

En spisehave for børn

Anlæg en spisehave som dine børn og børnebørn vil huske dig for. For altid.

TEKST OG FOTOGRAFIER: **ANDERS BECH,**
HAVESKRIBENT OG -FOREDRAGSHOLDER

Forleden hørte jeg en pensionist fortælle, om dengang, han som københavnerbarn fra Vesterbro blev sendt på landet som feriedreng. En af de helt store oplevelser var at få lov til at hjælpe med at plukke – og spise – jordbær og ærter. »Og når vi ikke hjalp til, måtte vi kravle op i kirsebærtræet og spise os en mavepine til«, fortsatte han. Alle disse smagsoplevelser havde gjort et stort indtryk på ham og var årsag til, at han som voksen havde fået jord under neglene i egen have.

Smagsminder

Jeg selv er ikke i tvivl om, at mine egne smagsoplevelser som barn har sået vigtige frø i mig. Jeg husker, hvordan min mor kom med de første modne Dybdahl-jordbær. Var der kun ét, skar hun det midt over, og min søster og jeg fik et halvt jordbær hver. Det var noget helt særligt at smage på det første jordbær. Min mor viste begejstring for at smage på bær, æbler, ærter osv. og gav denne begejstring videre til mig. Det foregik ligeså med det første modne Gråsten-æble. Jeg husker også et pæretræ af sorten 'Colorée de Juillet'. Denne sort modner i august, og min far sagde: »Spis endelig løs af dem, så snart de er modne, for om fjorten dage bliver de megede og er ikke værd at spise.« Så vi fyldte lommerne, når vi cyklede til skole, og dem vi ikke nåede at spise på

skolevejen, gav vi til vores kammerater. Og ellers mindes jeg jo også, hvordan vi plukkede direkte til munden af kirsebærrene, hindbærrene, tomaterne, ærterne, Reine Claude-blommerne og naboens stikkelsbær.

Det er næsten som om, at jeg kan smage det her godt 60 år efter. Minderne vælter frem. Tænk alle de smagsoplevelser, jeg fik som barn. Ikke noget at sige til, at kammeraterne kom og legede hos os, og fætrene og kusinerne kom på ferie, når jordbærrene, kirsebærrene og alle de andre skønne frugter var modne.

Traditionen videreført

Da jeg selv blev voksen og fik have, var der da heller ingen tvivl. Der blev plantet de samme træer i vores have til glæde for vores børn. En kirsebær, Stella, og æblerne Gråsten og Cox Orange. Og to rækker Dybdahl-jordbær måtte vi også have. Desværre blev de to æbletræer ramt af kræft. Vores træer blev nemlig i modsætning til mine forældres ikke sprøjtet, og jeg havde ikke lige tænkt over, at Gråsten og Cox Orange er svære at dyrke økologisk. Så de er i dag erstattet af Discovery, Rød Ananas, Rød Aroma og Elstar. Dybdahl-jordbærrene er også med tiden blevet skiftet ud, da der siden er kommet sorter, der smager lige så godt som Dybdahl, og som er mere resistente over for skimmel.



Slikhave og planteforståelse

For et par år siden anlagde jeg en spisehave for min datter og hendes familie. Der skulle være krydderurter til de voksne og frugt og bær til børnene. Det blev til to æbletræer, bærbuske og alskens krydderurter. Det sjove er, at børnene også har taget krydderurterne til sig, for her har de – som de selv siger – en bolsjebusk (sødsøkærme – se billedet ovenfor), to lakridsplanter (bronzefennikel og lakridstages), en tyggegummiplante (mynte) og en citronplante (fransk syre). De går rundt i krydderhaven og smager på deres slikplanter og kender i øvrigt også mange af de andre krydderurter.

Familien bor på 2. sal, og når forældrene skal bruge krydderurter under madlavningen, løber de to ældste piger på 6 og 8 år ned og henter friske krydderurter, og de kommer for det meste op med de rigtige. Børnene får på denne måde en forståelse for vejen fra jord til bord. De hjælper med at vande og passe haven, og under leg i haven springer de fra trædeflise til trædeflise i krydderhaven og oplever de mange dufte. For dem er det foruden en spisehave også en sanselægehave, og den giver dem – ifølge dem selv – en vis portion af *streetcred* blandt legekammeraterne.

