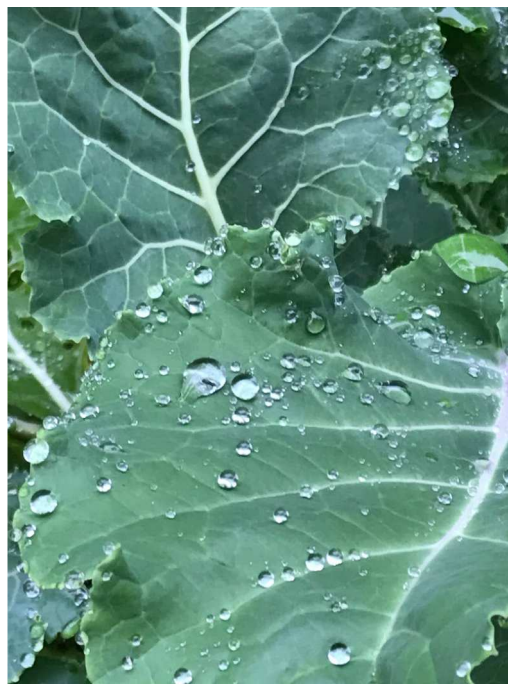
Madskovsrolle: Meget produktiv bladgrøntsag, urtelag/mellemhøjt grøntsagslag, insektplante



Kort karakteristik

Flerårig kål er en af de mest produktive flerårige grøntsager. Den viser, at kål ikke behøver være noget, man sår, planter og rydder hvert år. De rette sorter kan stå i flere år og levere blade, skud, blomsterknopper og blomster.

Den er en robust, gavmild og praktisk plante, men den skal have næring og plads. Den egner sig især til de mere dyrkede dele af madskoven, tæt nok på køkkenet til at blive brugt.



Voksested og jord

Flerårig kål trives bedst i sol til let skygge og i god næringsrig jord. Den kan vokse kraftigt og bør ikke placeres, hvor den kommer til at skygge for lave planter.

Sorter

Gode sorter kan være 'Daubenton', 'Taunton Deane' og andre gamle flerårige kåltyper. De varierer i bladform, farve og vækstkraft. Over tid kan man prøve af, hvilke man bedst kan lide i madlavningen.

Høst

Blade kan høstes gennem store dele af året. Blomsterknopper høstes før udspring. Giv planten tid til at genvokse efter større høst.

Min vurdering

Flerårig kål er en kerneplante. Den er praktisk, produktiv og værd at prioritere. Nogle af de gamle flerårige kålsorter kan udvikle sig til meget store planter. Flere af disse gamle europæiske typer har i de senere år fundet vej tilbage til danske planteskoler.

Nuvel, der går sommerfuglelarver i dem i sommerens løb, medmindre man lægger net over. Jeg lader typisk et par planter stå, så sommerfuglene har plads i haven, og så lægger jeg net over resten, så der også kan høstes hele sommeren. Når man ikke det, er der ikke noget forgjort. Klip planterne ned, når sommerfuglene er klækket, så skyder de ivrigt igen, og man har kål hele efteråret og ind i vinteren.

Rolle i madskoven

Flerårig kål er en højtydende plante i det spiselige urtelag. Den fungerer bedst i madskovens mere kultiverede zoner, hvor der høstes ofte. Den bidrager med mad, blomstring og kraftig grøn struktur.

Brug

Frisk: Unge blade kan bruges rå i små / moderate mængder.

Tilberedt: Blade bruges som grønkål: svitset, stuvet, i supper, tærter, juice og fermentering.

Knopper: Blomsterknopper bruges som små broccoli.

Blomster: De gule blomster kan spises og tiltrækker bier.

Frøstande: Kan bruges dekorativt i buketter. Nogle flerårige kål kan også sætte frø, som kan høstes og sås. Man skal dog ikke regne med, at nye planter bliver magen til moderplanten, da kål let krydsbestøver. Vil man bevare en bestemt sort, er vegetativ formering, f.eks. med stiklinger, derfor ofte mere sikker. Det kan være relevant, når gamle planter skal erstattes, man udvider eller giver venner og naboer små planter klar til udplantning.

Bemærk: Høst løbende, så planten forbliver frisk og produktiv.

EGNE NOTER



3. Mælkebøtte

Taraxacum officinale / *Taraxacum* spp.

Kategori: Vild flerårig blad-, blomst- og rodplante

Højde og bredde: Ca. 10–40 cm

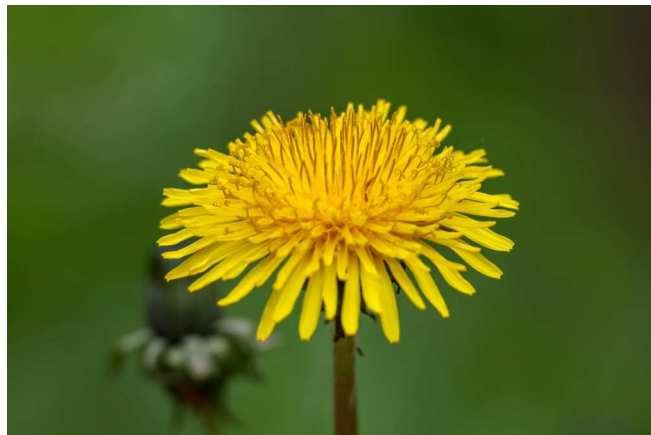
Placering: Sol til let skygge

Jord: Vokser næsten overalt; særlig stærk i kompakt jord

Høst: Blade, blomster og rødder gennem store dele af året

Sværhedsgrad: Meget let

Madskovsrolle: Jordløsner, næringsakkumulator, insektplante, spiselig vildplante



Kort karakteristik

Mælkebøtten er en af de mest undervurderede spiselige planter. Den bliver ofte behandlet som ukrudt, men i en madskov er den snarere et tegn på naturens reparationsarbejde. Den løsner jorden med sin pælerod, kan derfor opfattes som jordforbedrende, og den giver tidlig føde til bier.

Alle dele kan bruges: Blade, blomster og rødder. Den er bitter, stærk og livskraftig — og netop derfor interessant.



Foto: Finn Byrum

Voksested og jord

Mælkebøtte vokser næsten overalt. Den dukker især op, hvor jorden er kompakt, åben eller forstyrret. I stedet for at se den som et problem kan man bruge den som indikatorplante.

Pasning

Den kræver ingen pasning. Hvis man vil have færre mælkebøtter, kan de høstes eller skæres ned og bruges som jorddække.

Høst

Blade er mildest tidligt forår og efter blomstring. Blomster høstes i forår og sommer. Rødder høstes bedst forår eller efterår.

Min vurdering

Mælkebøtten er fantastisk! Den bør drikkes og spises på alskens måder, bruges som jorddække og til jordforbedring. Man kan sågar lave udtræk som gødning, læs herom andetsteds. Det er som om, at det, der er i rigelige mængder, det sætter vi mennesker ikke altid pris på – men det er jo noget pjat. Overfloden af mælkebøtter kan og bør bruges systematisk i enhver husholdning.

Rolle i madskoven

Mælkebøtten er jordforbedrer, insektplante og spiselig vildplante i ét. Den hører især hjemme i overgangszoner, græsflader, stier, kanter og unge plantninger, hvor jorden endnu arbejder sig mod større frugtbarhed.

Brug

Frisk: Unge blade i salat, især før blomstring.

Tilberedt: Blade kan svitses eller bruges i supper.

Blomster: Gule kronblade kan bruges i salat, pandekager, te og sirup.

Rod: Unge rødder kan bruges i suppe; ældre rødder kan tørres og ristes som kaffeerstatning.

Bemærk: Bitterstofferne er en del af plantens værdi.

To blik på mælkebøtten

Hvis jeg ikke allerede var forelsket i mælkebøtten, har især to mennesker været med til at åbne mine øjne for den. (Bemærk dog at jeg ikke har faktisk tjekket deres udsagn).

Den ene er Dannie Druehyld – Heksen fra Rold – som både har vist rundt i Rold Skov og skrevet om mælkebøtten med stor varme. I 'Vild vegetarmad' fra 1985 beskriver hun ikke kun mælkebøttens brug i madlavningen, men også dens gamle rolle som læge- og magiplante. Hun fremhæver blandt andet, at planten er rig på mineraler og vitaminer, indeholder kalium og traditionelt er blevet betragtet som både blodrensende og bloddannende.



Foto: Pixabay

Hos Druehyld får mælkebøtten også en symbolsk betydning. Den gule blomst består af mange små blomster samlet i ét hoved, og netop derfor kan den ses som et billede på fællesskab. Hun fortæller, at mælkebøtten blandt andet blev brugt som symbol for kvinder, og at den blev uddelt, da kvinder i 1915 marcherede til kongen for at takke for stemmeretten.

Det er værd at bemærke, at mælkebøtten også blev brugt som logo for Kvindernes Bygning, da den første indsamling begyndte i 1896. Blandt andre Emma Gad var en vigtig drivkraft bag arbejdet for at skabe et visionært samlingssted for kvinder og kvinders aktive fællesskaber.

Den anden er Tycho Holcomb, som på et kursus engang udbød, omtrent sådan som jeg husker det, med oprigtig begejstring: "Jamen, mælkebøtten er da det mest konkrete bevis på Guds eksistens – det må enhver da kunne se."

Hos Tycho bliver mælkebøtten et billede på naturens egen jordforbedring. Fra et jordfrugtbarhedsperspektiv er den et klassisk eksempel på en plante, der arbejder med jorden. Den dybe pælerod løsner kompakt jord, henter næringsstoffer op fra dybere jordlag og bidrager til at gøre jorden mere åben for andre planter. Den dukker ofte op netop dér, hvor jorden har brug for den.

Derfor skal mælkebøtten ifølge Tycho ikke bekæmpes mekanisk eller fjernes i irritation. Vil man have færre mælkebøtter, kan man i stedet spise den, skære den ned eller lade den indgå i jorddækket. På den måde bliver planten ikke et problem, men en ressource.

Det, mange kalder dens ukrudtsegenskaber, ser han som dens styrke: Dens robusthed, dens evne til at vokse næsten overalt, dens spiselige blade, blomster og rødder – og dens værdi for både jord, dyr og mennesker. Som han skriver i sin superlativliste, er mælkebøtten elsket af bier og af os. Den har udviklet sig sammen med græssende dyr og tåler derfor at blive ædt, plukket og skåret ned igen og igen.

EGNE NOTER

4. Rucola – almindelig og flerårig

Eruca vesicaria / *Diplotaxis tenuifolia*

Kategori: Enårig og flerårig bladgrøntsag

Højde og bredde: Ca. 30–50 cm

Placering: Sol til let skygge

Jord: Almindelig veldrænet havejord

Høst: Tidligt forår til efterår

Sværhedsgrad: Let

Madskovsrølle: Enårig eller flerårig og selvsårende salatplante, tidligt grønt, insektplante



Kort karakteristik

Der findes især to typer rucola i haven. Almindelig rucola har hvide eller cremefarvede blomster med mørke årer og bredere, blødere blade. Den er hurtigvoksende og typisk enårig. Vild rucola har gule blomster, smallere og mere dybt fligede blade og en stærkere smag. Den er ofte flerårig eller kortlivet flerårig og kan komme igen år efter år.

Voksested og jord

Rucola trives i sol til let skygge og almindelig veldrænet jord. Den bliver bedst, hvis den ikke står alt for tørt i lange perioder.

Pasning

Høst ofte. Jo mere den bruges, desto mere frisk bladvækst stimuleres. Fjern de fleste blomsterstande, hvis du vil begrænse selvsåningen, men lad enkelte planter sætte frø, hvis du vil bevare din egen bestand.

Høst

Høst unge blade fra forår til efterår. Blomster kan høstes om sommeren.

Min vurdering

Rucola er en god plante for den haveejers, der holder af en lang sæson med salat med lidt kant. Jeg har dem begge for deres forskellige nuancer i smagen og er ret besat selvforsynende med rucola i 4-5 måneder om året fra et areal på cirka 1 kvadratmeter.

Almindelig rucola er først og fremmest en enårig selvsåer. Vild rucola er den mest flerårige og derfor den mest oplagte i madskovssammenhæng.

