

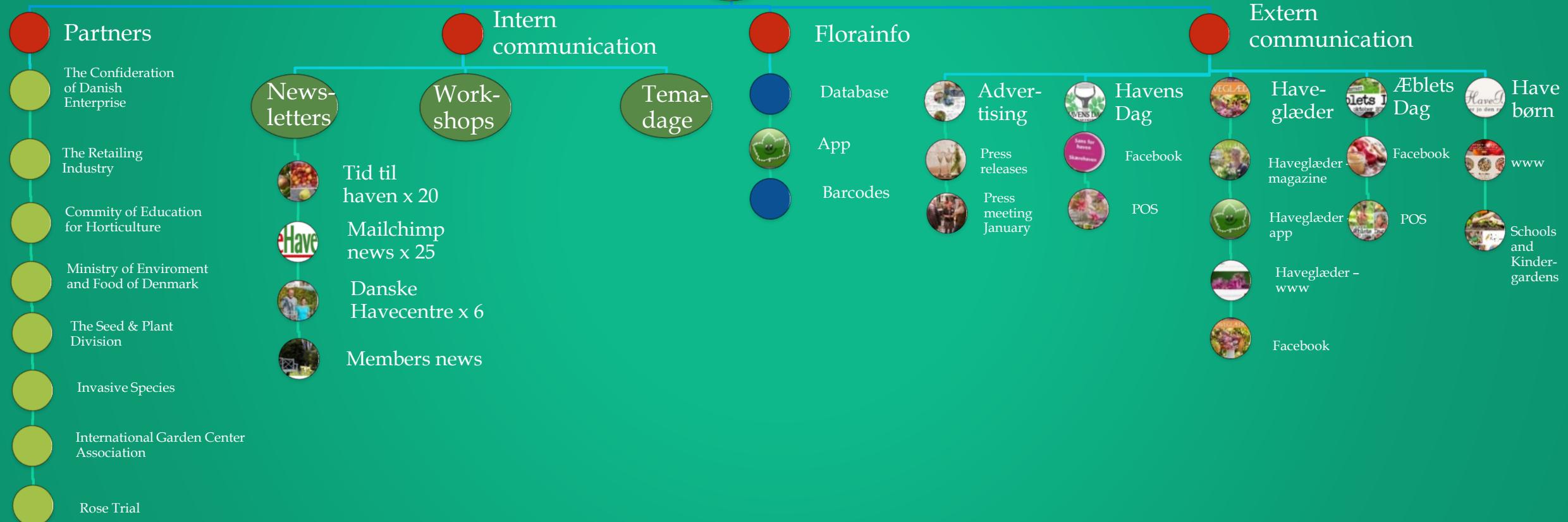
DanskeHavecentre



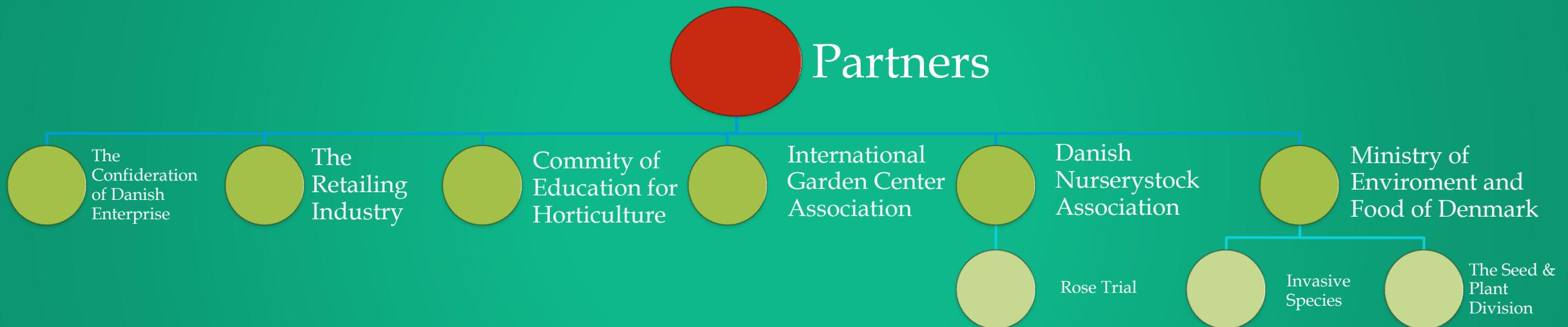
Board 7 members



Manager



Partners





Tid til haven

Tid til haven

Havetips uge 35

Af: Marianne Bachmann Andersen



En ny krukkesæson

På trods af, at dagene kortes og nætterne er blevet kølige, kan vi glæde os over en særdeles gunstig varmeperiode. De tørkeramte haver har sågar fået tildelt en passende mængde vand, så det er igen blevet muligt at dyrke planter med stor succes. I takt med at æbler og pærer modnes på trærne, blomstrer sensommerstaudeerne om kap med roserne. Prydgræserne viser sig fra deres bedste side med deres flotte aks, og er du så heldig at have en pampasgræs, så nyd de silkebløde buttede aks den næste månedstid. Sommerblomsterne er ved at være lidt trætte at se på, så hvis du ikke allerede har udskiftet dem, så er det oplagt at få inspiration i dit lokale havecenter, der har rigtig meget at byde på netop nu.

Fem flotte sensommerplanter til dine krukker

Alunrod

20 – 40 cm høje bladplanter i fantastiske farver, der passer særdeles godt til efteråret. Alunrod er hårdføre planter, der sagtens kan plantes i haven efter deres tid i krukken. Sorter, der har lyse blade skal placeres i halvskygge eller skygge, men klarer sig fint i fuld sol om efteråret.

Lyng

Efterårslyng er en skattet plante som har en utrolig lang blomstringstid og altid præsterer flot i krukker. Plant dem enkeltvis eller mix en krukke med forskellige farver. I dit havecenter kan du altid finde et stort udvalg af flotte, sunde og robuste lyng til haven og krukkerne.

Purpusolhat

Tid til haven

Havetips uge 39

Af: Marianne Bachmann Andersen



