TEKST OG FOTO: **ANDERS BECH**, SKRIBENT OG FOREDRAGSHOLDER

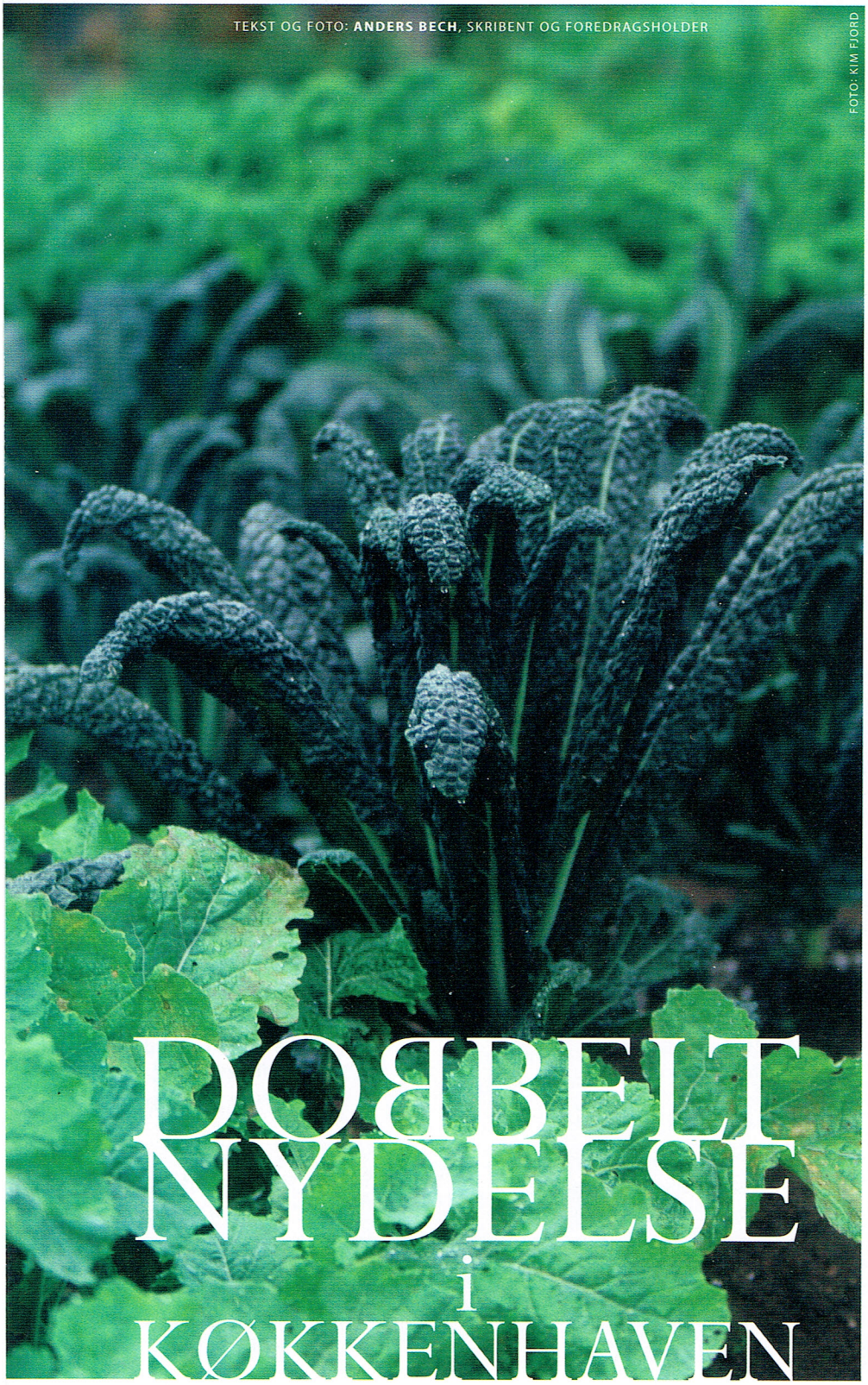


FOTO: KIM FJORD

DOBBELT NYDELSE i KØKKENHAVEN

Den mørkegrønne palmekål danner flot kontrast med sine oprette, markante blade.

Æstetisk nytte.
Hvis grøntsagerne både får tænderne til at løbe i vand og gør øjnene fugtige af fryd – kan man så forlange mere?

EN KÅLPLANTE har dannet hoved. Klart til høst. Klart til gryden. Hvor er det smukt! Jeg nænner næsten ikke at skære det af! Det samme har jeg ofte tænkt om et pænt salathoved, en fennikel, om farvede bønner og om rækken med kruspersille. Det står jo der og pynter! Men så nyder jeg synet en sidste gang og høster løs, for tænderne løber i vand, og idéen med det hele er jo, at det skal blive til velsmagende retter.