Begge kan blive skarpe i smagen, når planterne blomstrer eller står tørt, men unge blade er ofte mildere og i de fleste husholdninger mere anvendelige.

Hvis du vil være selvforsynende, så husk at lade nogle af planterne gå i frø, så du kan høste frø til næste års planter.

Rolle i madskoven

Rucola kan indgå i madskoven som en selvsående bladplante i de lysåbne dele af systemet. Den er ikke en klassisk skovbundsplante, men passer godt i kanter, bede, stier, unge plantninger og andre steder, hvor jorden af og til forstyrres.

Særligt vild rucola kan blive en stabil, tilbagevendende plante, der leverer stærke, pebrede blade gennem en stor del af sæsonen.

Brug

Frisk: Blade i salater, sandwich og som grønt drys.

Blomster: De hvide eller gule blomster kan spises og pynter i salater.

Tilberedt: Kan vendes i varme retter lige før servering.

Bemærk: Smagen er skarp, bitter og sennepsagtig, især i den flerårige, lidt mildere i den enårig.

EGNE NOTER



5. Seombadi

Dystaenia takesimana

Kategori: Flerårig blad- og stængelgrøntsag / aromatisk vintergrøntsag

Højde og bredde: Ca. 60–120 cm høj, afhængigt af vækstforhold og blomstring. Ca. 40–70 cm bred.

Placering: Sol til halvskygge

Jord: Almindelig, gerne næringsrig og fugtighedsbevarende jord

Høst: Særligt værdifuld i milde vintre og tidligt forår

Sværhedsgrad: Let til middel

Madskovsrolle: Vintergrønt, aromatisk urtelag, biodiversitetsplante, flerårig køkkenplante



Kort karakteristik

Seombadi er en flerårig koreansk grøntsag med selleri-, persille- og krydderurteagtig smag. Den er særlig interessant, fordi den kan vokse ved lave temperaturer og derfor kan give grønt på tidspunkter, hvor haven ellers er stille. Det er ikke en neutral bladgrøntsag som spinat. Den har en tydelig aromatisk karakter og skal derfor bruges som smags giver, grøntsag og krydderurt på én gang.

Voksested og jord

Seombadi trives i sol til halvskygge og i almindelig, gerne næringsrig jord. Den bør ikke stå alt for tørt, hvis man vil have bløde og anvendelige blade. Den passer godt i et flerårigt grøntsagsbed, i kanten af madskoven eller i et område, hvor man let kan høste i vinter og tidligt forår.

Plantning og etablering

Plantes i forår eller efterår. Vand i etableringsfasen, og giv planten plads til at udvikle en kraftig tue. Den bør placeres, hvor den kan stå fast gennem flere år.

Pasning

Seombadi kræver ikke meget pasning, men den bør høstes med omtanke. Høst blade og stængler løbende uden at svække hele planten. Fjern eventuelt visne dele efter vinteren. Hvis planten blomstrer, kan blomsterne have værdi for insekter. Man kan derfor vælge at lade nogle blomsterstande stå.

Høst

Høst blade og unge stængler, især i milde vinterperioder og tidligt forår. Det er netop på dette tidspunkt, planten har sin særlige værdi. Senere på sæsonen kan den stadig bruges, men den konkurrerer da med mange andre grønne planter.

Min vurdering

Seombadi gør den flerårige køkkenhave interessant, fordi den udfylder et hul om vinteren, hvor den giver aromatisk grønt. Jeg ville plante den tæt på køkkenet eller langs en sti, så man husker at bruge den.

Rolle i madskoven

Seombadi er interessant som vinter- og tidlig-forårsgrønt i madskovens urtelag. Den udfylder en anden rolle end mange sommergrøntsager, fordi den især er værdifuld, når resten af haven endnu ikke yder meget.

Den passer godt i et halvskygget, fugtighedsbevarende og produktivt urtelag, gerne tæt på adgangsstier, så den er nem at høste fra.

Brug

Frisk: Unge blade kan bruges som aromatisk grønt i små mængder.

Tilberedt: Blade og stængler kan bruges i supper, wokretter, gryderetter, æggeretter og som selleri-/persilleagtig smags giver.

Smag: Selleri, persille, grønt og krydret.

Anden brug: Blomstring kan understøtte insekter, især hvis nogle planter får lov at gå i blomst.

Bemærk: Smagen er markant. Den bør bruges, hvor man ønsker aroma — ikke som neutral salatbase.

6. Spinatranke

Hablitzia tamnoides

Kategori: Flerårig klatrende bladgrøntsag

Højde og bredde: 3–4 meter høj, når den er etableret

Placering: Halvskygge til skygge, gerne med forårssol

Jord: God, muldet og fugtighedsbevarende jord

Høst: Tidlige skud februar-marts; blade og blomster senere

Sværhedsgrad: Middel i etablering, let når den først er i gang

Madskovsrolle: Klatrende spinatplante, tidligt grønt, skyggetolerant urtelag/klatrelag



Kort karakteristik

Spinatranke er en af de mest spændende flerårige grøntsager til nordisk klima. Den kommer tidligt, trives køligt og kan med tiden give store mængder skud og blade. Første år skal man være tålmodig, men ældre planter bliver kraftige og gavmilde. Den er især værdifuld, fordi den kan dyrkes i halvskygge, hvor mange klassiske grøntsager ikke trives.

Voksested og jord

Spinatranke trives bedst i halvskygge eller skygge, men gerne med forårssol. Den skal have muldet jord og må helst ikke tørre ud.

Plantning og etablering

Frø kræver kulde for at spire. Planten er langsom første år og bør ikke høstes hårdt, før den er etableret. Giv den et stativ, en busk, et hegn eller anden støtte.

Høst

Høst skud tidligt forår. Senere kan blade høstes i store mængder gennem hele sommeren; planten vokser lystigt videre.

Min vurdering

Spinatranke er en af de planter, der virkelig berettiger begrebet madskov. Den giver mad i skygge og højde, hvor almindelige grøntsager sjældent leverer. Og dens navn er berettiget, for den smager som enårig spinat, som jeg næsten helt er gået fra at dyrke, siden jeg opdagede de flerårige grøntsager.

Her til højre ses en plante på andet år. Læg mærke til, hvor meget der vokser langs jorden, hvor jeg har høstet hårdt, og se så, hvordan planten ivrigt klatrer opad og sætter blomster.

På næste side et par close up billeder, så man har styr på udseendet. Bladene er hjerteformede, blomsterne gulgrønne og stjerneformede.



Rolle i madskoven

Spinatranke er perfekt i madskovens skyggefulde og halvskyggefulde zoner. Den udnytter lodret plads og giver tidligt grønt, før mange andre planter er i gang.

Brug

Skud: Tidlige skud bruges som asparges, rå eller let tilberedte.

Blade: Unge blade i salat; ældre blade i stuvninger og varme retter.

Blomster: Blomster kan bruges i salat.

Bemærk: Høst ikke for hårdt, før planten er veletableret.

EGNE NOTER



En lille serviceinfo, jfr. billedet her nedenfor af en førsteårs- og dermed lidt sart spinatranke. Den har bidemærker efter 'dræbersnegle', som vi jo er mange, der døjer med. Men den overlever - som de fleste af de andre flerårige grøntsager gør - i modsætning til mange enårige grøntsager, der kan spises rub og stub af sneglene på meget kort tid.



7. Spinatsyre

Rumex patienta

Kategori: Flerårig bladgrøntsag

Højde og bredde: Ca. 90–150 cm høj i blomstring, lavere ved løbende bladhøst. Ca. 40–60 cm bred.

Placering: Sol til halvskygge

Jord: Almindelig havejord, også gerne sandet jord. Trives bedst med nogen fugt og næring.

Høst: Meget tidligt forår og igen senere på sæsonen

Sværhedsgrad: Let

Madskovsrolle: Tidlig og sen bladgrøntsag, urtelag, lav-input grøntsag, flerårig spinaterstatning



Kort karakteristik

Spinatsyre, også kaldet patientkål eller engelsk spinat, er en af de mest oplagte flerårige bladgrøntsager til en spiselig have. Den kommer tidligt og giver store, grønne blade med en mild spinatagtig smag og en let syrlighed. Og den skyder igen i sensommeren, og så har man bladgrønt langt ind i efteråret.

Den har en lidt anden karakter end almindelig spinat. Den er mere robust og flerårig. Til gengæld skal den bruges rigtigt: De unge og mellemstore blade er bedst, mens meget store og ældre blade kan blive grove. Så man skal nyde plantens overflod ved at spise løs.

Voksested og jord

Spinatsyre trives i sol til halvskygge og i almindelig havejord. Den kan også klare lettere og sandet jord, men bliver mest frodig, hvis jorden ikke tørrer helt ud. Den passer godt i et flerårigt grøntsagsbed, i kanten af en madskov eller i et urtelag med andre tidlige grøntsager.

Hvis den står for tørt og udpint, bliver bladene mindre lækre. Vil man have den som en egentlig høstplante, bør den have rimelig jord og ikke for hård konkurrence.

Plantning og etablering

Spinatsyre kan sås eller plantes. Den bør have plads nok til at danne en kraftig bladroset. Vand i etableringsfasen og hold konkurrerende græs væk, indtil planten er godt i gang.

Når planten først er etableret, kommer den igen år efter år. Den kan forynges eller deles, hvis den med tiden bliver træt eller for stor.

Pasning

Løbende høst er den vigtigste pasning. Pluk de små og mellemstore blade, før planten bliver for grov. Hvis blomsterstængler fjernes, kan planten ofte holde sig mere bladproducerende.

Den kræver ikke avanceret dyrkning, men kvitterer for kompost, fugt og en placering uden alt for stærk konkurrence.

Høst

Høst især tidligt på sæsonen, når bladene er friske og milde. Der kan oftest høstes igen senere, især hvis planten holdes i vækst ved løbende høst og ikke får lov at bruge al energi på blomstring.



Min vurdering

Spinatsyre er nem, tidlig og nyttig. Den er ikke nødvendigvis den mest elegante plante, men den leverer et stort udbytte i såvel direkte sol som halvskygge. Jeg har den både plantet i den egentlige grøntsagshave og i skovdelen omkring unge æbletræer. Er det muligt, er det en god ide at placere den tæt på køkkenet, så det er nemt at følge med i den og høste den.

Billede to og tre behøver en smult forklaring. Jeg var nysgerrig efter at se, hvor stor den egentlig bliver, når den gives friløb. Og angivelserne på 90-150 cm rækker knap. Da jeg skar den ned, var den blevet 180 cm. høj!

Jeg er blevet så begejstret for spinatsyre, at jeg har fordoblet mængden af planter. Her nedenunder ses de små spirer, der ser ret uanseelige ud i slutningen af maj, hvor de er klar til udplantning. Efter blot et par måneder kan man langsomt begynde at høste, og inden sæsonen er slut, har de den størrelse, som spinatsyren bagerst har.

Rolle i madskoven

Spinatsyre er en stærk plante i madskovens urtelag, især fordi den giver tidligt grønt. Den kan være med til at gøre madskoven mere spiselig allerede fra det tidlige forår, før mange andre planter for alvor er i gang.

Den passer bedst i de lysere dele af urtelaget, fx under unge frugttræer, i kanten af buske eller i et flerårigt grøntsagsbed tæt på køkkenet.

Brug

Frisk: Små, unge blade kan bruges i salater, gerne blandet med mildere salatblade.

Tilberedt: Bruges som spinat i tærter, supper, stuvninger, æggeretter og varme salater.

Smag: Mildt grøn, spinatagtig og let syrlig.

Bemærk: Som andre syre- og spinatlignende planter indeholder den oxalsyre. Den bør derfor bruges som del af en varieret kost og ikke som eneste grønne bladgrøntsag i store mængder hver dag.



EGNE NOTER

8. Stolthenriks gåsefod

Blitum bonus-henricus

Tidligere ofte kaldt *Chenopodium bonus-henricus*

Kategori: Flerårig bladgrøntsag / skudgrøntsag

Højde og bredde: Ca. 40–80 cm høj, afhængigt af vækst og blomstring. Ca. 30–50 cm bred.