Regndans tak!

Med udsigt til en september med omkring 2 grader over normalen og særdeles lidt nedbør, så skriger haverne på vand. Det ses sågar på det ukrudt, der alligevel har formået at spire frem – meget af det hænger ligefrem pga. tørkemangel. Især køkkenhaven ser lidt betuttet ud. Mange af planterne får meldug på bladene og jorden omkring rodfrugterne slår revner. Den høje temperatur giver bla. sommersquash gode betingelser for at danne nye frugter, og har du stadig bonneplanterne stående, så er de begyndt at blomstre for at sætte et nyt hold!

Majskolberne modner fint med sprøde, søde kerner – lækkre at grille eller koge i letsaltet vand i 3 – 5 min. Husk at bede børnene om hjælp, når de smukke mørkegule kolber skal pakkes ud. Bladbeder er også en aktuel grøntsag, som både er særdeles dekorativ, og som smager dejligt, når de dampes eller gratineres. I drivhuset er det ikke noget problem at få modnet de sidste tomater og chiliplanternes mange frugter modner også fint i den lune eftersommer.

Havens bede mangler vand. Især hvor jorden er sandblandet og hvor planterne står i spagnum – rododendronbedet og blåbærbuskene. Har du derfor opsamlet regnvand eller har du en siveslange, så brug den endelig på at få vandet her. Vandingshjælpen er også nødvendig til alle de nye planter i dit staudebed, de nye frugtbuske og frugtræer, der endnu ikke helt har fået etableret roden og derfor kræver vand.

p.s. Regndansen finder man hos Hopierne, der er en del af puebloindianerne i det sydvestlige Nordamerika. For at deltage i regndansen kræver det et rent hjerte, så det er kun dansere af højt etisk format, der kan tvinge skyerne frem.