Forslaget til planter til en spisehave for børn på næste side er udtænkt på baggrund af erfaringer med denne have, samt min barndoms have og egen have:

Forslag til planter i familiehaven

Bær

Kirsebær: Et kirsebærtræ vil gøre lykke. Plant sorten 'Stella', der er selvbestøvende. Og bærrene er søde – lige til at spise fra træet.

Stikkelsbær: Plant sorten 'Invicta' – gerne som opstammet. Så er det nemmere at plukke bærrene uden at stikke sig på grenenes torne. En sund sort, der modner gult.

Jordbær: Jordbær er børns favoritbær. Gode sorter er 'Korona', 'Polka' eller 'Sonata'. Vil du ikke have bøvlet med selv at dyrke jordbær, så sæt i det mindste nogle skovjordbær mellem buske og stauder.

Hindbær: Børn elsker også hindbær, især hvis de er uden larver. Plant derfor sorten 'Autumn Bliss', der modner sent, men ikke får larver. Det er også en fordel med et bær, der modner senere end de andre bær.

Æbler

Hvis naboen ikke har et æbletræ, bør der plantes to forskellige æbletræer, som kan bestøve hinanden. En æbleblomst skal bestøves af pollen fra en anden sort for at danne frugt. Jeg anbefaler to søde sorter, der modner på forskellige tidspunkter. 'Discovery', der modner i august–september, og 'Elstar', der modner oktober–december.

Pærer

Også med pærer må man have to forskellige sorter, hvis naboen ingen har. Her anbefaler jeg min barndoms sort 'Colorée de Juillet', som er et meget sundt træ. Frugten modner i august–september. En anden sort kunne være 'Conference', der er moden oktober–februar. Den er ligeledes sund og samtidig en god bestøver.

Blommer

Her vil jeg anbefale sorten 'Opal'. Den er selvbestøvende, og man kan nøjes med dette ene træ.

Ærter m.m.

De fleste børn elsker at bælg ærter og spise de grønne ærter. Tag børnene med til at så en række ærter sidst i april. Det er jo store frø, og børnene kan nemt deltage i såningen. Så samtidig en række radiser, de spirer hurtigt. Efter få dage kommer de op, og børnene kan næsten følge væksten fra dag til dag. Og lad dem evt. så pralbønner og solsikke i vindueskarmen midt i maj for senere at plante dem ud i haven.

Krydderurter

Lær børnene at spise krydderurter ved bl.a. at have en sødsøkærme, en bronzefennikel, en mynte (grøn mynte) og en fransk syre i krydderurtebedet. Sødsøkærme får i juni frø, og de grønne, umodne frø smager som bolsjer (lidt som Kongen af Danmark). Derfor kaldes sødsøkærme også for bolsjebusk. Blade af bronzefennikel spiser børn også gerne direkte fra planten (smager af lakrids). Mynte har tyggegummismag, og fransk syre har syrlig smag som citron.

Spiselige blomster

Det er meget populært med spiselige blomster, og børn kan godt lære, at nogle blomster er giftige, og at man kun skal spise blomster, man er sikker på er spiselige. To slags, som børn helt sikkert kan lide, er 'Lakridstages', der virkelig smager af lakrids, og dagliljen 'Stella o'Doro', hvor blomsterbladene smager som honningmelon. Alle dagliljer er spiselige, men de smager ikke lige godt. 'Stella o'Doro' er min favorit – også fordi den blomstrer over en lang periode.



Skab haveglæde

Mange vil måske mene, at ægte haveglæde skabes ved, at børn passer deres egen have. Ikke nødvendigvis. At passe en have er også hårdt arbejde, og derfor vil børnene måske miste interessen med ansvaret for egen have. Man kan sagtens give dem medejerskab over haven ved at drage dem med i arbejdet med at så, vande og høste. Ægte haveglæde skabes gennem medinddragelse, smagsoplevelser, sjov og leg i haven – og når først denne haveglæde er etableret, skal de nok som voksne finde ud af at passe en have.

Giv først og fremmest dine børn appetit på haven og udelivet dér. Lad dem smage direkte fra hånden og i munden, og de vil aldrig glemme deres barndoms have.