Placering: Sol til halvskygge

Jord: Gerne næringsrig jord

Høst: Blade i forår og forsommer, unge blomsterskud senere

Sværhedsgrad: Let til middel

Madskovsrolle: Flerårig spinatplante, urtelag, historisk nytteplante, tidligt grønt



Kort karakteristik

Stolthenriks gåsefod er en gammel flerårig nytteplante, der fortjener en renæssance. Den kan bruges som en slags flerårig spinat og giver både blade og unge blomsterskud. Den har ikke moderne supermarkedsgrøntsagers polerede udtryk, men den har robusthed, historie og anvendelighed.

Planten danner grønne blade og senere blomsterstande. Den er diskret i udtrykket, men værdifuld i et spiseligt, flerårigt plantesystem.

Voksested og jord

Stolthenriks gåsefod trives i sol til halvskygge. Den bliver bedst i næringsrig jord, hvor den kan danne en god bladmængde. Den kan bruges i flerårige bede, i skovhavens lyse urtelag eller i kanten af buske og frugttræer.

Den bør ikke drukne i kraftig konkurrence fra græs. Som mange flerårige grøntsager har den bedst af en god start.

Plantning og etablering

Plantes med cirka 20–30 cm afstand, hvis den skal danne et tættere grønt bed over tid. Den kan etableres fra frø eller planter, men frø kan være lidt langsomme og uregelmæssige. Når planten først er etableret, kan den blive stående i mange år.

Vand i etableringsfasen og giv gerne kompost eller anden mild næring.

Pasning

Høst løbende af de unge blade. Fjern eventuelt blomsterstande, hvis planten skal blive ved med at producere blade. Alternativt kan de unge blomsterskud høstes som grøntsag.

Planten kan med fordel indgå i et lille permanent bed sammen med andre flerårige bladgrøntsager og bunddækkeplanter.

Høst

Nye skud høstes i april og maj og kan bruges omtrent som asparges. Unge blade kan høstes til salat i forår og forsommer, mens de er friske og milde. Til varme retter kan bladene bruges længere ind i sæsonen. Bladene indeholder saponiner, der reduceres ved tilberedning. Senere, omkring start juli, kan de unge blomsterskud høstes. Frø kan bruges på samme måde som quinoa. Ved løbende høst kan planten holdes mere anvendelig.

Min vurdering

Oprindeligt tænkte jeg ikke på stolthenriks gåsefod som noget særligt. Karoline & Tycho har imidlertid overbevist mig om, at den er eminent i større mængder i haven. Jeg har den både i min egentlige køkkenhave blandt de flerårige grøntsager og omkring et par æbletræer, fordi den også tåler halvskygge. Desuden har jeg den sammen med skovjordsbær på et jordstykke, som jeg er ved at jordforbedre, og dér klarer den sig også godt.

Den lange sæson gør, at den mere eller mindre har erstattet spinat i mine have.

Rolle i madskoven

Stolthenriks gåsefod er en rolig og nyttig plante i urtelaget. Den er særlig relevant, hvor man ønsker flerårige bladgrøntsager, der kommer igen uden årlig såning.

Den kan fungere som en slags madskovs-spinat og passer godt i mere kultiverede dele af skovhaven, hvor der er let adgang til høst.

Brug

Frisk: Helt unge blade kan bruges i små mængder i salater.

Tilberedt: Blade bruges som spinat i tærter, supper, stuvninger, pandekager, æggeretter og varme grøntsagsretter.

Skud: Unge blomsterskud kan dampes eller linsteges.

Frø: Kan bruges a la quinoa, dvs. i alskens retter, hvor vi bruger dem. Der skal dog optrænes evne i at rense dem.

EGNE NOTER



9. Sødskærm

Myrrhis odorata

Kategori: Flerårig krydder- og bladplante

Højde og bredde: Op til ca. 1,5 meter; kan fylde bredt

Placering: Halvskygge, gerne under træer

Jord: Humusrig, ikke for tør jord

Høst: Blade, skud, blomster, frø og rod

Sværhedsgrad: Let til middel

Madskovsrolle: Højt bunddække, insektplante, krydderurt, skyggetolerant urtelag

Kort karakteristik

Sødskærm er en frodig, duftende og meget anvendelig flerårig plante. Den har anis- og lakridsagtig smag og kan bruges både som krydderurt, bladgrønt, rodplante og dessertkrydderi.

Den lyser op i haven med hvide blomsterskærme i maj og fungerer godt under spredt træbevoksning, hvor den kan danne et højt, spiseligt bunddække.



Voksested og jord

Sødskærm trives i halvskygge, gerne i humusrig jord under træer. Den bryder sig ikke om at stå meget tørt.

Plantning og etablering

Frø kræver kulde og kan være langsomme om at spire. Selvsåede småplanter kan flyttes. Større planter kan være vanskelige at flytte uden at beskadige roden, men rodstykker kan i nogle tilfælde skyde igen.

Høst

Blade og skud høstes forår og sommer. Umodne frø høstes grønne. Rod kan høstes fra ældre planter.

Min vurdering

Sødskærm er næsten for god til kun at være krydderurt. Den er smuk, nyttig og virkelig velegnet til skovhave, især under træer.

På billedet til venstre på næste side, hvor den 'bare' står grøn, før blomstring og frøsætning er startet, står den højt og smukt. Og i min skovdel, nok så vigtigt, holder den – i hvert fald lige hvor den står hos mig – skvalderkålen tilbage. Jeg forsøger netop at reducere skvalderkålens omfanget ved at plante kraftfulde, flerårige spiselige urter.

Det særligt smukke syn stopper ikke efter den intense hvide blomstring. På billedet til højre ses øverst de lysende fine grønne frø, som kan spises - kongen af Danmark smagen i koncentreret form - og nedenunder de stjerneformede afblomstringer. Billedet er taget på årets længste dag i juni. Der er mest skygge, der hvor sødskærmen står, men både om morgenen og ved aftenstid falder solen ind imellem ind på dele af planten, så den fremstår lidt eventyrlig og mystisk i al sin kraftfuldhed.

Rolle i madskoven

Sødskeerm er en stærk plante i det høje urtelag under træer. Den giver frodighed, duft, insektliv og spiselige dele gennem en lang sæson.

Brug

Blade: I supper, stuvninger og grønne retter.

Frø: Umodne grønne frø smager kraftigt af lakrids og kan bruges i desserter, is og kager.

Rod: Kan koges, rives rå eller syltes.

Blomster: Spiselige og dekorative.

Bemærk: Smagen er markant anis/lakrids.

EGNE NOTER



10. Takkeklap

Bunias orientalis

Kategori: Flerårig grøntsag / blad- og skudgrøntsag

Højde og bredde: Ca. 50–100 cm høj, afhængigt af om blomsterstanden medregnes. Ca. 45–60 cm bred.

Placering: Sol til halvskygge

Jord: Almindelig havejord, gerne veldrænet. Tåler også mere tørre forhold, når den er etableret.

Høst: Tidlige blade fra foråret, senere skud og blomsterknopper

Sværhedsgrad: Let

Madskovsrolle: Robust urtelag, tidlig bladgrønt, insektplante, flerårig køkkenplante



Kort karakteristik

Takkeklap er en af de flerårige grøntsager, der hurtigt giver mening i en madskov eller skovhave. Den kommer tidligt, er robust og kan levere både blade, skud og blomsterknopper. Smagen er i familie med rucola, karse og milde kålplanter - frisk, let skarp og grøn.

Planten danner en kraftig roset og senere blomsterstængler med gule blomster. Den er ikke en sart pynteplante, men en brugsplante med styrke. Det er netop dens værdi: den kommer igen, kræver ikke meget og kan give mad tidligt på sæsonen, hvor haven ellers stadig er sparsom.



Voksested og jord

Takkeklap trives bedst i sol til halvskygge. Den kan vokse i almindelig havejord og bliver med tiden en solid plante med dyb rod. Når den først er etableret, tåler den tørke bedre end mange klassiske bladgrøntsager.

Den bør placeres et sted, hvor dens kraftige vækst er ønsket. Den passer godt i kanten af flerårige bede, i madskovens urtelag eller i et område, hvor den kan få lov at stå som fast grøntsagsplante.

Plantning og etablering

Plantes eller sås i almindelig havejord. Giv god afstand, cirka 45 cm, hvis planterne skal udvikle sig frit. Vand i etableringsfasen, men undgå at forkæle den for meget. Når den først har fået fat, er den en stærk og selvstændig plante.

Hvis man vil holde den pæn og produktiv, kan man høste løbende og fjerne blomsterstængler, før planten bruger for meget energi på frøsætning.

Pasning

Takkeklap kræver meget lidt pasning. Den kan dog blive grov, hvis man ikke høster af den. Unge blade og skud er mest anvendelige. Ældre blade kan blive kraftige i tekstur og smag.

Hold øje med selvsåning, hvis planten får lov at blomstre og sætte frø. Den bør ikke placeres, hvor man ønsker et meget kontrolleret og sart staudebed.

Høst

De første blade kan høstes tidligt på foråret. Senere kan man høste skud og blomsterknopper, især før blomstringen går for langt. Regelmæssig høst holder planten mere frisk og anvendelig.

Min vurdering

Takkeklap er en praktisk plante, og den gule blomstring gør den også smuk at kigge på i en lang periode i juni. Den er robust og taknemmelig at dyrke, og der er virkelig meget spiselighed i den. Den kommer tidligt, kommer igen og kræver meget lidt.

Jeg bruger den i de mere robuste dele af madskoven — ikke nødvendigvis lige ved terrassen, men gerne i et flerårigt grøntsagsbed eller i skovhavens produktive urtelag.

Rolle i madskoven

Takkeklap hører hjemme i madskovens urtelag som en robust, flerårig bladgrøntsag. Den er særlig værdifuld, fordi den giver tidligt grønt og kan indgå som en stabil plante mellem buske, frugttræer og andre flerårige grøntsager.

Den fungerer godt i overgangszoner mellem det dyrkede og det mere vilde. Den er ikke raffineret i udtrykket, men den er nyttig, stærk og pålidelig. I en madskov er det en kvalitet.

Brug

Frisk: Unge blade kan bruges i salater, hvor de giver en let skarp, rucolaagtig smag.

Tilberedt: Blade kan bruges i supper, tærter, wokretter og sammenkogte retter.

Skud og knopper: Blomsterskud og blomsterknopper kan bruges som en slags flerårig broccoli. De kan dampes, lynsteges eller bruges rå i små mængder.

Blomster: De gule blomster er insektvenlige og kan også bruges dekorativt.

Bemærk: Høst især de unge dele. Ældre plantedele bliver grovere og mere markante i smagen.

EGNE NOTER



ANDRE SPISELIGE FLERÅRIGE PLANTER

Planterne i denne gruppe er ikke nødvendigvis blandt madskovens største madproducenter. Nogle er med for deres særlige smag, andre for blomstring, insektliv, robusthed eller evnen til at trives på steder, hvor andre spiseplanter ikke gør. Fælles for dem er, at de kan tilføre flere funktioner til det spiselige plantesystem.

11. Anisisop

Agastache foeniculum

Kategori: Kortlivet flerårig krydderurt / staude

Højde og bredde: Ca. 100–150 cm høj

Placering: Solrigt

Jord: Næringsrig og veldrænet jord

Høst: Blade og blomster fra sommer til frost

Sværhedsgrad: Let

Madskovsrolle: Krydderurt, insektplante, blomstrende staude, teplante

Kort karakteristik

Anisisop er en smuk og stærkt duftende staude med lakrids-, anis- og myntepræg. Den blomstrer længe og er meget attraktiv for insekter. I haven fungerer den både som krydderurt, teplante og prydstaude.

Den er ofte kortlivet flerårig, men den kan selvsa og er let at formere. Derfor passer den godt i en have, hvor man accepterer, at nogle planter flytter lidt rundt.



Voksested og jord

Anisisop vil gerne stå solrigt i næringsrig, veldrænet jord. Den må ikke få for våd jord.

Pasning

Anisisop kan være kortlivet. Lad eventuelt nogle blomster gå i frø, så planten kan forny sig ved selvsåning.

Høst

Høst blade løbende. Blomster høstes fra sommer til frost.