Tid til haven

Havetips uge 41

Af: Marianne Bachmann Andersen



Pause midt i efteråret

Egentlig blev efterårsferien indført, så børnene kunne blive hjemme i en uge og hjælpe med til at få alle kartoflerne op af jorden og dermed sikre hele vinterens forråd af vigtig føde. I dag bruger mange familier uge 42 til at få en lille pause fra skoledagen og arbejdslivet. Denne pause kan med fordel bruges til at gå i køkkenhaven og få gravet de kartofler op, som vi fik sat til forspiring i marts måned og lagt i jorden en måned senere. Måske blev de forspirede knolde lagt i en stor spand – så skal de også høstes nu. Hold høftfest og tilbered kartoflerne sammen med børnene. Tænd et bål og lav bagte kartofler, eller kog dem let og grill dem færdige over bålet. Du kan også lave en dejlig varm kartoffelsuppe, hvor både kartofler, gulerødder og andre rodfrugter snittes og koges over bålet. Klip også nogle krydderurer i suppen og smag løbende til, så den kommer til at smage rigtig godt.

Brug også ekstra fridage til at få lavet most af æblerne, samle valnødder og lægge dem til tørre, og gå i havecentret for at få købt de planter, som i ønsker jer aller mest. Efteråret er nemlig helt oplagt til at plante i, og nu da jorden er vandet godt igennem, kan det ikke gå galt.

Nyd naturen med en tur i skoven, hvor der lige nu er lavet om på farveskalaen, og mange af de flotte blade er falset af trærne sammen med frøkapsler fra bog og agern. Brug naturens smukke forfald i det kreative hjørne, hvor der nemt kan kreeres hjemmelavede julekort, minibyer med kastanjefolk og dyre, kranser til fordøren og meget, meget mere.

p.s. hørte i en "børne" køkkenhave i august måned, "Nu har jeg spist kartoflerne i min spand med min familie – kan jeg lægge en ny, så vi kan få friske kartofler til jul?"

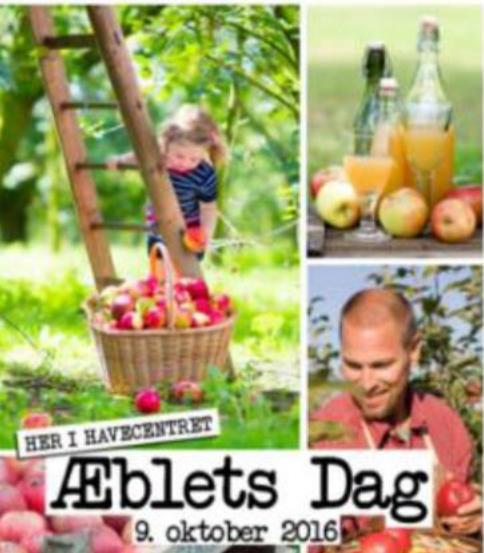
DanskeHavecentre

Ny kampagne - Æblets Dag

Alle havecentre, der er medlem af Danske Havecenter, får nu mulighed for at lave deres egen kampagne omkring æbler. Bestyrelsen har vedtaget at gennemføre Æblets Dag d. 9. oktober, hvor det enkelte havecenter kan byde kunderne velkommen med æblesmagning m.v.

I forbindelse med kampagnen er der udarbejdet en plakat i to størrelser samt to A4 løsblade med informationer, som kan udleveres til kunderne.

Alle medlemmer får desuden en pressemeldelse, som de kan anvende til lokal markedsføring.



