



Jordbærfontæne

Få masser af søde jordbær til sommer – det er supernemt at dyrke jordbær i pletter, og her kan du få tips og idéer til, hvordan du kan bygge en hel fontæne af bær.

Plantetidspunkt er både tidlig forår og om efteråret.

Det skal du bruge

- En meget stor krukke
- En medium krukke
- En lille krukke
- Masser af krukkejord
- Små jordbærplanter

Byg et tårn af jordbær

Start med at tjekke, at der er hul i bunden af dine krukke, så overskydende regnskyl kan dræne væk. Fyld bunden af den største krukke med lecanødder og fyld nu krukkemuld i, så krukken fyldes $\frac{3}{4}$ op.

Nu skal medium krukken placeres i midten af den fyldte krukke. Cirklen rundt om mediumkrukken kan nu tilplantes med små jordbærplanter. Lad ca. 2-3 cm under pottetekanten være jordniveauet – det gør vandingen lettere.

På samme måde fyldes mediumpotten nu med et lag lecanødder i bunden og $\frac{3}{4}$ krukkemuld. Den mindste krukke placeres i midten og nu kan cirklen i næste etage plantes til med jordbær. Slutteligt plantes tårnets top til med jordbærplanter.

Valg af jordbær

I landets havecentre sælges et bredt udvalg af jordbærplanter i mange forskellige sorter. Du kan vælge sorter, der modner, når det bedst passer ind i familien, eller mix fontænen med jordbær, der får sæsonen til at strække sig. Det kan godt være lidt svært at regne ud, hvor mange planter,

der skal til for at fylde fontænen ud, men da jordbær godt må stå lidt tæt, kan man regulere afstanden, så antallet kommer til at passe. (vent med at plante, til hele fontænen er klar)

Prøv også de nye sorter, der modner meget sent eller som er remonterende – det vil sige, at de fortsætter blomstring og bærsætning til langt ind i efteråret.

Sol og sommer

Jordbær modner og bliver mest søde, hvis de får masser af sol. Sørg også for at de ikke mangler vand, for så bliver bærrerne meget små. Du behøver ikke tilføje gødning før til august, hvor planterne vokser og gør klar til næste års blomstring og høst.

Vidste du at jordbærerne i supermarkederne godt nok ser flotte ud, men ofte ikke smager af ret meget fordi de er plukket mens de var umodne? Transporten fra gartneren og ind til butikken kan gøre bærrerne bløde og så opstår der hurtigt råd. Vent med at plukke dine egne jordbær til de er helt modne – så smager de bedst!