Sorter

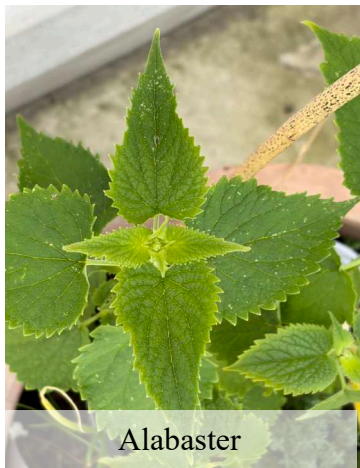
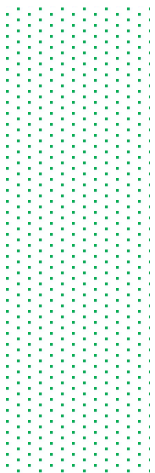
Jeg har i år købt fem forskellige sorter og plantet dem i hver sin krukke sammen med blandt andet vild merian, guldmerian, timian, flerårige løg, løvstikke og estragon. Farvekompositionerne har jeg nogle steder gjort så harmoniske som muligt, andre steder bevidst kontrasterende.



Black adder



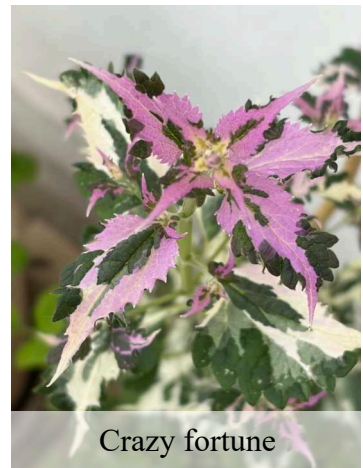
Blue fortune



Alabaster



Golden jubilee



Crazy fortune

Min vurdering

Anisisop er en fremragende plante, hvis man vil have både skønhed og brug. Den er ikke en basisgrøntsag, men en stærk sanse- og insektplante.

Rolle i madskoven

Anisisop er en fin plante i den solrige kant af madskoven. Den bringer blomstring, insektliv og krydret duft ind mellem grøntsager, bærbuske og stauder.

Brug

Frisk: Blade og blomster i salat, dessert og pynt.

Te: Friske eller tørrede blade og blomster giver en aromatisk te.

Køkken: Kan bruges til fisk, kød, saucer, bagværk og desserter.

Anden brug: God snapseplante.

Bemærk: Smagen er tydelig anis/lakrids.

EGNE NOTER

12. Bibernelle

Sanguisorba minor

Kategori: Flerårig bladvædderurt / salatplante

Højde og bredde: Ca. 30–50 cm

Placering: Sol til let skygge

Jord: Gerne tør og kalkrig jord.

Høst: Blade gennem det meste af året

Sværhedsgrad: Let

Madskovsrolle: Lav salatplante, tørketålende krydderurt, grønt vinterindslag

Kort karakteristik

Bibernelle er en lav, diskret og anvendelig flerårig urt, der har en let bitter agurkeagtig smag. Den er nyttig, fordi den kan give friskhed i salater og grønne retter gennem en lang periode.

Den passer godt i tørre, solrige bede, hvor mange blødere bladgrøntsager hurtigt bliver triste.

Voksested og jord

Bibernelle foretrækker sol til let skygge og gerne tør, kalkrig jord. Den egner sig godt til stenede, tørre eller magre steder. Men ret beset er den langt mere tolerant og vokser i de fleste almindelige havejorder. Visner ned om vinteren.

Plantning og pasning

Kan sås, deles eller få lov til at selvå. Kræver kun lidt pasning. Klip blomsterstængler tilbage, hvis du ønsker flere friske blade.

Høst

Blade kan høstes gennem det meste af året, især i milde perioder.

Min vurdering

Bibernelle er ikke en hovedafgrøde, men den giver især friskhed og lethed i salater.



Foto: Pixabay

Rolle i madskoven

Bibernelle passer i solrige kanter, tørre staudebede og lave urtelag. Den kan være en lille, men stabil salatplante i madskovens mere åbne zoner.

Brug

Frisk: Blade i salater, urtedressinger, kolde saucer og som grønt drys.

Smag: Mild, frisk og agurkeagtig.

Tilberedt: Bruges bedst frisk; varme svækker friskheden.

Bemærk: Høst unge blade for bedst smag.

EGNE NOTER

13. Bronzefennikel

Foeniculum vulgare 'Purpureum' / bronzefennikel

Kategori: Flerårig krydderurt / skudplante

Højde og bredde: Op til ca. 150 cm

Placering: Sol til halvskygge

Jord: Let, veldrænet, gerne kalkrig og lidt tør jord

Høst: Skud, blade og frø

Sværhedsgrad: Let

Madskovsrolle: Krydderurt, insektplante, skærmpolante, selvsående staudef



Foto: Pixabay

Kort karakteristik

Bronzefennikel er en af de smukkeste spiselige staudef. Den har let, mørkt, fjersnitdelt løv og en stærk fennikelduft. Den giver både unge skud, blade og frø til køkkenet.

Planten kan selvså villigt, men småplanterne er lette at flytte. Den passer især godt i solrige, tørre og lidt vilde plantninger.

Voksested og jord

Trives bedst i sol og veldrænet, let, kalkrig jord. Den tåler tørke bedre end mange bladgrøntsager.

Pasning

Tynd ud i forårsskud, når planten bliver stor. Lad gerne nogle planter blomstre for insekternes skyld og for frøhøst.

Høst

Høst unge skud om foråret, blade gennem sæsonen og frø, når de modner.

Min vurdering

Bronzefennikel er næsten uundværlig, hvis man vil have spiselige planter, der også er smukke og arkitektoniske.

Rolle i madskoven

Bronzefennikel giver højde, lethed, duft og insektliv i det solrige urtelag. Den kan bruges som spiselig strukturplante mellem lavere grøntsager og blomster.

Brug

Skud: Unge skud på 10–20 cm er sprøde og delikate.

Blade: Bruges traditionelt mest som krydderurt, især til fisk, salater og grøntsager. Kan også bruges i salater og tilberedte retter, hvor den bidrager med den velkendte anissmag.

Frø: Bruges som krydderi. Men kan også høstes til selv at kunne så nye planter.

Bemærk: Smagen er markant fennikel- og anispræget.

EGNE NOTER

14. Hosta

Hosta sieboldiana m.fl.

Kategori: Flerårig bladgrøntsag / skyggeplante

Højde og bredde: Ca. 50 cm bladmasse;
blomsterstængler op til ca. 70 cm

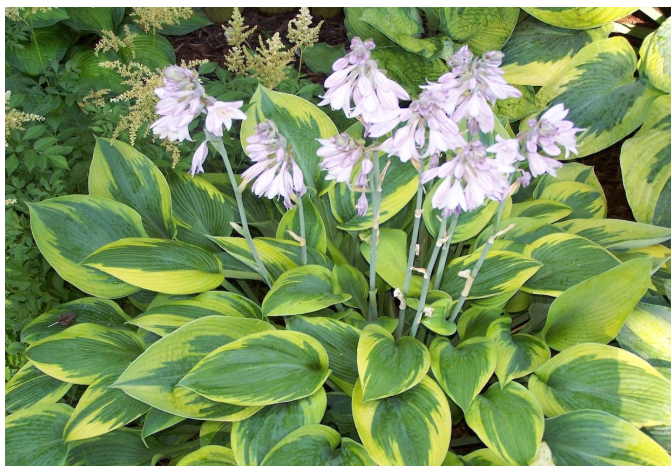
Placering: Halvskygge til skygge

Jord: Næringsrig, humusrig og
fugtighedsbevarende jord

Høst: Unge skud, blade, stilke og blomster

Sværhedsgrad: Let

Madskovsrolle: Skyggetålende bladplante,
bunddække, insektplante



Kort karakteristisk

Hosta er kendt som prydstaude, men nogle hostaer er også spiselige. De unge skud og stilke er mest interessante i køkkenet.

Hosta er især værdifuld, fordi den trives i skygge og halvskygge, hvor mange almindelige grøntsager ikke kan levere.

Voksested og jord

Hosta trives bedst i halvskygge til skygge i næringsrig og humusrig jord. Den vil gerne have fugt, men ikke stå i sump.

Pasning

Deles let. Beskyt mod snegle, især tidligt på sæsonen. Afklippede blade kan bruges som sneglefælder.

Høst

Høst især unge skud om foråret. Senere kan udvalgte blade og blomster bruges.

Min vurdering

Hosta er meget interessant, fordi den gør skyggen spiselig. Den bør dog vælges efter smag, ikke kun udseende. Jeg har endnu ikke egne dyrkningserfaringer med hosta som spiseplante, men har på et kursus smagt sorten 'Hosta Elegans', der havde en mild, cremet smag.

Rolle i madskoven

Hosta passer perfekt i madskovens skyggefulde bundlag under buske og træer. Den giver store blade, bunddække og en spiselig funktion i skyggen.

Brug

Blade og stilke: Unge blade og stilke kan bruges i salat eller tilberedte retter.

Blomster: Spiselige og milde.

Bemærk: Smagen varierer meget mellem sorter; ikke alle er lige gode.

Skud: Unge skud kan dampes, steges eller bruges som grøntsag.

EGNE NOTER

15. Jordskok

Helianthus tuberosus

Kategori: Flerårig knoldplante

Højde og bredde: Op til ca. 2 meter høj

Placering: Sol til let skygge

Jord: Veldrænet, humusrig og ikke for tør jord

Høst: Senefterår og vinter

Sværhedsgrad: Let

Madskovsrolle: Knoldafgrøde, høj urtelagsplante, skovbrynsplante, vinterføde



Kort karakteristik

Jordskok er en kraftig flerårig knoldplante i familie med solsikke. Den giver et stort vinterudbytte og er velegnet i køkkenet, især i supper, stuvninger og salater.

Den er produktiv, men også vedholdende. Har man først plantet jordskok, skal man regne med, at den bliver på stedet, medmindre man høster meget grundigt.

Voksested og jord

Jordskok trives på lysåbne eller let-skyggede steder i veldrænet, humusrig jord. I madskoven passer den funktionelt godt som skovbrynsplante.

Pasning

Kræver lidt pasning, men kan blive dominerende. Plant den et sted, hvor dens kraftige vækst er ønsket.

Høst

Høstes fra seneafterår og gennem vinteren, så længe jorden kan graves i. Knolde, der bliver tilbage i jorden, kan skyde året efter.

Min vurdering

Jordskok er virkelig nyttig, men skal placeres klogt. Den er bedst i en robust zone, ikke i små blandede bede. Jordskokker vil jeg altid tilstræbe at dyrke.

Rolle i madskoven

Jordskok passer i kanter, skovbryn og robuste flerårige grøntsagsområder. Den giver højde, blomster, vintermad og stor biomasse.

Brug

Rå: Nøddeagtig smag i salater.

Tilberedt: Suppe, mos, ovnbagt, stuvning og gratin.

Bemærk: Indeholder inulin, som kan give luft i maven hos nogle.

EGNE NOTER

16. Kulsukker

Symphytum spp.

Kategori: Flerårig biomasse- og jordforbedringsplante

Højde og bredde: Ca. 100 cm

Placering: Sol til delvis skygge

Jord: Helst fugtig og næringsrig, men meget tolerant

Høst: Blade til jorddække gennem vækstsæsonen

Sværhedsgrad: Meget let

Madskovsrolle: Biomasseplante, næringsakkumulator, insektplante, jorddækkeproducent. ***Ikke spiselig.***

Kort karakteristik

Kulsukker er først og fremmest en funktionel madskovs-plante. Den dyrkes ikke primært som grøntsag, men som biomasseplante, jordforbedrer og insektplante. Dens dybe rødder henter næringsstoffer op, og bladene kan klippes og lægges som jorddække.

Blomsterne er stærkt attraktive for humlebier og andre bestøvere.

Voksested og jord

Kulsukker trives næsten overalt, men bliver størst i fugtig og næringsrig jord. Den kan plantes hist og her i madskoven som støtteplante.

Pasning

Klip bladene flere gange i sæsonen og brug dem som jorddække omkring frugttræer og buske.

Høst

Klip blade gennem vækstsæsonen, gerne før planten bliver for grov.

Min vurdering

Kulsukker er nyttig. I en madskov er det en arbejdshest, som gerne placeres forskellige steder rundt omkring. Ved roddeling kan man over tid hurtigt få mange planter, hvis man ønsker det.