MailChimp

DanskeHavecentre

Oktober 2016



38 medaljevindende nyheder på Plantarium

Mere end 100 nyheder præsenteres årligt og i år har 38 modtaget medaljer for deres specielle talent. Tænk dem ind i markedsføringen de næste par år og vær foran med det nyeste nye. [Side 12](#)



SpogaGafa

De nyeste trends og produkter blev igen i år vist frem på messen i Köln. Urban uderummet, plantevägge, sukkulenter og kaktus er næste års hotteste trends. [Side 16](#)



En grøn oase i et megacenter

I Holbæk Planteskole har de styr på deres varer - ikke mindst pga. en god ledelse og dygtige medarbejdere. [Side 6](#)



DH nyhedsmail nr. 03 2016: Haveglæder Sommer 2016 er ude hos jer | Invitation til trendseminar for plante-, blomster- og interiørfolk

Kære medlemmer

Så er Haveglæder Sommer 2016 – årets tredje havemagasin – sendt ud til jer

Sommer er havetid. Nu kan forårets anstrengelser endelig nydes i fulde drag, og feriedagene tilbringes med afslapning eller leg med børn og børnebørn. I dette nummer af Haveglæder kan du læse om John, der har dyrket sin kolonihave hele livet, og du kan få opskrifter på nye smoothies, der er kaloriefattige. Er du til grønne blomster, kan du se vores bud på flerårige planter til haven med netop denne blomsterfarve.



Indhold:

- Sommerens gøremål
- Drik din have
- Minivandbassiner
- Grønne trendy blomster
- Sommerferie i din have
- En lykkelig kolonist
- Klatrende sommerskønheder
- Basilikum med forskellig smag
- Få sunde roser
- Nyt til surbundsbedet

Brug endelig bladet i jeres online-markedsføring ved at henvise til det fra hjemmesiden, facebook og Instagram.

En bladre-udgave af Haveglæder ligger her: <http://viewer.webproof.com/pageflip/334/181501/index.html>

Som et link til jeres hjemmeside kan I fx bruge dette, der vil åbne pdf'en i et nyt vindue: <a href="<http://viewer.webproof.com/pageflip/334/181501/index.html>" target="_blank">Læs Haveglæder Sommer 2016 online her

I kan også downloade bladet i "almindeligt pdf-format". Det gør I ved at klikke på pilen i menulinjen forneden:

Vedhæftet denne mail finder I forsiden af Haveglæder i både jpg og i pdf.

