

Snart 40 års erfaringer med vinteropbevaring af sæsonens høst har ført til et gennemtænkt system, der tager højde for naturens luner og sikrer friske grønsager til salg og selvforsyning hele vinteren.

Høst og opbevaring

TEKST: ALLAN CLAUSEN, ØKOBONDE, OG DORTE ERNST, AGRONOM FOTOGRAFIER: DORTE ERNST

På Hegnstrup er der hvert år i omegnen af 10 tons grønsager, som skal lagres for at sikre forsyningen med grønsager til salg og eget brug gennem vinteren og indtil den nye sæsons afgrøder er klar til høst. Da det reelt først sker hen i juni, kan man hurtigt tælle sig frem til, at det er over et halvt år, hvor de høstede afgrøder skal kunne holde sig.

Den oplagte, nemme løsning ville være et kølerum. Det har Allan dog fravalgt, da han altid har ønsket at udfordre opgaven med at kunne lagre sine afgrøder på anden vis og dermed undgå energislugende og økonomisk tunge løsninger.

Grundforudsætninger indtænkes

Da lagerbygningen skulle bygges, blev nogle grundforudsætninger indtænkt, så de naturligt tilstedeværende muligheder blev anvendt så optimalt som muligt.

Køer og andre store husdyr skaber varme, som rigtigt placeret i forhold til lagerrummet kan forhindre frostska-der. Allan har køerne gående i en stald, der er bygget ind i den syd-/østlige del af lagerbygningen. En lille blæser er placeret strategisk, så den kan flytte den varme luft, der stiger op over køerne, ind til grønsagerne i naborummet. Blæseren kører kun, når der er behov. Ellers skabes der fugtproblemer – især med løgene – da staldluften er ret fugtig.

Husdyrenes lager af hø og halm anvendes til isolering mod kulde på loftet over stald og lager.

De øvrige rum som værksted og maskinrum er placeret i den nord-/nordøstlige del af lagerbygningen, så der skærmes mod hård kulde.

Døre og vinduer bruges som udluftningsmuligheder, så kold natteluft kan ledes til, og udtørrende vind kan anvendes til f.eks. at holde løgene raslende tørre.

Når det bliver rigtigt koldt, er det vigtigt at kunne skabe tætsluttende porte, døre og vinduer, så frosten ikke kan krybe ind. Det løser Allan ved at have en stabel gamle skumgummimadrasser og tæpper i passende størrelser, som kan sættes i vinduer og døre og gøre underværker, når den hårde kulde slår til.

For at kunne holde øje med temperaturen har Allan et termometer placeret lavt i rummet og en spand vand på gulvet, da en smule frost vil skabe et tyndt islag på vandoverfladen.

TØRRING AF LØG

Allans løgkasser har net i bunden, der sikrer luftcirkulation. Efter den første tørring direkte på jorden lægges løgene i kasserne og står og tørrer i solen, til de bliver helt knitrende tørre. Herefter eftertørres de i maskinladen, inden de er klar til vinteropbevaringen på lageret. Løg, der vises tegn på råd eller skimmel, skal løbende sorteres fra gennem hele opbevaringen.



DETTE ER DEN SIDSTE ARTIKEL i en serie, hvor vi følger Hegnstrup, en mindre økologisk gård i Nordsjælland, hvor selvforsyning og staldørssalg er fundamentet. Erfaringerne fra Allan Bornø Clausens snart 40 års økodrift formidles specielt for dem, som har lidt mere plads end en køkkenhave, men med masser af inspiration til alle.

Afgrødernes høsttidspunkt

Her følger en gennemgang af vinterafgrøderne, hvordan de fordeler sig tidsmæssigt til høst, og hvordan Allan håndterer de forskellige grønsager for at få dem bedst gennem vinteren.

Som udgangspunkt sikrer Allan sig, at alt frostfølsomt er inde eller under kontrol inden 20. november, hvor det normalt kan sætte ind med hård frost og i nogle tilfælde sågar snestorm.

Kulde og frost kan være hårde ved grønsagerne, ligesom mus og rotter også kan smæske sig i lækkerierne og gøre stor skade. Derfor er det også vigtigt at have muse- og rottefælder placeret rigtigt og ikke mindst huske at få dem tjekket jævnligt.