Jeg ved godt, at det sete afhænger af øjnene, der ser. Og når man nu elsker at tilberede og spise den grønne mad, ja, så synes disse grøntsager i køkkenhaven ekstra flotte. Stor omsorg og forventningens glæde har fulgt hele deres tilvækst, siden frøet blev sået. Har jeg bare overbevist mig selv om, at disse velsmagende planter også er smukke?

Eller kan mange grøntsager i æstetisk henseende reelt måle sig med prydplanterne? Og kan køkkenhaven æstetisk måle sig med rododendronbedet, stauderne eller rosensamlingen? Er en kruspersille lige så smuk som en *Saxifraga*?

Jeg vil mene JA – og nytteplanterne har tilmed det plus, at de også giver glæder og oplevelser i køkkenet!

Tænk på helheden

Det kræver omtanke og planlægning, hvis køkkenhaven skal være smuk. Men man planter jo heller ikke 100 stauder helt tilfældigt i et staudebed. Man placerer efter farve, højde, blomstringstidspunkt osv. for at frembringe et smukt helhedsindtryk. På samme måde kan man med respekt for sædskiftet udvælge grøntsager efter kriterier for smag, sundhed, skønhed, høsttidspunkt osv. Og tilså eller tilplante bedene, så helhedsindtrykket bliver en nyttehave, hvor der kan høstes året rundt, samtidig med at bedene fremstår frugtbare og smukke.

Her på siderne er et udvalg af smukke grøntsager, der med frodighed, frække farver eller flotte bladformer tiltrækker sig opmærksomhed og pynter op i køkkenhaven.

Frodig skønhed hele året

En stor del af en køkkenhaves skønhed kommer ved at have frodige planter i så stor en del af året som muligt. Eksempelvis kan de tidlige kartofler sat under plastik i marts høstes i juni og afløses af forkultiverede blegselleri, der holder stedet frodigt, til frosten kommer. På samme måde kan tidlige blom- og spidskål efterfølges af forkultiverede grønkål, der først høstes hen over vinteren.

De kulturer, der høstes sent, fx løg i august, kan efterfølges af grøngødning, og hvis der heri sås honningurt, vil den nå at blomstre sidst på året.

Der er altså rig mulighed for at nyde synet af den smukke køkkenhave en stor del af året – og selvfølgelig også nyde smagen af grøntsagerne ved middagsbordet.

Dobbeltnydelse – kan man forlange mere?

1 Mange kål er meget smukke, især hvis det lykkes at holde dem fri for sommerfuglelarver. En af de smukkeste er broccolien med de friskgrønne blade og det mørkegrønne hoved. Samtidig er broccoli meget sund. Ja, alle kål forebygger kræft, og her skulle broccoli være bedst.

2 Grønkål er vel den kålsort, der er nemmest at dyrke. Den er også meget sund, og den står og pynter i haven om vinteren, hvor man helt frem til april kan gå ud og hente helt friske blade. Blandt grønkålene må man ikke glemme den smukke og velsmagende palmekål.

3 Rødbeden er smuk med sine rødlige blade. Vælger man at så nogle rækker af sorten 'Bulls Blood', får man et indslag af helt røde blade. Der findes såvel runde som aflange rødbeder, men også i andre farver end den gængs mørkrøde. På billedet er vist gul rødbede og sorten 'Chioggia', en rødbede med røde og hvide ringe. Den gule er fin at blande i en rodfrugt-ret, mens den rød-hvide gør sig flot i en salat.

4 Der findes i dag i et utal af sorter inden for hoved-, pluk-, iceberg-, cossalat osv. og samtidig i flere farver. På billedet er vist den fregnede cos-salat 'Freckles' og den helt rødbladede batavia-salat 'Apache'.

5 Squash er en meget frodig plante, og dét alene er en fryd at se, men også blomster og frugter er flotte. Især vintersquashene fås i et utal af former og farver. Billedet viser den gule sommersquash 'Gold Rush'.

6 Blandt bladbederne er den mest dyrkede nok den helt hvide sølvbede. Men bladbede fås også med røde, gule, orange, eller pink-farvede stængler. De pynter vældigt i køkkenhaven og bestemt også i wok-retten eller i en salat.

7 Der findes et hav af bønner. Fine grønne perlebønner, gule voksbønner og violette stangbønner. Stativer med kravlende stangbønner, hvorfra der hænger masser af gule, violette eller grønne bælge, pynter vældigt i køkkenhaven. Og så er der hestebønner med flotte hvide blomster og velsmagende grønne "bønnefrø". Billedet med pralbønnerne er taget i Fredriksdal-haven i Helsingborg. Selv dyrker jeg den lave pralbønne 'Hestia'.