Invitation: Trendseminar for plante-, blomster- og interiørfolk SS 17 + AW 17/18

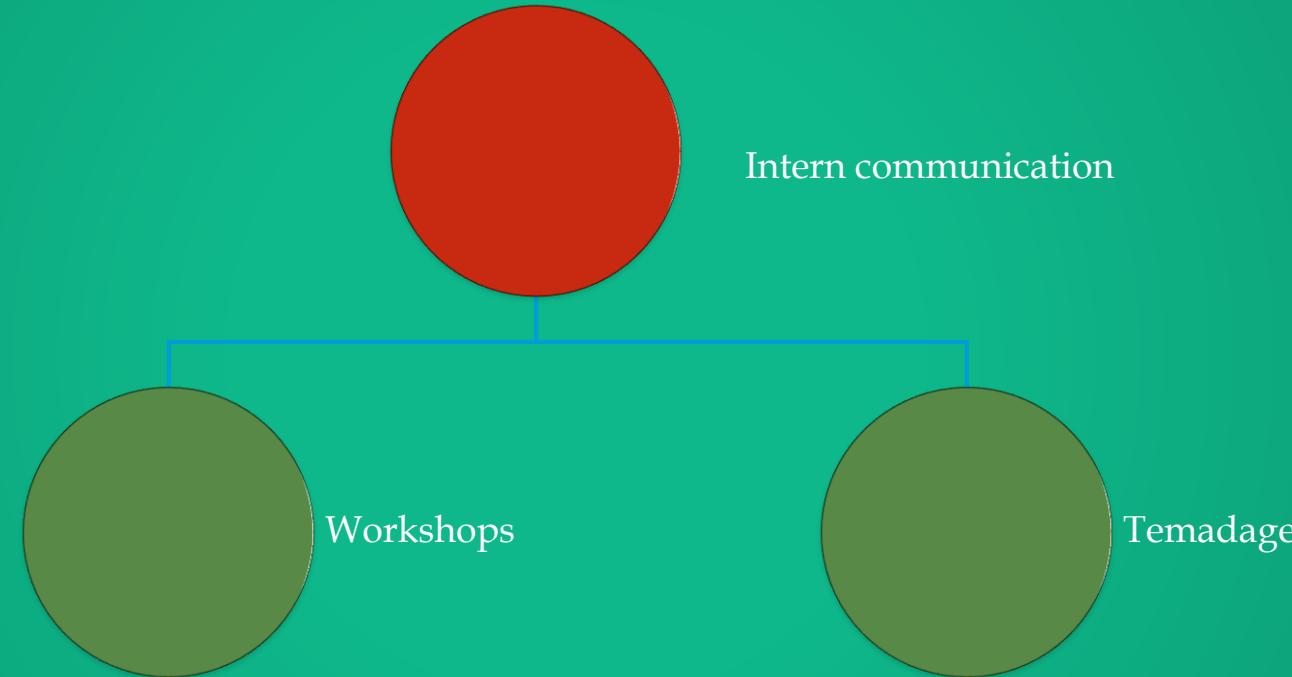
pej gruppen og Anna Marie Hillebro Nielsen sætter fokus på de vigtigste farve- og plantetendenser til to sæsoner (forår/sommer 17 og efterår/ vinter 17/18), tidsånd, forbrug og detail samt aktuel brancheanalyse, interiørtrends, strategivalg og innovationsmuligheder. Det sker **1. september 2016 kl. 12-16** hos pej gruppen, Bitsovvej 2, 7400 Herning.

Trendseminaret er relevant for plante-, krukke- og emballageproducenter, blomstergrossister, havecentre, blomsterbutikker, boligindrettere, stylister og detailhandel med samme varekategorier.

Indlæg

- Tidsånd, forbrug og detail frem mod 2018 v. Louise Byg Kongsholm
- Status på branchen baseret på interview med branchefolk v. Anna Marie Hillebro Nielsen
- Hits på de sociale medier baseret på studie og interviews v. Anna Marie Hillebro Nielsen
- Konkrete sæsontrends til forår/ sommer 17 og efterår/vinter 17/18 v. Rikke Skytte
- Minikursus i trendforskning v. Louise Byg Kongsholm
- Strategiske valg og fravælg som fremtidsnavigation v. Poul Erik Jakobsen
- Konstruktive innovationskrav på vej til plantebranchen v. Poul Erik Jakobsen

En superefektiv og kommerciel eftermiddag med fokus på viden og perspektiv samt helt konkrete anvisninger på farver for de kommende sæsoner. EXTRA: Trendark til sæsonen SS 17 og AW 17/18 med farver, billeder og planter udleveres.



Workshops

Kurser med Danske Havecentre 2016

Titel	Tidspunkt	Sted
Generationsskifte	2. marts 2016 Kl. 10.00 – 14.00	DLG/Danske Havecentre Hvidkærvej 27, Odense SV

Underviser:

Kåre S. M. Breinholt, Arbejdernes Landsbank

Humle Pugh, Advokat (L), Advodan

Jacob Pedersen, Statsautoriseret revisor, RSM Plus

Kursusindhold:

De tre undervisere vil hver især belyse de problemstillinger, som man skal være opmærksom på i forbindelse med generationsskifte.

Pris: 195,- ex. moms som inkluderer forplejning og undervisning.