EGNE NOTER



17. Oka

Oxalis tuberosa

Kategori: Knoldplante, flerårig i mildt klima

Højde og bredde: Ca. 50–80 cm

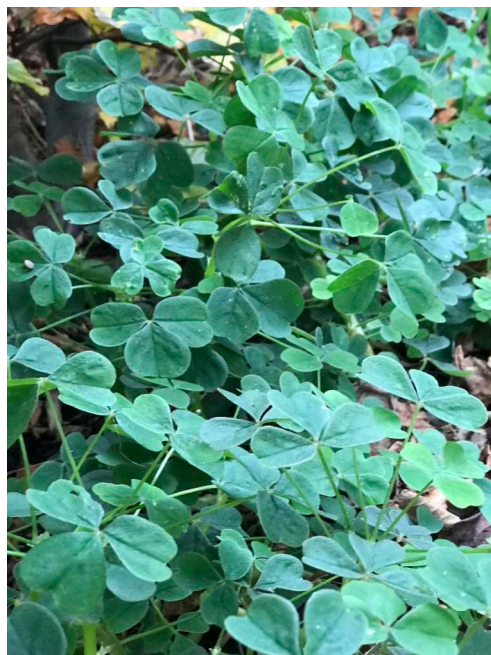
Placering: Sol til halvskygge

Jord: Almindelig, fugtig og næringsrig havejord

Høst: Efterår/vinter; blade og skud i sæsonen

Sværhedsgrad: Middel

Madskovsrolle: Eksperimentel knoldafgrøde, spiselig surkløverplante, lav urtelagsplante



Kort karakteristik

Oka er en sydamerikansk knoldplante i surkløvfamilien. Den giver spiselige blade, skud, blomster og knolde med en frisk syrlig smag. I Danmark er den interessant, men ikke helt problemfri, fordi den ikke altid er vinterhårdfør.

Den passer bedst som eksperimentel flerårig eller semi-flerårig grøntsag, hvor knolde eventuelt overvintres frostfrit.

Voksested og jord

Oka trives i fugtig, næringsrig havejord i sol til halvskygge. Den skal have en lang sæson for at give gode knolde.

Plantning og pasning

Knolde plantes om foråret. Ved risiko for hård vinter bør knolde tages op og opbevares frostfrit.

Høst

Knolde høstes sent efterår/vinter, ofte efter at toppen er visnet. Blade og skud kan høstes sparsomt i vækstsæsonen.

Min vurdering

Oka er sjov og smuk, men ikke den første plante, jeg ville vælge til sikker produktion. Den er bedst som eksperiment. Jeg er endnu ikke lykkedes med, at den overlevede at forblive i jorden vinteren over.

Rolle i madskoven

Oka passer i de dyrkede, lyse dele af madskoven som en eksperimentel knoldafgrøde. Den er ikke basisplante i Danmark, men spændende i lune mikroklimaer.

Brug

Blade/skud: Friske, syrlige blade i små mængder.

Knolde: Spises rå eller tilberedte.

Bemærk: Bruges med måde på grund af oxalsyre.

EGNE NOTER

18. Sankthansurt

Hylotelephium telephium / *Sedum telephium*

Kategori: Flerårig sukkulent bladplante

Højde og bredde: Ca. 30–60 cm

Placering: Sol til halvskygge

Jord: Veldrænet, gerne tør og mager jord

Høst: Skud, blade og blomster gennem sæsonen

Sværhedsgrad: Let

Madskovsrolle: Tørketålende spiselig staude, insektplante, kantplante



Kort karakteristik

Sankthansurt er en robust, tørketålende staude med saftige blade og smukke blomster. Den er mest kendt som prydblade, men unge skud og blade kan spises.

Den er særlig interessant i tørre, solrige kanter, hvor mere sarte bladgrøntsager ikke klarer sig godt.

Voksested og jord

Trives bedst i sol og veldrænet jord. Den tåler tørke og mager jord og bør ikke stå for vådt.

Pasning

Kræver næsten ingen pasning. Kan deles og flyttes. Lad gerne nogle blomster stå for insekterne.

Høst

Høst unge skud forår og tidlig sommer. Blade kan bruges gennem sæsonen.

Min vurdering

Sankthansurt er ikke en hovedafgrøde, men den er smuk, robust og nyttig i tørre zoner.

Rolle i madskoven

Sankthansurt passer i tørre kanter, stenbede, solrige overgangszoner og steder, hvor man ønsker en smuk, robust og spiselig plante.

Brug

Skud: Unge skud kan bruges som sprød grøntsag.

Blade: Bruges rå i små mængder eller let tilberedt.

Blomster: Spiselige, milde og dekorative.

Bemærk: Brug unge plantedele; ældre blade kan være mindre interessante.

EGNE NOTER

19. Slangepileurt

Persicaria bistorta

Kategori: Flerårig blad- og bunddækkeplante

Højde og bredde: Ca. 50–80 cm

Placering: Sol til halvskygge

Jord: Fugtig almindelig havejord

Høst: Unge blade, blomsterstilke og blomster

Sværhedsgrad: Let, men skal styres

Madskovsrolle: Bunddække, bladgrønt, fugtigbundsplante, insektplante

Kort karakteristik

Slangepileurt er en frodig flerårig plante med lyserøde blomsteraks og spiselige unge blade. Den kan fungere som bunddække, men den er så effektiv, at den bør styres.

Den er bedst, hvor man ønsker en kraftig plante i fugtig jord og ikke er bange for, at den breder sig.



Voksested og jord

Trives i fugtig almindelig havejord i sol til halvskygge. Den egner sig godt nær vand, i fugtige bede eller i frodige kanter.



Pasning

Deles eller begrænses efter behov. Hold den væk fra små sarte planter.

Høst

Unge blade høstes forår og tidlig sommer. Blomster og blomsterstilke høstes senere.

Min vurdering

Slangepileurt er god, hvis man har plads til den. Den er ikke til små pæne bede, men stærk i de rette zoner. Jeg er meget glad for den som konkurrent til skvalderkål i et område, hvor skvalderkålen vokser ind i min have.

Rolle i madskoven

Slangepileurt kan dække jord og give bladgrønt i fugtige dele af madskoven. Den skal bruges bevidst, ikke tilfældigt.

Brug

Frisk: Unge blade og blomster i salat.

Tilberedt: Unge blade kan svitses som spinat.

Blomsterstilke: Kan bruges som mild grøntsag.

Bemærk: Høst unge dele.

EGNE NOTER

20. Skorzoner

Pseudopodospermum hispanicum

Ofte stadig solgt og omtalt som *Scorzonera hispanica*

Kategori: Flerårig grøntsag / blad-, blomst- og rodgrøntsag

Højde og bredde: Bladroset lavere; blomsterstængler kan blive høje. Ca. 30–60 cm bred.

Placering: Sol til halvskygge

Jord: Som bladgrøntsag almindelig havejord; som rodgrøntsag helst dyb, løs og stenfri jord

Høst: Blade og skud i vækstsæsonen, rod efterår/vinter

Sværhedsgrad: Let som bladgrøntsag, mere krævende som rodgrøntsag

Madskovsrolle: Flerårig salatplante, rodgrøntsag, insektplante, tørketolerant urtelag



Kort karakteristik

Skorzoner er bedst kendt som rodgrøntsag, men i en flerårig madskov er den mindst lige så interessant som blad- og skudplante. Hvis man lader den stå i stedet for at høste roden første år, kan den fungere som en flerårig salatafgrøde med milde blade og spiselige blomster.

Den tilhører samme brede kulinariske univers som salat og cikorie. Smagen er mild, grøn og let saftig. Blomsterne er gule og dekorative, og de kan tiltrække insekter.

Voksested og jord

Skorzoner trives i sol til halvskygge og i almindelig havejord. Hvis man dyrker den for blade, er den ikke krævende. Hvis man vil høste lange, pæne rødder, kræver den derimod dyb, løs, stenfri jord.

Den er interessant, fordi den med sin pælerod kan klare sig godt, når den først er etableret. Den kan også være nyttig i jord, der ikke er perfekt løs, hvis formålet især er bladgrønt.

Plantning og etablering

Sås direkte eller plantes ud. Giv den plads til at udvikle en kraftig rod og bladroset. Hvis den skal dyrkes for rod, skal jorden løsnes dybt. Hvis den dyrkes som flerårig bladgrøntsag, kan man være mindre perfektionistisk med jordstrukturen.

Vand i etableringsfasen. Når planten er etableret, er den forholdsvis robust.

Pasning

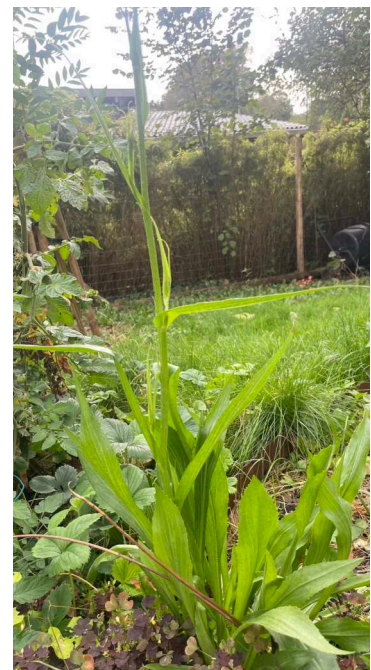
Som bladplante kræver skorzoner begrænset pasning. Høst de unge blade og skud. Hvis man vil have rodudbytte, skal man undgå for hård bladhøst, så planten kan opbygge rod.

Blomsterstængler kan fjernes eller bevares, afhængigt af om man ønsker mere bladvækst, blomster eller frø. Der er dog meget madkvalitet i at lade dem stå.

Høst

Høst unge blade i to perioder: April-maj og igen i efteråret, hvis planten dyrkes som flerårig grøntsag.

Blomsterstænglerne, der kommer i starten af juni, kan også høstes. De tilberedes og smager henad asparges.



De smukke gule blomster kan også spises, både rå i salater og tilberedt i varme retter.

I modsætning til mange andre planter bliver planten ikke bitter – først til sidst i maj begynder bladene at blive lidt trægede. Så der er lang brugssæson.

Rødder høstes typisk efterår og vinter. Hvis man høster roden, afsluttes plantens flerårige funktion naturligvis for den enkelte plante.

Frøene kan høstes, og allerede i november kan man så dem omkring ens øvrige skorzoner, hvis man bliver så glad for den, at bedet skal udvides.

Min vurdering

Skorzoner er som rodfrugt lidt besværlig, fordi rødderne er lange og skrøbelige.

Som flerårig blad- og salatplante er den langt mere enkel og en meget vigtig del af madskoven, med mange funktioner og lang sæson.

Jeg bruger den som en robust, flerårig, spiselig urtelagsplante, og høster kun rødder, hvor planterne står for tæt eller skal fornyes.



Rolle i madskoven

Skorzoner kan indgå i urtelaget som en flerårig grøntsag, der både giver bladgrønt, blomster og eventuelt rod. Den er særlig interessant, fordi den ikke kun passer ind i det klassiske køkkenhavebed, men også i et mere blandet flerårigt system.

Den kan bruges i lyse dele af madskoven, i flerårige grøntsagsbede eller langs kanter, hvor den kan stå flere år.

Brug

Frisk: Unge blade kan bruges rå i salater og har en nøddeagtig smag.

Tilberedt: Ældre blade kan tilberedes let som varm salat eller grønt tilbehør.

Blomsterstænglen: Inden blomstring er stænglen delikat og skal blot koges et par minutter.

Blomster og knopper: Blomster og knopper kan bruges spiseligt og dekorativt.

Rød: Roden høstes efterår og vinter og kan koges, braiseres, friteres eller bruges rå i salat. Smagen beskrives ofte som mild og aspargesagtig.

Bemærk: Rødderne er lange og skrøbelige og knækker let ved høst.

EGNE NOTER

21. Strandbede

Beta vulgaris subsp. *maritima*

Kategori: Flerårig bladgrøntsag

Højde og bredde: Ca. 20–40 cm høj, kan brede sig op til ca. 1 meter

Placering: Fuld sol

Jord: Veldrænet, gerne sandet og tørketålende forhold

Høst: April til oktober

Sværhedsgrad: Let

Madskovsrolle: Tidlig bladgrøntsag, tørketolerant urtelagsplante, stamform til bede/sølvbede



Kort karakteristik

Strandbede er den vilde forfader til bladbede og sølvbede. Den er robust, tørketålende og meget anvendelig som flerårig bladgrøntsag. Den kommer tidligt og kan give grønt gennem mange måneder.

