

HAGEGUIDEN

Oppsummering – kurs i kjøkkenhage

1. Plassering av kjøkkenhage

- Hvor i hagen er det mest sol? Unngå å plassere høye planter slik at de lager skygge for lavere planter.
- Hvis du har mulighet, bør du plassere kjøkkenhagen der det er kontakt med jorda under, f eks rett på plenen. Hvis ikke det går, er store plantekasser en god løsning. Potter/krukker passer for urter, salat og andre vekster som ikke blir så store.
- Opphøyde bed er en fordel: Det er fint med en innramming av bedene, hindrer ugress, gir bedre arbeidshøyde. De blir også fortere varme, slik at du utvider vekstsesongen og får bedre vekst. Ulempen er at de tørker fortere ut.
- Kjøkkenhagen bør også plasseres slik at den er lett tilgjengelig fra terrassen eller kjøkkenet. Du bør helst se den, slik at du husker å høste.

2. Forberedelse av dyrkebedene

På høsten:

- Fyll en pallekarm/bed med råtne trestokker, kvist, løv, gressklipp, ugress – eller annet organisk materiale du har tilgjengelig. Dekk evt med papp for å unngå at næringsstoffene vaskes vekk + hindre ugress.
- Dekk jorda i alle bed med gressklipp, hestemøkk, tang etc. Unngå bar jord = mindre ugress + meitemarkene hjelper med å bearbeide jorda/tilføre næring.

Våren, 2-4 uker før utplanting:

- Ta vekk eventuelle rester av planter fra i fjor, og kjør i kompostkvernen eller klipp opp. Legg på komposten.
- Etterfyll organisk materiale i bedene.
- Grunn gjødsle, ved f eks grave ned bokashi, dekke med egen kompost/kugjødselkompost, eller blande hønsegjødsel eller annen gjødsel inn i jorda.
- Grav minst mulig. Graving forstyrrer soppen i jorda, og gjør at det blir mer ugress.

3. Lag din egen jord

- Du trenger ikke å bytte jord/kaste jord. Bare kontinuerlig jordforbedre.
- Ta utgangspunkt i den jorda du har i hagen, og tilfør organisk materiale for å forbedre denne. Jord blir aldri ødelagt, med mindre den er forurenset av f eks tungmetaller.
- Lag såjord ved å kompostere løv i en sekk/kompostbinge.
- Ta vare på alt hageavfall og komposter det. Rotgress og ugressfrø bør varmkomposteres.
- Unntaket er uønskede fremmedarter og syke plantedeler, som bør leveres som restavfall eller brennes.
- Blir det ikke mye snegler av kompost? Nei, ikke flere enn de som er der uansett. Strø sneglemiddel i komposten, så lager du en «felle».

4. Utplanting og såing

- Det er en fordel å forkultivere de fleste plantene, enten inne, i drivhus eller utendørs på et sneglesikkert sted. Du kan også kjøpe småplanter i gartneri.
- Viktig: Ikke ha hastverk når du skal plante ut. Jeg venter til etter 17. mai med det meste. Poteter trenger minimum 8 grader jordtemperatur for å vokse. Har du forkultivert utendørs, kan du i prinsippet plante ut når som helst, men vent til plantene har litt størrelse for å unngå snegleangrep. Hvis jorda i bedene fortsatt er kald, vil de også vokse bedre i pletter på et beskyttet sted.
- Direkte såing: Dekk med et tynt lag sekkejord for å unngå for mye ugress i starten.
- Les deg opp på hva som er anbefalt planteavstand, slik at du ikke plasserer plantene for tett.
- I et kompostbed trenger du ikke mye jord. Lag hull i jorddekket og fyll litt jord akkurat der du planter.

5. Samplanting

- Noen vekster trives godt sammen, f eks «De tre søstrene» mais, gresskar og bønner.
- Salat kan plantes mellom purre eller selleri, for å utnytte plassen.

- Løk og gulrot kan plantes sammen for å unngå løkfluer/gulrotfluer.
- Unngå å plante erter og løk sammen – da vokser begge dårlig.

6. Vekstskifte/vekselbruk

- Unngå å dyrke kål, løk og poteter på samme sted flere år på rad.
- Det er smart å lage en plan for neste års plassering av vekstene.
- Firedelt vekstskifte: År 1: Erter/bønner. År 2: Kål, purre, selleri. År 3: Løk, gulrot, salat. År 4: Poteter.
- Flerårige vekster trenger ikke vekstskifte.
- Tomatplanter trenger ikke vekstskifte.
- «Tre søstre» kan stå på samme sted flere år.

7. Gjødsling og vanning

- Lag et praktisk system for vanning. Vekstene i kjøkkenhagen har grunne røtter, og trenger mye vann gjennom hele sesongen for å utvikle seg optimalt. De trenger også vann for å klare å ta opp næring fra jorda/gjødsel.
- Gjødsle kontinuerlig gjennom sesongen, gjerne med litt forskjellig «mat»: Flytende næring, pelletert hønsegjødsel, jorddekke etc.
- Ettårige grønnsaker kan gjødsles helt til høsten, de skal jo ikke overvintre.

8. Beskyttelse mot skadedyr/insekter

- Skal du dyrke kålvekster, må du bruke nett, hvis ikke blir det lite kål på deg og mye på larvene.
- Gulrøtter kan beskyttes mot gulrotflue med nett rundt eller over, eller plantes 40 cm over bakken.
- Ved å forkultivere plantene og vente litt med utplanting, vil du unngå at alt blir spist av snegler. Salat og jordbær kan med fordel plantes i kasser/krukker.
- Bruk Ferramol mot snegler. Godkjent i økologisk dyrking og ufarlig for barn og dyr.

9. Hvilke vekster kan du dyrke i kjøkkenhagen?

Generelt: Ha en variert meny – slik at du kan utnytte både plassen, vekstforholdene og lengden på sesong.

- Bladgrønnsaker: Enklest å starte dyrking på våren, med avling på sommeren. Så spinat og salat i april/begynnelsen av mai, gjerne i en kasse.
- Poteter: Trenger plass, bør stå rett i bakken (9 stk pr pallekarm). Ha 2 sorter: 1 tidlig (f eks Juno. 1-2 sene sorter, for eks Nansen som ikke får tørråte. Unngå mandelpoteter så fremt du ikke har sandjord (får ofte tørråte). Høst underveis fra cirka 1. juli og til frosten.
- Kålvekster: Brokkoli og grønnkål er lett å dyrke – annen kål krever mer oppfølging.
- Løk: Dyrk flere typer løk for å være selvforsynt året rundt.
- Gulrot: Forkultiveres i melkekartong, eller sås direkte. Så gjerne flere ganger.
- Rødbeter/andre beter: Lettdyrket vekst. Så direkte etter 17. mai, høste etter 2-3 måneder. Kan lagres i en kasse med mose.
- Selleri: Må sås tidlig innendørs, krever lang tid og mye næring.

10. Tomater, agurk, chili og paprika

- Dette er varmekjære vekster som må forkultiveres innendørs for å rekke å bli modne.
- Chili/paprika sås i januar/februar, tomat i mars, agurk slutten av april/mai.
- Ikke så alt for mange planter☺ (Du klarer ikke å kaste noen.)
- Tomatplanter trenger potte på minst 10 liter. Veldig praktisk med selvvanningspotter.
- Grønne tomater kan tas inn cirka 1. september og ettermodnes inne.
- Chili- og paprikaplanter flyttes inn når temperaturen går under 10 grader.
- Agurkplanter høstes kontinuerlig, til planten «gir seg».