




Nypriklede eller udplantede grøntsager er sarte. Når du har plantet og vandet til, så dæk de nye små planter med fiberdug, som beskytter mod udtørrende vinde og ekstreme temperaturudsvingninger.



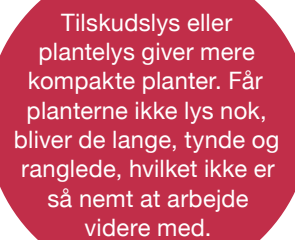
TIPS



Du kan afhærde de sarte planter ved at tage såbakkerne ud i nogle dage, inden du planter. Stil dem gerne skyggefuldt og i læ for kraftig vind, så de langsomt tilpasser sig deres nye tilværelse

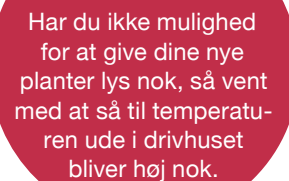
Kom godt i gang med køkkenhaven

Hvilke opgaver skal jeg først tage hul på? Er du ikke så velbefaren i at dyrke dine egne grøntsager, så er det meget rart at vide noget om, hvor hurtigt dine frø spirer frem. Nogle frø skal spire ved varme, mens andre kan sås direkte i køkkenhavens eller højbedets jord. Vi har derfor lavet denne spire/prikle oversigt, så du hurtigt kan slå din grøntsag op og se, hvornår du skal i gang.

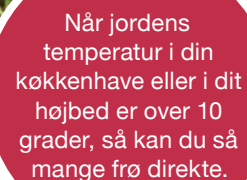


Tilskudslys eller plantelys giver mere kompakte planter. Får planterne ikke lys nok, bliver de lange, tynde og ranglede, hvilket ikke er så nemt at arbejde videre med.

TIPS



Har du ikke mulighed for at give dine nye planter lys nok, så vent med at så til temperaturen ude i drivhuset bliver høj nok.



Når jordens temperatur i din køkkenhave eller i dit højbed er over 10 grader, så kan du så mange frø direkte.





HUSK på,
at det er levende frø, og at der hvert år er plantehold, som ikke lykkes. Fortvivl da ikke, for du kan springe hele såningen over og købe udplantningsplanter af rigtig mange forskellige grøntsager til køkkenhaven, som gartneren allerede har gjort klar til dig

De varmekrævende (til drivhuset)

- Såtidspunkt inde
- Såtidspunkt drivhus
- Prikle/udplantning (beskyttelse mod frost)
- Såtidspunkt ude
- Prikle/udplantning
- Prikle/udplantning (i drivhus)

	SPIRETID	OPTIMAL TEMPERATUR	JANUAR	FEBRUAR	MARTS	APRIL	MAJ	JUNI
Chili	15-20 dage	20-25 °C	■					
Peberfrugter	15-20 dage	20-25 °C	■					
Tomat	Ca. 7 dage	20-25 °C		■	■	■		
Basilikum						■	■	
Icebergsalat	Ca. 8 dage	10-18 °C		■	■	■		
Pluksalat	Ca. 8 dage	10-18 °C		■	■	■		
Vild rucola	Ca. 10 dage	15-18 °C					■	
Ærter	Ca. 12 dage	5-10 °C			■	■		
Spinat	Ca. 20 dage	10-15 °C			■		■	■*
Broccoli, glaskål, grønkål, hvidkål, palmekål, rosenkål, rødkål	Ca. 7 dage	15-20 °C			■	■		
Bladbeder	Ca. 20 dage	15-20 °C				■		
Agurk	Ca.*7 dage	20-25 °C				■	■	
Melon	Ca. 10 dage	20-25 °C				■	■	
Sommersquash og græskar	Ca. 8 dage	18-20 °C				■	■	
Majs	Ca. 8 dage	18-20 °C				■	■	
Bønner (busk-, stang- og pral-)	Ca. 8 dage	15-20 °C					■	■
Gulerødder	Ca. 12 dage	15-20 °C						■
Rødbeder	Ca. 11 dage	10-20 °C				■	■	
Radiser	Ca. 7 dage	15-20 °C	■***		■			
Sætteløg		Min. 5 °C			■			
Kartofler		Forspiring 10-15 °C		■****		■*****		
Persille og dild					■			

* Igen i august
** Evt. bredsåning
*** Inde

**** Forspiring
***** Lægges når jordens temperatur er ca. 10 °C