



De bedste majs

Lav dit eget majsbed i en firkant eller cirkel – eller blot som to rækker i køkkenhaven. Majs danner nærmest en skov, som når en højde på næsten to meter.

Blomsterne og bierne

Mange af vores planter har brug for at blive bestøvet for at kunne danne frugter. Sådan er det også med majs. Hannens pollen skal i kontakt med de hunlige blomster. Nogle gange er det insekter og bier, der står for bestøvningen, mens vinden andre gange står for at vi senere kan høste godt af afgrøden. Sukkermajs er afhængige af, at vinden flytter pollen fra hanraklerne til hunblomsterne, så det er en rigtig god idé at plante en lille skov, for at sikre masser af kolber med saftige majs.

Vidste du at det er i toppen af majsplanten, hanblomsten dannes?

Vidste du at dårlig bestøvning giver majs kolber med "punkterede" kerner?

Start inde

Sukkermajs skal startes op i små potter fyldt med såjord i april måned. Så ét frø pr. potte og stil dem lyst og lunt – sådybden er 2-3 cm. Majs spirer først, når temperaturen er over 10°C, og den optimale spiretemperatur ligger mellem 20-22°C.

Planterne skal ud

Når kalenderen viser midt maj, er det tid til at få plantet majs potterne ud i havejorden. Flyt potterne ud ca. 1 uge i forvejen og sørg for at de står i skygge og læ, mens de vænner sig til livet under åben himmel. Når planterne er klar til plantning, skal de godt ned i jorden og vandes godt til. Mål 25 cm ud mellem hver plante og 50 cm mellem rækkerne.

Vand er vigtig

Maj måned er tit en nedbørsfattig måned, så majsplanterne skal vandes jævnligt hele måneden. Til gengæld er majs ikke så grådige planter, så det er ikke nødvendigt at tilføre gødning.

Hvornår er de klar?

Det er almindeligt, at haver plante når at danne to kolber. I enden af kolberne ses silketrådslignende støvfang, som skal begynde at visne og tørre ind, før majs kernerne begynder at modne. Skil forsigtigt dækbladene i spidsen for at se, hvornår de er fuldt modne.

Du kan spise majs rå, let kogte eller stegt på grillen. Smeltet smør og salt er et dejligt tilbehør til sukkermajs. Opbevaring af majs skal ske i køleskabet, så sukkerindholdet ikke omdannes til stivelse.