KØKKENHAVEN 2024



Mark

STØTTEFORENINGEN KARENSMINDES VENNER

Køkkenhaven



I 2012 blev køkkenhaven fra årene 1939 – 1945 genetableret i en mindre skala efter Karen Søgårds anvisninger. Karen er født og opvokset på Karensminde. Etableringen af køkkenhaven med mange originale sorter er også en vigtig del af museets kulturarvsbevaring. De gamle sorter er makeret med '*'.

På de følgende sider kan du finde en kort beskrivelse af de enkelte plantesorter, der er at finde i køkkenhaven.

Køkkenhaven passes af de frivillige fra Støtteforeningen Karensmindes Venner.

God fornøjelse!

UDARBEJDET AF:
STØTTEFORENINGEN KARENSMINDES VENNER &
MARK | MUSEET FOR EN NY DANMARKSHISTORIE

Oversigtskort 2024

Lupiner		Georginer
Chr. x ærter	Ærter	Lathyrus
Studenternellike		Spinat
Studenternellike	Prinsessebønne	Yin-yang-bønne
Tomat	Tomat	Tomat
Tomat	Tomat	Tomat
Tomat	Tomat	Tomat
Kornblomst		Stor evighedsblomst
Zinnia	Zinnia	Zinnia
Majroe	Grønkål	Porre
Morgenfrue		Gulerod
Salat	Radise	Bananløg
1. års jordbær	1. års jordbær	1. års jordbær
Tallerkensmækker		Persillerod
Bladbede	Dild	Knoldselleri
Ildkongen tagetes		Kongetagetes
Gulbede		Asters
Rødbede	Rødbede	Rødbede
2. års jordbær	2. års jordbær	2. års jordbær
Persille	Persille	Persille
Læsøløg		Skalotteløg
Stolt kavaler		Mamelukærme
Asparges	Asparges	Asparges
Montbrecia	Bronzefennikel | Marietidsel	Hjulkrone | Japansk lygte
Gladiolus	Takkeklap	Kinesisk purløg | Brudeslør