Smagen er let salt, bitter og spinatagtig. Den er særlig interessant, fordi den tåler tørre og sandede forhold bedre end mange andre bladgrøntsager.

Voksested og jord

Trives i fuld sol og veldrænet jord. Sand i plantehullet kan være en fordel. Den er oplagt til tørre, solrige kanter.

Pasning

Høst løbende. Skær tilbage, hvis planten bliver grov.

Høst

Høst fra april til oktober. De spæde blade er bedst rå; senere plantedele bedst tilberedte.

Min vurdering

Strandbede er i princippet en god flerårig grøntsag. Jeg har dog et lidt blandet forhold til den, fordi jeg har oplevet den sprede sig meget kraftigt, og fordi jeg blev træt af, hvor hurtigt den lidt læderagtige smag sætter ind. Jeg foretrækker personligt at høste langs havet i sæson.

Rolle i madskoven

Strandbede passer i lyse, tørre dele af madskoven og i flerårige grøntsagsbede. Den fungerer som robust bladgrønt med lang sæson.

Brug

Frisk: Spæde blade i salat.

Tilberedt: Ældre blade dampes, svitses, marineres eller syltes.

Blomsterstængler: Stængler med blade og umodne blomster er spiselige.

Bemærk: Ældre blade kan blive læderagtige.

EGNE NOTER

22. Græs

Poaceae

Kategori: Bundvegetation / jorddække / ikke menneskespise

Højde og bredde: Afhænger af art og klipning

Placering: Sol til halvskygge

Jord: De fleste jordtyper

Høst: Klip til jorddække/kompost

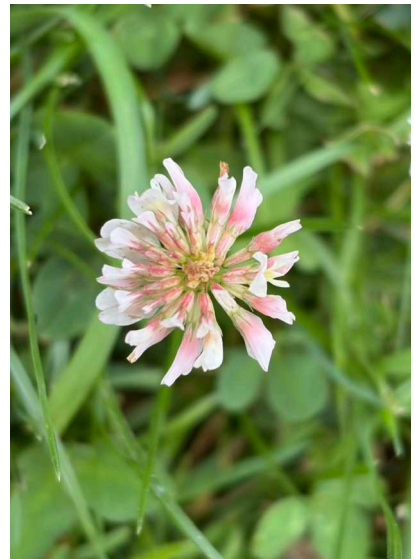
Sværhedsgrad: Let

Madskovsrolle: Jorddække, biomasse, insektliv, stier, legeområde, vildt hjørne



Kort karakteristik

Græs er undtagelsen i dette afsnit. Det er ikke med som spiselig plante for mennesker, men fordi græs i praksis er en næsten uundgåelig del af haven og noget, man må forholde sig til, når man etablerer en madskov. Det kan være plæne, sti, vildt hjørne, jorddækkeproducent eller insektområde. I en madskov er græs både konkurrent og ressource. Tæt græs omkring unge træer kan hæmme etableringen, men klippet græs kan bruges som jorddække og organisk materiale.



Voksested og jord

Græs vokser næsten overalt. Det er stærkest i lysåbne områder og på jorde, hvor det allerede har etableret sig tæt.

Pasning

Afhænger af brug: slået plæne, stier, højt insektgræs eller klip til jorddække.

Høst

Klip græs efter behov. Brug afklip som jorddække i tynde lag.

Min vurdering

Græs skal ikke udryddes. Det skal styres. Det er både konkurrent, sti, opholdsflade og ressource. Hvis man bruger blandede græsplæner, f.eks. iblander kløver, er der også mad til bier og øvrige insekter. Man kan bibeholde zoner, hvor man lader græsset vokse højt og gå i blomst. Det giver også levesteder, og det er smukt.

EGNE NOTER

Rolle i madskoven

Græs kan danne stier, opholdszoner, vilde hjørner og biomasse. Det bør dog holdes væk fra unge træers rodzone i etableringsfasen.

Brug

Jorddække: Afklip kan lægges omkring planter.

Kompost: Godt grønt materiale.

Insektliv: Højt græs og vilde blomster giver levesteder.

Bemærk: Funktionelt vigtigt.

23. Guld­nælde og døvnælde

Lamium album / *Lamium album*

Kategori: Spiseligt bunddække

Højde og bredde: Op til ca. 50 cm

Placering: Sol til skygge

Jord: Almindelig havejord

Høst: Blade og skud gennem stor del af året

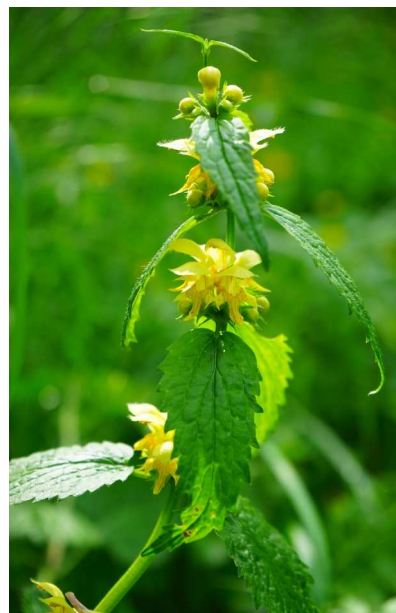
Sværhedsgrad: Let

Madskovsrolle: Bunddække, skyggetålende grønt, insektplante

Kort karakteristisk

Guld­nælde og døvnælde er robuste bunddækkeplanter i læbeblomstfamilien. De er ikke de mest delikate salatplanter, men de kan levere velsmagende grønt fyld til madlavning og samtidig dække jord.

Guld­nælde kan stå grøn hele året og er derfor særlig nyttig som bunddække.



Voksested og jord

Meget fleksible. De kan vokse i sol, skygge og halvskygge.

Pasning

Kan brede sig med udløbere. Begræns efter behov.

Høst

Høst unge blade og skud, når de er friske.



Foto: Pixabay

Min vurdering

De er nyttige mere end kulinarisk spændende. Som bunddække i skyggen har de klar værdi. Bemærk på billederne, at der findes flere forskellige typer, og at man kan komponere dem, så de får et smukt udtryk.

Rolle i madskoven

De er gode i bundlaget, især hvor man ønsker jorddække under buske og træer. De hjælper med at holde jorden dækket og levende.

Brug

Frisk: Helt friske unge blade kan bruges rå.

Tilberedt: Blade og stængler bruges i stuvninger, pastaretter og grønne fyldretter.

Blomster: Spiselige og dekorative.

Bemærk: Smagen er mild, så krydr gerne kraftigt omkring dem.

EGNE NOTER

24. Kamæleonblad

Houttuynia cordata 'Chameleon' / 'Rainbow'

Kategori: Spiseligt bunddække / krydderurt; kan også bruges til lodret beplantning

Højde og bredde: Ca. 20–40 cm

Placering: Sol til skygge

Jord: Tåler både fugtig og mere tør jord

Høst: Blade og skud

Sværhedsgrad: Let, men kan brede sig

Madskovsrolle: Bunddække eller i højden plante, asiatisk krydderurt, farverig bladplante



Kort karakteristik

Kamæleonblad er en farverig bunddækkeplante med en markant smag, der kan minde om karse, koriander og citrusagtige asiatiske krydderurter. Den er smuk, spiselig og fleksibel, men kan være voldsom i milde klimaer.

Den passer bedst, hvor man ønsker både farve og krydret brug.

Voksested og jord

Kan vokse i sol, halvskygge og skygge. Tåler både fugtig og mere tør jord, men udvikler sig bedst, hvor den ikke tørrer helt ud.

Pasning

Hold øje med spredning. Vinterdække kan hjælpe overlevelse i hårde vintre.

Høst

Høst blade og skud gennem vækstsæsonen.

Min vurdering

Kamæleonblad er en plante, man enten elsker eller bliver træt af. Jeg bruger den bevidst bestemte steder og holder den i ave. På billedet ses den anvendt foran en overdækket terrasse, hvor den om sommeren udgør en fin, levende væg.

Rolle i madskoven

Kamæleonblad fungerer som lavt bunddække i urtelaget og giver både farve og spiselighed. Den er bedst i en zone, hvor dens spredning kan accepteres eller styres.

Brug

Frisk: Blade og skud i salat.

Krydderi: God til fisk, lime, citron, citrongræs og asiatiske retter.

Te: Friske eller tørrede blade bruges til urtete.

Bemærk: Smagen er speciel og ikke neutral.

EGNE NOTER

25. Korsknep

Glechoma hederacea

Kategori: Spiseligt bunddække / vild krydderurt

Højde og bredde: Ca. 20–30 cm

Placering: Sol til skygge

Jord: Almindelig havejord

Høst: Det meste af året undtagen midtvinter

Sværhedsgrad: Meget let

Madskovsrolle: Bunddække, biplante, vild krydderurt



Kort karakteristik

Korsknep er en lav, krybende plante, der spreder sig med udløbere. Den er robust, grøn længe og blomstrer om foråret. Smagen er aromatisk og bør bruges som krydderurt snarere end hovedgrøntsag.

Den er god i vilde hjørner og som spiseligt bunddække.

Voksested og jord

Trives i næsten alt fra sol til skygge. Meget fleksibel.

Pasning

Breder sig ivrigt. Brug den, hvor det er en fordel, ikke hvor du ønsker stram kontrol.

Høst

Høst blade og blomster fra forår til efterår.

Min vurdering

Korsknep er nyttig, men skal placeres med omtanke, fordi den udkonkurrerer andre ting. Jeg har den et enkelt sted iblandet græsplænen; når græsset slås, spreder der sig en skøn duft. Og blandingen er pæn. Den er en vild bunddækkeplante med madværdi, ikke en egentlig grøntsag.

Rolle i madskoven

Korsknep er en bunddækkeplante i madskovens lave lag. Den kan dække jord, give blomster til bier og bidrage med aromatiske blade.

Brug

Frisk: Blade i små mængder som krydderi, især først på sæsonen.

Blomster: Spiselige og dekorative.

Tilberedt: Kan indgå i urtesmør, supper og grønne retter.

Bemærk: Kraftig smag — brug sparsomt.

EGNE NOTER

26. Portulak, sommer

Portulaca oleracea

Kategori: Sommersalat / saftig bladplante

Højde og bredde: Lav, krybende plante

Placering: Sol

Jord: Almindelig, veldrænet havejord

Høst: Sommer og efterår

Sværhedsgrad: Let

Madskovsrolle: Sommerbunddække, saftig salatplante, tørketålende grønt



Foto: Pixabay

Kort karakteristik

Haveportulak er en lav, saftig plante med frisk, let cremet ærtesmag. Den er god som sommergrønt, især i varme og solrige perioder.

Den er ikke flerårig i klassisk forstand under danske forhold, men kan selvå og fungere som gentagen sommerplante.

Voksested og jord

Trives i sol og almindelig havejord. Tåler tørre forhold bedre end mange salatplanter.

Pasning

Sås eller får lov at selvå.

Høst

Høst unge skud og blade i sommer og efterår.

Min vurdering

Haveportulak er god, hvis man vil have saftigt grønt i varme perioder. Den er mere sommerressource end flerårig basisplante. Og tænk på den som en fin, lille, spiselig jorddækkeplante.

Rolle i madskoven

Haveportulak kan bruges i solrige åbninger og køkkenhavenære dele af madskoven, hvor den dækker jord og giver sommergrønt.

Brug

Frisk: Unge blade, skud og blomster i salat.

Tilberedt: Kan staves og virker let jævnende.

Ovn: Kan karamelliseres.

Te: Blade kan bruges til urtete.

Bemærk: Ældre blade kan blive slimede.

EGNE NOTER

27. Portulak, vinter

Claytonia perfoliata

Kategori: Vintergrønt / selvsående salatplante

Højde og bredde: Ca. 20–30 cm

Placering: Halvskygge til sol

Jord: Fugtig almindelig jord

Høst: Vinter og tidligt forår

Sværhedsgrad: Let

Madskovsrolle: Vintergrønt, bunddække, selvsående salatplante

Kort karakteristik

Vinterportulak er særlig, fordi den vokser, når meget andet holder pause. Den danner rosetter fra sent efterår og kan give friskt grønt i vinter og tidligt forår.