Juli/august: Hvidløg og skalotteløg høstes, så snart de viser tegn på gulligfarvning af top og har opnået en rimelig løgstørrelse. De optages i sol og tørt vejr og bringes helst straks under tag – gerne indendørs med hårdt solindfald og gennemluftning. På Hegnstrup opbevares de i løgkasser med trådbund. Det er opti-

malt, hvis de kan komme ud om dagen til »gennemstegning« i solen ligesom i Mellemøsten. Hvidløgene bør ikke lagre udendørs, men hellere i indeklima og ikke under 10°C. Kulde giver ofte et for fugtigt miljø, der sætter spiringen i gang og let kan medføre skimmelangreb.

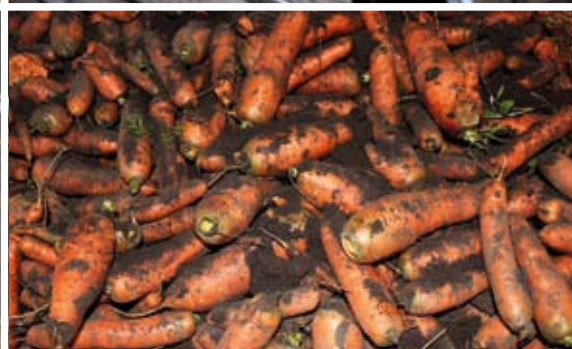
Slut juli/august – i kolde år også september: Gule løg og rødløg dyrket fra stikløg tages op og eftertørres på jorden, når 30–50% af toppene har lagt sig. Gerne i en tør periode. Her kan de ligge en uge eller to, hvor toppen efterhånden forsvinder. Herefter lægger Allan dem i løgkasser bestående af 4 brædder på siderne og et fintmasket net i bunden. Kasserne stilles på kanten af hinanden, sydvendt, så den ene ende af kassen er hævet fra jorden, og de yderligere kan eftertørre hjulpet ekstra på vej af luft nedefra. Løghalsen skal tørre grundigt for at forhindre skimmelangreb. Herefter bliver løgkasserne en tør varm dag stablet på paller og kørt under tag i et fag af maskinladen, der kun er lukket på tre sider, så der er god luftgennemstrømning.

Engang først i november køres løgene på deres vinterplads, som er yderst og dermed koldest i opbevaringsrummet (de tåler let frost), men tættest på et vindue, der giver god træk og kun aflukkes kortvarigt ved hård frost. Herfra kan man hente knasende tørre løg til langt ind i april. Eventuelt spirende løg spises straks eller sættes i drivhuset og giver dejlige, tidlige forårsløg.

September: Kartoffler skal op i skjortearmevej, lyder et gammelt råd. Altså mens det stadig er sommerligt, og hvor de sårheler bedst især efter maskinoptagning. De holder sig godt og tørrer vanskeligt ud, blot de opbevares i trækasser tørt, frostfrit og mørkt. Allan opbevarer sine i nogle tæppedækkede træcontainere tæt på kostalden, hvor der under ingen omstændigheder optræder frost.

Hokkaido og andre typer af græskar skal ind inden den første nattefrost, så der bliver holdt øje med temperaturen fra sidst i september. De opbevares køligt, men ikke under 10°C – hellere for varmt end for koldt.

► Rodfrugter opbevares i plastikforede trækasser med lidt jord på toppen og holder spændstigheden rigtig godt. Kasserne fungerer også rigtig godt til æbler af Belle de Boskoop-typen.



Oktober: Rødbeder, gulerod, selleri, persillerod, rød- og hvidkål høstes i nævnte rækkefølge. Skærplanterne gulerod, persillerod og selleri (også den frosttolerante pastinak) er offer for gulerodsfluens irriterende angreb. Dens andengenerationslarver vil ofte være på vej ind i rodfrugten omkring 1. oktober, hvorfor Allan ikke tøver med at starte høsten af disse, medmindre andre forholdsregler som dækning i fluens flyvetider (maj og juli/august) har været anvendt, så der ikke er nogen larver tilstede.

Allan anvender træcontainere på ca. 1 m³, som fores med plastik, gerne genbrugt fra dyrenes indpakkede hø, da rodfrugter ikke tåler udtørring. Ved at kunne dække med plast forhindres afdampning af fugt, men et par spande let jord øverst er også med til at holde på fugten. Plasten lukkes

ikke hermetisk til foroven, men lader lidt luft komme til. Er der store mængder persillerod i en container, må der være luft igennem i starten efter høst, da de ellers kan brænde sammen.