Peberrod Ramsløg Jordkastanie Purløg Etageløg Havesyre Skovmærke Kvan

DU STÅR HER

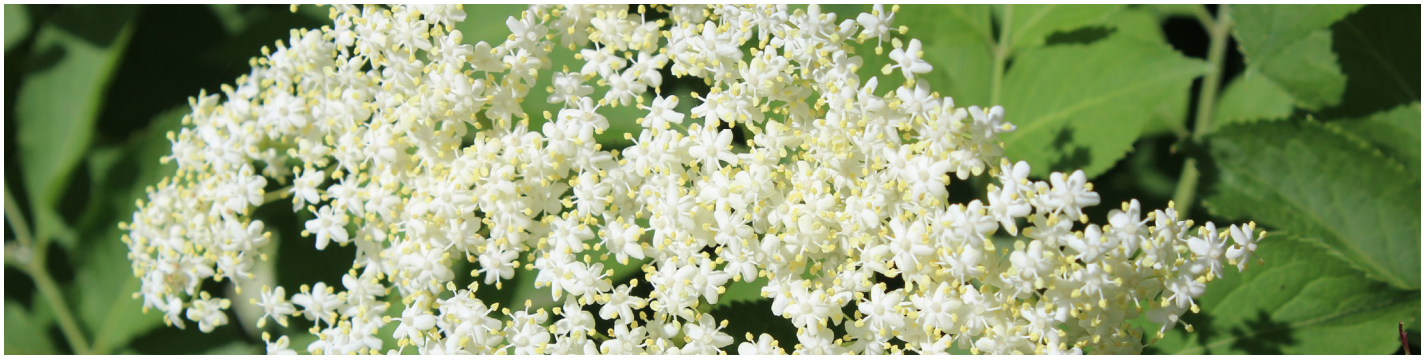
Køkkenhaven

Asparges	Arten hører oprindeligt hjemme i de varme og tempererede egne i Sydeuropa, Levanten og Nordafrika, hvor den foretrækker at gro på flodbredder. Der findes en opskrift for tilberedelse af asparges allerede i den ældste bevarede kogebog, nemlig Apicius' De re coquinaria, , bog III. (200-tallet e.Kr.)
Asters	Enårig blomst. God til afskæringer. Blomstrer sent på sæsonen.
Bladbeder, Rainbow mixed *	Ældre sort. Bladene anvendes som spinat eller i en salat. Bladstilken bruges enten i stuvning eller bliver syltet. Kan også steges eller bruges rå i salater.
Blomsterkarse/Tallerkensmækker *	Planten har været dyrket i Danmark siden 1650, både som pryd- og nytteplante. Blade, blomster og frø er spiselige og blomsterknopperne og frugterne syltes som kapers. God til krukker og drivhus, da den holder lus væk fra de øvrige planter.
Brudeslør	Flerårig staude.
Dild *	Skærmdild. Krydderurt. Bruges både som krone- og bladdild. Krondold bruges til syltning. Bladdild bruges som krydderi.
Etageløg *	Flerårig staude. Efter afblomstringen danner planten små løg i toppen. Løget er indført af munkene som lægeplante i middelalderen. Løgene er fine i supper, stuvninger eller saucer.
Evighedsblomst *	Kurvblomst. Planten bevarer sin farve og form ved tørring.
Georginer *	Oprindelse i Mellemamerika. Denne specifikke plant er fra Karensminde. Knoldene tåler ikke frost. Bladene er spiselige.
Gladiolus	Gladiolus er en slægt med flere end 250 arter, der først og fremmest er udbredt i det sydlige Afrika. Nogle få arter findes i Nordafrika og Sydeuropa. Det er flerårige, urteagtige planter med en underjordisk knold, som bærer stængler med 1-9 sværdformede blade. Disse blade er furede på langs og helrandede. Blomsterne sidder endestillet på den ene side af skuddene.
Gulerødder	Sommergulerødder. Gulerødderne kom til Danmark med de hollandske bønder, som Christian II hentede til Amager.
Grønkål	Ældre sort. Vinterhårdfør. Planten sætter nye blade hurtigt efter, at man har nippet dem af.

Havesyre *	Skæppefamilien. Planten er enkønnet. Der bliver hvert forår lavet havesyresuppe i det gamle køkken på Karensminde. Dyrket af munke som lægeplante for dens blodrensende virkning. Planten har et stort indhold af C-vitamen og bruges i stuvning eller til suppe.
Hjulkrone	Krydderurt og lægeplante. Enårig. Blomst og blade er spiselig. Oprindelse i Middelhavs-området.
Jordkastanie	Skærmplante. Vokser vildt i Danmark. Får små fine knolde.
Jordbær	Gammel sort.
Knoldselleri	Dyrket variant af en vild selleri, hvor roden og den nedre del af stænglen er opsvulmet til en knold.
Kong Christian X's Hofært	Erling Lykke skriver: "Jeg har fået ærten af en bekendt, som har fået den af en kollega, som købte sit hus af en sygeplejerske fra Odense, der som ung tjente på Tjele Ladegård ved Randers, og som har bevaret ærten derfra. Da Kong Chr. Var konge fra 1912 til 1947, er det tænkeligt, at ærten er fra dette tidsrum. Høj marvært. Store bælge og hvide blomster. Oprindelse fra Tjele. En dansk sort.
Kongetagetes	Ældre sort. Sensommerblomst.
Kornblomst	Enårig kurvblomst. Kronbladene er spiselige.
Kruspersille	Krydderurt. Flerårige skærmplante.
Kvan *	Toårig skærmplante. Dyrket i vikingetiden. Etårsskuddet er spiselig. Stænglerne kan bruges i marmelade eller til at lave sukat. Bladene kan anvendes i salater, og frøene kan bruges i snaps.
Lathyrus *	Duftende ærteblomst. Fladbælg
Levkøjer *	Enårig. Oprindelse i Sydeuropa.
Læsøløg	Ældre sort. Oprindelse på Læsø.
Løvemund	Enårig sommerblomst. Oprindelse i Middelhavslandene. Den har været dyrket i Danmark siden midten af 1600-tallet.