Tilmelding til Per Boisen Andersen

E-mail: pb@danskehavecentre.dk

Kurser med Danske Havecentre 2016

Titel	Tidspunkt	Sted
Googles verden Optimér den online tilstedeværelse v. Green Click Media	3. februar 2016 Kl. 10.00 – 16.00	DLG/Danske Havecentre Hvidkærvej 27, Odense SV

Underviser: Michael Sørensen, strategisk kundemanager

Kursusindhold:

- Google og Green Click Media
- Få et kig ind i Googles Verden
- Hvordan forandrer Googles Algoritmer sig
- De sociale medier
- Hjemmesiden
- Relevant trafik ind til siden
- Analytics – data data og data
- Styrk salget på siden

Pris: 495,- ex. moms som inkluderer forplejning og undervisning.

Tilmelding til Per Boisen Andersen

E-mail: pb@danskehavecentre.dk

Temadage Svendborg

TEMAdagene 2016

20. - 21. januar 2016 på Hotel Svendborg



PROGRAM

Onsdag den 20. januar

- Kl. 9.30 - 10.00: Registrering og morgenkaffe
Kl. 10.00 - 10.05: Velkomst
Kl. 10.05 - 11.40: **STOP MED AT SÆLGE PLANTER!
START MED AT SKABE HISTORIER!**
Marcel Jansen, Strøm Creative Marketing
Kl. 11.40 - 12.00: Pause
Kl. 12.00 - 13.00: **TEMA**
HVOR LIGGER MULIGHEDERNE FOR
BRANDING I DEN GRØNNE BRANCHE?
Introduktion til Branding ved chefkonsulent
Heidi Printzen, Erhvervsakademiet Aarhus
MILJØCERTIFICERING
HAVENS DAG
BETINGELSER OG MULIGHEDER FOR
AFSÆTNING GENNEM DAGLIGVAREHANDLENS
KUNDEKONTAKT
Kl. 13.00 - 14.00: Frokostbuffet med øl/vand og kaffe/the
Kl. 14.00 - 15.30: **TEMA**
HVOR LIGGER MULIGHEDERNE
FOR BRANDING
I DEN GRØNNE BRANCHE?

PANELDEBAT OM AFSÆTNINGSKANALER OG BRANDING

- Indlæg fra: Champost®, Søren Goul
Prima Færdighæt®, Lars Strstrup - Mollegårdens Planteskole
Norðic®, Ove Møller - Birkholm Planteskole
Plantetorvet.dk, Bjarne Schou Andersen
Kl. 15.30 - 16.00: Sponsorernes produktpresentation
Eftermiddagskaffe med kage
Kl. 16.00 - 17.15: HVAD ER DER BLEVET AF NUMMERPIGERNE
OG DAMERNE DER SÆLGER SLIK I TEATRET?
Erwin Meier-Honegger
Kl. 18.45: Vi mødes i hotellets atriumgård