Rodfrugterne bliver ikke vasket, når de bliver taget op, og i øvrigt heller ikke når de skal sælges. Derved undgås beskadigelse, og rødderne bevarer så meget friskhed og smag som muligt.

Æblerne af Belle de Boskoop-typen kan opbevares som rodfrugter, altså i containere med plastikforing. Allan har praktiseret det i flere år med rigtig gode resultater, da æblerne ikke bliver rynkede og kedelige.

Hovedkålene skal høstes, før de får den første nattefrost. Ellers går det ud over lagerfastheden, da cellerne i de yderste blade let sprænger, hvilket fremskynder

tidlig råd. Her fores træcontainere også for at mindske udtørring.

I lagerrummet står denne gruppe i midten, og der må jævnligt tilses for kondensdannelse eller tørhed, ligesom råd bør fjernes

November/december: Rosenkål, pastinak, jordskokker, skorzonerrod og porrer er alle afgrøder, der er mere eller mindre frosttolerante. Det kan dog svare sig at håndtere dem på forskellig vis alligevel for at have dem tilgængelige i perioder med frossen jord og for at undgå delvise frostskafer. Også mosegrise kan gnave slemt af rodfrugter, og harer og rådyr kan tolde hårdt i rosenkål og grønkål samt porre. November og december kan have mange gode milde arbejdsdage til omflytning af de sidste frosttolerante kål og rodfrugter. På sådanne dage tager Allan som regel halvdelen af sine pastinakker og skorzonerødder ind på samme vis som gulerødderne, men de sidste får lov at sidde i jorden – med lidt tab ganske vist. Men gevinsten viser sig i det tidlige forår, hvor de er så meget mere friske og indbydende, når de høstes.

Har man efterårsporrer, skal man bestræbe sig på at have dem afsat eller spist inden jul. Vinterporrer kan klare milde vintre med frost ned til ca. -10°C uden store skader, men holder dog væsentligt bedre, hvis jorden omkring pakkes med løv, halm, grov kompost eller lignende. De kan også graves i indslag, tæt stående men halm omkring. Allan har dog i de seneste mange år foretrukket indslag i drivhuset, hvor det er så meget nemmere at komme til dem, især under hård frost og i perioder med sne. Her følger rosenkålene med ind, befriet for de fleste blade. En mindre mængde vinterporrer, gerne de mindste, overvintrer under dobbelt lag fiberduk på marken og giver fantastisk flotte porrer helt til sankthans året efter, hvis man opmærksomt høster løbende af dem, som viser blomstring.

Allan sætter også timian og rosmarin ind i drivhuset til vinterhøst og sikker overvintring. Det samme gælder bladbeder, der giver en dejlig tidlig høst her.

Rosenkål og grønkål kan stilles i indslag tæt på bygninger og gerne under træer eller lignende, så der beskyttes

mod solens udtørrende stråler, der kan være ødelæggende under barfrost. Her klarer de sig betydeligt bedre end stående på åben mark. Allan anvendte metoden i mange år, da der blev solgt grønsager i større mængder på torvet i Helsingør.