* = Gammel sort

Køkkenhaven



Majroe *	Fra før 1885. Tofarvet rodfrugt – overdelen er pink og underdelen er hvid. Kan spises rå i salater, kogt eller stegt.
Majs	Kan spises rå, kogt eller grillet med smør. Rig på A-, B- og C-vitamin.
Marietidsel	Tidsellignende plante med hvidspættede blade. Frøene er spiselige.
Mamelukærmer	De store, tragtformede blomster er en fryd for øjet, og de klare farver spejler sig smukt i sommerhavens bede. Mamelukærme er en skøn sommerblomst, som både er let at dyrke og god i buketter.
Montbretia *	Staude/løgplante. Oprindelse i Sydafrika. Planten er i familie med Iris.
Morgenfrue	Orange/gul sommerblomst. Spiselig blomst. Velegnet til at tørre.
Natlys *	Toårig plante. Kom til Europa i 1619.Vokser vildt i Danmark. Blomstrer om natten. Spiselig både blomst, rødder og frø. Rod syltes, blade i salater og frøene kan bruges som kosttilskud mod lidelser.
Peberrod	Blomster i maj. Høstes efterår og vinter.
Persillerod *	Rodfrugt som ligner en stor hvid gulerod. Stammer fra middelhavet. Meget anvendelig, da man kan bruge bladene som almindelig persille og de hvide rødder kan spises både rå, kogt eller stegt.
Pralbønne, Scarlet Emperor *	Ældre sort. Klatrende. Flot pralbønne med røde blomster. Planten blev indført fra Peru i 1630. Lægeplante som vanddrivende middel samt mod gigt og sukkersyge. Bønnerne kan spises som snitbønner eller tørres til senere brug.
Purløg*	Flerårige krydderurt. Den har lilla blomster.

Porre	Oprindelse ukendt.
Prinsessebønne *	Sort fra 1900. En lille og rund bønne. God til at tørre.
Radise, French Breakfast	Fra 1865. Oval radise med hvid spids. Sorten har en mild smag.
Ræddike	Fra Asien. Ligner en sort radise. Kan spises rå eller tilberedt.
Rævehale	Ældre sort fra 1700-tallet. Nedadhængende violetrøde blomsterklaser. Stammer fra Sydamerika. Frøene har et højt proteinindhold og kan ristes og drysses over salater. Bladene stuges som spinat.
Rødbede *	Ældre sort.
Salat, Fat Lazy Blonde	Fra 1867. Stor sort som er sen til at gå i stok.
Skorzonerrod	Stammer fra Spanien. 'Fattigmands-asparges'. Toppen er god i salater. Roden kan også spises.
Skovmærke *	En lav skovbundsplante. Blomstrer i Maj. Den anvendes til snaps, te, supper og deserter.
Solsikke	Findes i forskellige højde og farver. Gul, rød, orange og sort farve.

* = Gammel sort



Køkkenhaven

Stolte kavalerer	Enårig snitblomst.
Studenternellike	Flerårige plante. Blandet farver. Spiselig.
Tomat	Ældre sort af frilandstomater.
Yin Yang bønne *	Buskbønne med brede grønne bælge. Gammel sort. Velegnet til at tørre. Ligner yin yang symbolet med deres hvide og sorte mønster. Kan spises ligesom almindelige grønne bønner, mens bælgene stadig er ganske små.
Zinnia	Fra 1950. Sommerblomst i alle mulige brændte farver. Navn efter den tyske botaniker JG Zinn (1727 – 1759)
Ært, Alderman *	Gl. sort fra 1891. Højde 180 cm.
Lathyrus	Vårfladbælge staude som har blå blomster med violette vinger. Enårig duftende sommerblomst.