Den er mild i smagen, men netop derfor meget anvendelig. Den kan bruges som grønt fyld i salat og varme retter.

Voksested og jord

Stammer fra skovbundsmiljøer og trives i halvskygge, men kan også klare sol. Den skal holdes fugtig under fremspiring.

Plantning og pasning

Sås typisk juli-august. Kan sås mellem træer eller i drivhus. Lad den sætte frø, hvis den skal vende tilbage.

Høst

Høst fra januar og frem til blomstring / frøsætning i foråret.

Min vurdering

Vinterportulak er en af de mest praktiske salatplanter, fordi den leverer på det rigtige tidspunkt: Når man mangler grønt.

Rolle i madskoven

Vinterportulak udfylder et vigtigt hul: Grønt i vinterhalvåret. Den passer godt mellem unge træer, i halvskygge og i drivhusnære systemer.

Brug

Frisk: Blade, skud og blomster i salat.

Tilberedt: Tilsættes varme retter til sidst.

Bemærk: Smagen er mild, så der skal krydres godt; værdien ligger i sæsonen.

EGNE NOTER



Foto: Pixabay

28. Skovjordsbær

Fragaria vesca

Kategori: Spiseligt bunddække / bærplante

Højde og bredde: Ca. 15–20 cm

Placering: Sol til halvskygge

Jord: Almindelig fugtig havejord

Høst: Sommer

Sværhedsgrad: Let

Madskovsrolle: Bunddække, bærplante, skovbundsplante, insektplante

Kort karakteristik

Skovjordsbær er en klassisk spiseligt bunddækkeplante. Den giver små intense bær, hvide blomster og udløbere, der hurtigt kan dække jorden.

Den er især god i kanten af bede, under buske og langs stier, hvor børn og voksne kan nippe bær direkte.



Voksested og jord

Trives i sol til halvskygge. I skygge fungerer den mest som bunddække og giver færre bær. Den holder af almindelig fugtig jord.

Sorter

'Fraises des bois', 'Rügen' og 'White Beauty' er relevante sorter.

Høst

Bær høstes løbende om sommeren.



Min vurdering

Skovjordsbær er næsten obligatorisk. Ikke for store udbytter, men for glæde, duft og bunddække. Bemærk at den spreder sig flittigt, så det er en god ide at beslutte præcis, hvilket område man vil holde den indenfor.

Rolle i madskoven

Skovjordsbær er en ideel plante i det lave bundlag. Den dækker jord, giver små bær og skaber skovbundsstemning.

Brug

Frisk: Bær spises direkte. Kan også fryses.

Køkken: Dessert, pynt, marmelade i små mængder, frugtsalater.

Blade: Kan bruges til mild urtete.

Bemærk: I skygge primært bunddække, ikke bærproduktion.

EGNE NOTER

29. Etageløg

Allium cepa var. *viviparum*

Kategori: Flerårigt løg

Højde og bredde: Ca. 60 cm

Placering: Sol

Jord: God næringsrig jord

Høst: Grønne stængler, luftløg og underjordiske løg

Sværhedsgrad: Let

Madskovsrolle: Flerårigt løgslag, vintergrønt, pryd- og nytteplante

Kort karakteristik

Etageløg er et af de mest charmerende flerårige løg. Det danner luftløg i toppen af stænglerne og kan blive stående samme sted i mange år.

Det er både nyttigt og dekorativt og giver løgsmag, når almindelige løg ikke nødvendigvis er til rådighed.

Voksested og jord

Trives bedst i sol og næringsrig jord. Lad gerne planterne stå uberørt, så de kan udvikle sig til store tuer.

Plantning og pasning

Luftløg sættes forår eller efterår. Hele bundtet kan sættes ret dybt. Del efter behov.

Høst

Grønne stængler kan ofte høstes vinter og tidligt forår. Luftløg høstes, når de er modne.

Min vurdering

Etageløg er en virkelig god flerårig køkkenplante. Den bør med i næsten enhver spiselig have.



Rolle i madskoven

Etageløg passer i det lave urtelag, i grøntsagsbede, langs stier og mellem flerårige grøntsager. Planten giver løgsmag år efter år.

Brug

Stængler: Bruges som purløg/forårsløg.

Luftløg: Gode som sylteløg, i saucer, supper og gryderetter.

Smag: Minder om skalotteløg/zittauerløg, lidt stærkere.

Bemærk: Brug især luftløgene, så grundplanten bevares.

EGNE NOTER

30. Hvidløg

Allium sativum

Kategori: Løgplante

Højde og bredde: Ca. 40–80 cm afhængigt af sort

Placering: Sol

Jord: Veldrænet, næringsrig jord

Høst: Grønne toppe, hvidløgstoppe og løg

Sværhedsgrad: Let

Madskovsrolle: Løgplante, smagsplante, kantplante, køkkenhave/madskovsbro

Se et uddybet planteportræt af hvidløg under 'Min have'



Kort karakteristik

Hvidløg er enårig og dermed ikke en klassisk flerårig madskovsplante på samme måde som de øvrige her nævnte, men den hører naturligt hjemme i den spiselige planteplan. Den er stærk i køkkenet, nem og sortsmæssigt langt mere varieret, end mange tror. Den fungerer bedst i mere dyrkede zoner, hvor løgene kan sættes, passes og høstes systematisk.

Voksested og jord

Hvidløg trives i sol og veldrænet, næringsrig jord. Det bryder sig ikke om tung, våd vinterjord.

Sorter

Takket være 'Hvidløg og Vin' har jeg fået et kræsent forhold til hvidløg. De leverer sætteløg, f.eks. 5 sorter, der spænder over fra tidlige til sene sorter. De fem, jeg bruger, er valgt efter deres anbefaling og sælges samlet i pakker, så det er nemt at gå til:

Germidour: Fyldig, krydret smag, tidlig høst, violet.

Thermidrome: Stærk, rund smag, store fed, hvid skalfarve.

Messidrome: Mest hårdføre sort, krydret i smagen, hvid med violet skind.

Therador: Rund, fyldig smag, produktiv og robust, hvid med lilla skind.

Vigor: Stærk smag, umami, sen høst, store fed, hvid skalfarve

Høst

Sættes i efteråret. Høstes sommer, når toppen begynder at visne.

Her nedenfor et billede fra april måned, hvor de allerede er i en fin vækst. Bedene har lige fået et 3 cm lag kompost, og så er de helt klar til en ny dyrkningssæson



Min vurdering

Hvidløg er for nyttigt til at udelade, selv om det ikke er den mest madskovsagtige plante, og jo traditionelt dyrkes enårigt. Fordi hvidløg er så nemme at dyrke, er det virkelig en genvej til selvforsyningskøkkenet også at plante dem i en madskov.

Rolle i madskoven

Hvidløg passer i den dyrkede rand af madskoven, i flerårige grøntsagsbede og mellem lavere planter. Den skaber bro mellem køkkenhave og madskov.

Brug

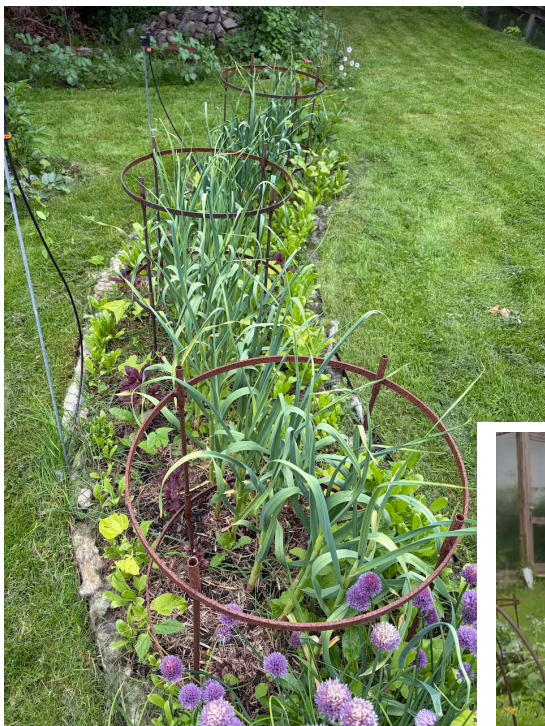
Løg: Bruges rå, stegt, bagt, fermenteret og i stort set alle salte retter.

Toppe: Unge grønne dele kan bruges som mildere hvidløg. Vær dog opmærksom, at høst fra toppen reducerer hvidløgsstørrelse.

Bemærk: Vælg sorter efter smag, størrelse og lagringsevne.

EGNE NOTER

Her nedenfor samme bed medio juni, tæt på høsttid, nu med nyudplantede buskbønner og amarant udenom, samt salat og morgenfruer godt på vej. På næste billede ses, at Johannes er med til høst. De kan opbevares på flere måder, jeg holder af at lave en ranke, hvori de holder fint i flere måneder.



31. Kamløg

Allium angulosum

Kategori: Flerårigt løg

Højde og bredde: Ca. 40–60 cm

Placering: Sol

Jord: God næringsrig havejord

Høst: Blade, blomster, knopper og umodne frøkapsler

Sværhedsgrad: Let

Madskovsrolle: Mild løgplante, insektplante, pryd- og nytteplante



Foto: Pixabay

Kort karakteristik

Kamløg er en flerårig klumpdannende løgplante med smukke lilla blomsterkugler. Den er både prydplante og spiseplante, og smagen er mild og cremet.

Den er særlig god, fordi den ikke bare giver løggrønt, men også spiselige blomster, knopper og frøkapsler.

Voksested og jord

Trives bedst i sol og god næringsrig jord.

Pasning

Deles efter behov. Lad nogle blomster stå for insekter og æstetik.

Høst

Høst blade forår til efterår. Blomster og knopper høstes sommer.

Min vurdering

Kamløg er en af de planter, hvor pryd og nytte går meget fint sammen. Og fordi den er medium i størrelse, kan den både plantes i grupper, der ved blomstring danner et smukt lilla tæppe, og blandes med alskens forskellige grøntsager og blomster i både grøntsags- og prydhaven.

En præcis skelnen mellem kamløg og kantløg, jfr. nedenfor, må udestå til jeg får flere erfaringer med flere sorter af begge. Blandt sorterne fremhæves eksempelvis 'Sugar Melt' (*Allium nutans* x *senescens*, altså en hybrid) for en mild, cremet løgsmag. 'Sara' (*Allium angulosum*) beskrives med en behagelig, frisk løgsmag.

Rolle i madskoven

Kamløg passer i solrige kanter, flerårige grøntsagsbede og mellem blomstrende urter. Det giver løgsmag, blomstring og insektværdi.

Brug

Frisk: Blade, blomster og knopper i salat.

Frøkapsler: Umodne frøkapsler kan bruges som kapers.

Smag: Mild, cremet løgsmag.

Bemærk: Særligt god som finere løgurt.

EGNE NOTER

32. Gigantisk pibeløg

Allium pskemense × *fistulosum*

Kategori: Kraftigt flerårigt løg

Højde og bredde: Ca. 1 meter

Placering: Sol

Jord: Normal til let havejord

Høst: Blade/stængler og blomsterhoved

Sværhedsgrad: Let

Madskovsrolle: Kraftig løgplante, tørketålende urtelag, smagsplante

Kort karakteristik

Gigantisk pibeløg er en kraftig flerårig løgplante med tykke, blålige, hule blade. Den er mere robust og markant end almindeligt purløg og har en stærkere smag.

Den egner sig især til madlavning, hvor løgsmagen gerne må være tydelig.



Voksested og jord

Trives i sol og normal til let havejord. Den er tørketålende og robust.

Pasning

Del tuer efter behov, forår eller efterår. Det er en fordel, da planten ellers bliver for tæt og mister grokraft. Høst blade løbende.

Høst

Høst blade gennem vækstsæsonen. Blomsterhovedet kan også bruges.

Min vurdering

Det er en markant, ja ligefrem svulstig type løg med stor nytte. Den er en god plante til madlavning gennem en lang periode, uden at planten af den grund tager sig mindre ud. Blomsterne kan bruges til pynt. Og så er den ikke at forglemme en særdeles god biplante, når den blomstrer. Jeg er vild med den.