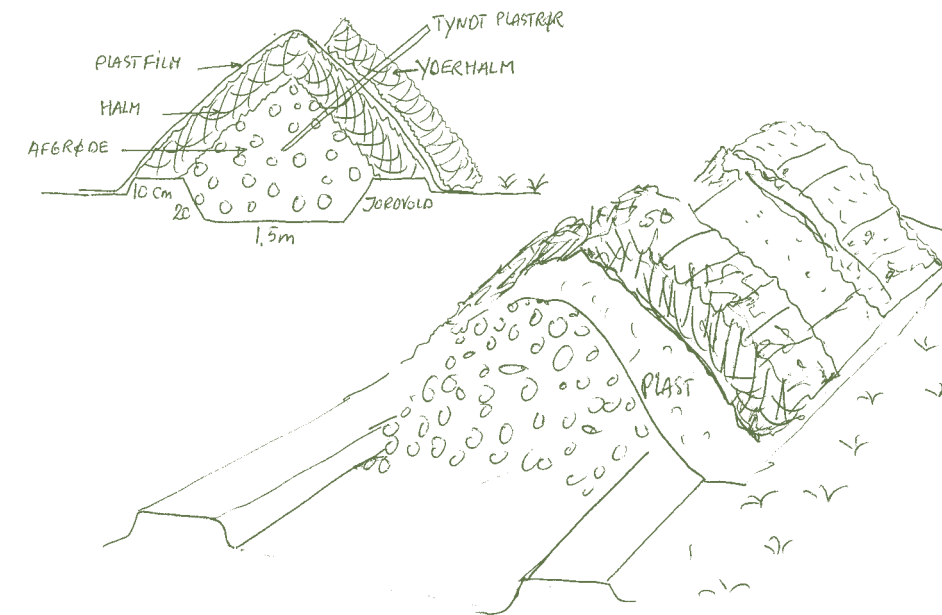
Opbevaring i kule

Har man større mængder af hovedkål og rodfrugter, er kuleopbevaring bestemt en mulighed. Det blev i 25 år praktiseret på Hegnstrup som supplement til lageret i stalden. Det er naturligvis mere arbejdskrævende, mere udsat for gnavere og skal løbende reguleres for varme og kulde. Der skal også være adgang til rigelige mængder halm – gerne i den løspresede form. På det tidspunkt dyrkede Allan korn, som gav foder og strøelse til køer og kalve. Inden det endte som strøelse, havde det ofte været en tur omkring kulerne.

Her er en kort gennemgang af metoden:

En plads beskyttet mod kraftig vind foretrækkes, og den bør have græsdekke for at sikre dræn og færdsel omkring kulerne i vinterens løb. Der må gerne være lidt fald i terrænet, så vand fraledes.

Ved anlæg graves eller fræses en bane – i Allans tilfælde 1,5 meter bred og ca. 10 cm dyb udført med traktor. Den løsnede jord skovles herefter ud til siderne og den ene ende og formes til en vold på ca. 25 cm bredde, der bankes flad med en skovl. Herved opstår et »badekar« med 20 cm høje sider, hvor kartofler og rodfrugter, dog ikke blandet, lægges ned og spidises op mod midten. Kulen kan let fyldes med en traktor monteret med en container, der har en låge i kulens bredden og derfor let kan bakkes til. Når et læs grønsager er lagt i kulen, lægges halm over i løsballetykkelse (løst presset halmballe 1 m × 60 cm × 30 cm) eller ca. i 25 cm tykkelse, omhyggeligt tætsluttende fra volden og mod toppen. Klar plastik, der kan nå over og ca. 30 cm ud på jorden i siderne, lægges ovenpå. Plastikken fastholdes med »mavebælter« af halm hele vejen over, så kulen derved er halvt dækket. Øverst i toppen stikkes eller skæres mindre udluftningshuller under halmen. Så små, at der ikke kommer regn og sne ind.



Er der tale om kartofler, foldes plastikken i efteråret op under sig selv langs kanterne, så der er en ca. 10 cm sprække, hvor vinden kan trække igennem og udlufte.

Nu følger vinterens arbejde med at regulere mængden af halm. Ved faldende temperatur og dagsfrost må der fyldes halm i mellemrummene, og ved hård frost og blæst lægges yderligere et lag plast og halm ovenpå. Vigtigt er også at trække plastikken ned og ud på jorden hos kartoflerne. Et rør indstukket i kulen kan benyttes til at holde øje med temperaturen, som bør ligge omkring 2-4°C.

Ved stigende temperaturer må man tilsvarende dække af igen. Et tykt snelag kan virke betryggende og være godt i en kort meget kold periode, men må ikke ligge længe, da det giver for meget varmeudvikling inde i kulen. Forårets komme med varmende sol på plastikken kan modvirkes med et tyndt lag skyggende halm. Hovedkålene kan med fordel helt afdækkes i perioder med mildt vejr, hvor de kan få lys og holde den sunde, grønne farve.

Besøg Hegnstrup

Gennem året er artikelserien kommet godt rundt om Allans tankegang og de erfaringerne, han har gjort sig gennem årene på Hegnstrup, men for rigtig at få det ind under huden, skal det opleves, og det er der heldigvis mulighed for. Enten kan man besøge gårdbutikken fredag eftermiddage eller få en aftale med Allan om en rundvisning. Gården ligger på Gl. Københavnsvej 14, 3500 Slangerup. Se mere på www.hegnstrup.dk.