Er man til svulstig æstetik, så kan den - som vist øverst - plantes i stor krukke sammen med en lidt lavere blomst. Jeg har den sammen med purløgen og har sået valmuer derved, så en kraftfuld symfoni af lilla, hvide og røde blomster blander sig i en underfuld farveeksplosion. Endelig har jeg den placeret nederst i haven i et decideret blandet løgbed med bl.a. korsnap som bunddække.

I skovhaven med plads nok er den et must.



Rolle i madskoven

Gigantisk pibeløg passer i solrige flerårige grøntsagsbede og kan give et kraftigt løgindslag i urtelaget. Den er god, hvor man ønsker robusthed frem for finhed.

Brug

Tilberedt: God i supper, gryderetter, wok og varme retter.

Frisk: Kan være for stærk til frisk brug. Brug kun i det tidlige forår og snit fint i salater.

Brug blomsten til at pynte salater med, pluk de små, enkelte stjerneformede blomster af den store kugle. Deres smag er mildere end bladenes. De kan også syltes og bruges som drys på alverdens retter.

Bemærk: Bruges som et kraftigt løgkrydderi.

EGNE NOTER



33. Prærieløg (nikkeløg)

Allium cernuum

Kategori: Flerårigt løg

Højde og bredde: Ca. 40 cm

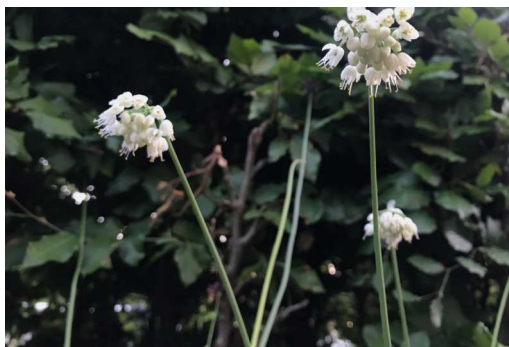
Placering: Sol

Jord: Normal til let havejord

Høst: Blade, blomster og umodne frøkapsler

Sværhedsgrad: Let

Madskovsrolle: Pryd- og nytteplante, mild løgsmag, tørketålende løg



Kort karakteristik

Prærieløg er en fin, lav flerårig løgplante med nikkende blomsterhoveder. F.eks. 'White Max' (vist på billederne) har hvide blomster og er smuk i juni.

Den har ikke stort udbytte, men den er smuk, mild og anvendelig.

Voksested og jord

Trives i sol og normal til let havejord. Tørketålende.

Pasning

Kan deles eller formeres fra frø. Kræver kun lidt pasning.

Høst

Høst blade og blomster forår, sommer og tidlig vinter.

Min vurdering

Jeg ville have prærieløg mest for skønhed og variation, ikke som hovedløg. Der findes en del forskellige sorter, der også varierer i farver lige fra den viste hvide til sart rosa til dyb lilla. Indtil videre har jeg kun erfaring med den viste.

Rolle i madskoven

Prærieløg passer i solrige kanter, blomstrende urtelag og tørre bede. Det er mere en fin pryd- og smagsplante end en stor produktionsplante.

Brug

Frisk: Blade, blomster og umodne frøkapsler i salat.

Tilberedt: Kan bruges i suppe og dampede retter.

Smag: Mild, sød purløgssmag.

Bemærk: Ikke den mest produktive løgtype.

EGNE NOTER

34. Sibirisk kantløg

Allium senescens

Kategori: Flerårigt løg

Højde og bredde: Ca. 50 cm

Placering: Sol

Jord: Normal til let havejord

Høst: Blade, blomster og knopper

Sværhedsgrad: Let

Madskovsrolle: Sneglemodstandsdygtig
løgplante, insektplante, tørketålende urtelag

Kort karakteristik

Sibirisk kantløg er en robust, klumpdannende løgplante med lilla blomsterhoveder. Den er tørketålende, insektvenlig og modstandsdygtig over for snegle.

Smagen ændrer sig gennem sæsonen: mildere først, senere skarpere og lidt bitter.

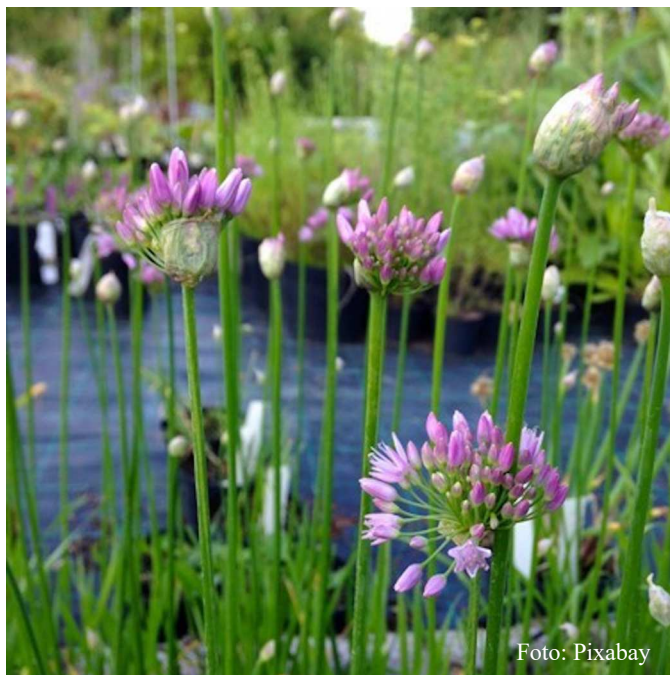


Foto: Pixabay

Voksested og jord

Trives i sol og normal til let havejord. Tåler tørke.

Pasning

Deles eller sås. Frøplanter kan variere, fordi Allium-arter krydser let.

Høst

Høst blade forår til efterår. Blomster og knopper høstes i blomstringsperioden.

Min vurdering

Sibirisk kantløg er en stærk allround-løgplante. Robust, smuk og nyttig. Billedet til højre, der er fra den første - og længste - del af sæsonen, viser dog, at planten ser lidt rodet ud, indtil den begynder at blomstre. Så medmindre man har den for løbende høst af de smagfulde blade, vil jeg ikke have for mange, og jeg vil placere dem strategisk.



Rolle i madskoven

Sibirisk kantløg passer i solrige kanter, tørre bede og flerårige grøntsagsområder. Det giver både blomstring, insektliv og spiselige blade.

Brug

Frisk: Blade, blomster og knopper i salat.

Tilberedt: Kan bruges i varme retter.

Smag: Først mild løgsmag; senere skarpere.

Bemærk: Friskhøstede blade har særlig sprød struktur.

EGNE NOTER

35. Skovløg

Allium scorodoprasum

Kategori: Flerårigt vildt løg

Højde og bredde: Varierer, typisk lav til mellemhøj løgplante

Placering: Sol til skovlysning

Jord: Almindelig havejord

Høst: Blade og løg

Sværhedsgrad: Let

Madskovsrolle: Vild løgplante, skovlysning, grønt drys, naturpræg



Foto: Pixabay

Kort karakteristik

Skovløg findes vildtvoksende i Danmark og har dekorative mørklilla løghoveder, der stikker frem mellem yngleløg. Yngleløgene er brede, typisk ægformede. Det er en plante, der passer naturligt ind i en madskov, fordi den både har vildtkarakter og køkkenværdis.

Den har flade blade, der er ret bestandige, og dermed en lang høstsæson. Kan blive op til en meter høj.

Voksested og jord

Trives i almindelig havejord eller i en skovlysning.

Pasning

Kræver lidt. Lad den danne små bestande.

Høst

Høst blade i vækstsæsonen og løg efter behov.

Min vurdering

Skovløg er oplagt, hvis man vil have madskoven til at føles mere som natur og mindre som bed.

Rolle i madskoven

Skovløg passer godt i madskovens lysninger, kanter og halvvilde zoner. Det giver et naturligt løgindslag uden at virke køkkenhaveagtigt.

Brug

Blade: Som grønt løgdrys.

Løg: Bruges som almindelige løg.

Blomsterstande: Dekorative og kan give vildt præg.

Bemærk: Høst med måde, så bestanden bevares.

EGNE NOTER

36. Sydafrikansk bladhvidløg

Tulbaghia violacea

Kategori: Flerårig løg-/hvidløgsurt, frostfølsom

Højde og bredde: Ca. 40 cm

Placering: Sol

Jord: Normal til let, veldrænet jord

Høst: Blade og blomster

Sværhedsgrad: Middel til krævende i Danmark

Madskovsrolle: Eksperimentel hvidløgsurt, krukkeplante, sommerurt



Kort karakteristik

Sydafrikansk bladhvidløg er en smuk løgplante med lilla blomster og hvidløgssmagende blade. Den er interessant, fordi den giver hvidløgsaroma uden samme efterlugt som almindeligt hvidløg.

Den er dog usikker i danske vintre og bør nok betragtes som krukkeplante, drivhusnær plante eller eksperimentel sommerstaude.

Voksested og jord

Trives i sol og veldrænet, let jord. Den tåler tørke, men overvintring ude i Danmark er usikker.

Pasning

Kan formeres ved frø eller deling. Overvintring frostfrit kan være nødvendig.

Høst

Høst blade og blomster gennem vækstsæsonen.

Min vurdering

Spændende, men ikke sikker. Jeg ville kun bruge den som eksperiment eller krukkeplante — ikke som bærende madskovsplante. Men den skal med, fordi blomsten er så fin. I år prøver jeg at lade den stå i drivhuset både hele sommeren og vinteren for at udforske, om den overlever vinteren.

Rolle i madskoven

Den passer ikke som robust basisplante i åben dansk madskov, men kan bruges i krukke, orangeri, drivhusnære områder eller lune mikroklimaer.

Brug

Blade: Bruges som hvidløgsgrønt.

Blomster: Spiselige og hvidløgssmagende.

Bemærk: Smager af hvidløg, men giver efter sigende ikke samme lugt bagefter.

EGNE NOTER

Når planterne bliver til et system

De 36 planteportrætter spænder vidt. Nogle planter kan levere store mængder mad, andre bidrager kun med lidt. Nogle er med for deres smag, andre lige så meget for deres blomstring, skønhed, robusthed eller evne til at dække jorden. Nogle passer næsten af sig selv ind i en madskov, mens andre kræver, at man overvejer nøje, hvor de skal stå, og hvor meget plads de må få.

Undervejs bliver det også tydeligt, at produktivitet ikke kun handler om mængde. En plante kan være værdifuld, fordi den kan høstes meget tidligt eller sent på året, fordi den trives i skygge, fordi den vokser lodret, eller fordi den giver noget spiseligt på et tidspunkt, hvor haven ellers har mindre at byde på. Andre planter har værdi, fordi de samtidig giver føde til insekter, dækker jorden eller ganske enkelt gør haven smukkere.

Der er også enkelte afvigelser fra bogens titel. Kulsukker og græs er ikke med, fordi vi skal spise dem, men fordi deres funktion i det samlede system er interessant. Haveportulak og hvidløg er ikke flerårige på samme måde som de øvrige planter, men har alligevel fået plads. For mig er flerårighed et vigtigt princip i madskoven, ikke et regime. Det interessante er, hvordan planterne tilsammen kan skabe et robust, produktivt og anvendeligt plantesystem.

Og så er der planterne selv. Nogle af dem vil brede sig mere, end vi ønsker. Nogle ser lidt kedelige eller ligefrem rodede ud dele af året. Nogle smager bedre end andre, og nogle viser sig måske slet ikke at være værd at give plads. Derfor findes der heller ikke én rigtig planteliste til en madskov. Planterne skal passe til stedet, men også til det menneske, der skal leve med dem, passe dem, høste dem og spise dem.

Mine egne valg vil også ændre sig. Nogle af planterne her har jeg dyrket længe, andre er jeg først ved at lære at kende, og enkelte er stadig eksperimenter. Det er en del af pointen. En madskov bliver ikke færdig, når planteplanen er tegnet og planterne sat i jorden. Den udvikler sig, og vores erfaringer med den gør det samme.

Det er måske i sidste ende det vigtigste ved plantevalget: Ikke at finde de rigtige planter én gang for alle, men at lære, hvilke planter der fungerer sammen med stedet – og med os.