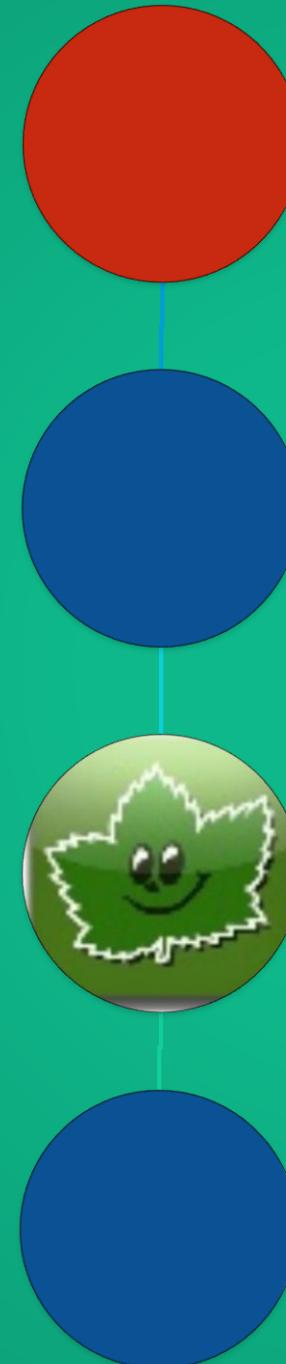
Torsdag den 21. januar

- Kl. 8.00 - 9.00: Morgenbuffet
Kl. 9.00 - 10.30: **VIRKELIGHEDEN FOR DIT HAVECENTER**
Bettina Arndt, Erhvervsakademiet i Aarhus
Kl. 10.30 - 11.00: Pause
Kl. 11.00 - 13.00: **FULD FART FREM - VÆKST I DIN VIRKSOMHED**
Palle Kjær, konsulent, direktør og bestyrelsesmedlem
Kl. 13.00 - 14.00: Frokostbuffet med øl/vand og kaffe/the
Kl. 14.00 - 15.30: **DEN PROFESSIONELLE BUTIKSDRIFT**
Bettina Arndt, Erhvervsakademiet i Aarhus
Kl. 15.30 - 16.00: Opsamling og farvel
Eftermiddagskaffe med kage

En varm tak til vores sponsorer

Danske Havecentre takker følgende virksomheder for deres sponsorater i forbindelse med Temadagene 2016





Florainfo

Database

App

Barcodes



Forside > ALLIUM AFLATUNENSE

< Tilbage til søgeresultat



Botanisk navn
ALLIUM AFLATUNENSE

Lokalt navn
Prydløg

Synonym
-

Plantegrupper
Blomsterløg



[PRINT](#) | [DOWNLOAD BILLEDE](#)

[KØB BILLEDE TIL REKLAME](#)

Egenskaber

Tekster



5709978020113

100,00 kr

Prydløg

Bliver 50 - 100 cm høj og 20 - 40 cm bred
Blomstrer fra maj - maj
Små violette blomster
30 cm. mellem hver plante
Vokser i fuld sol
Fuld hårdfør

Extern communication



Advertising



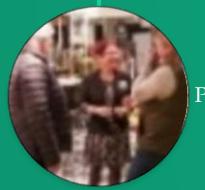
Havens Dag



Press releases



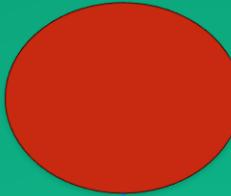
Facebook



Press meeting January



POS



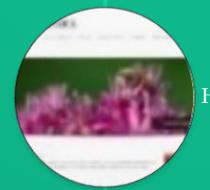
Haveglæder



Haveglæder - magazine



Haveglæder - app



Haveglæder - www



Facebook



Æblets Dag



Facebook



Havebørn



www



Schools and
Kindergardens

Advertising



Pluk den have

Haveglade er for mange lig med blomster. Blomster på træerne, buskene, rosene, stauderne og sommerblomstrene. Buketten, som den professionelle blomsterhåndler har kreatret, er flot og kan nemmest smelle hjem, når du farerer den til den, du holder af. Farver og former er noje afstønt i de harmoniske buketter, som du kan inspireres af, inden du selv sætter haven i væsen. Giv også gerne sakerne til børnene og slo dem løs i haven – hvorfør ikke plænagge din have, så du kan plukke buketter til vosens hver eneste måned året rundt? Plantebevægelsen har også et rækkevis i skærehaven - de kan sagtens integreres og være en del af havens bede.

Plantevalg

Stauder er sandt plægtede til buketter, og i dit havecenter er udvægtet kæmpesort. Georginer er også et must - her findes et vald af sorter i



Spis den have - meget lidt kan give meget

Fra haven, landbøhaven, altanklassen eller højbedet ved siden af cykloskuren er alle mulige områder, hvor du kan cyren selv. En plastløpte med tre kartuffer giver kilovis af kartoffel tre måneder senere. Krukk'en med krydderurter bløgger til hele sommersens forud. Amplen med jordbær syntrer kagen, og reklækk'nen med hørbausser seger for hjemmelavet marmelade både rundt. Afler, parer, blommet og kirscher bløgger også til festen med dejlige sadde frugter, som enten kan spises direkte

Lav din egen syrensaf

Syrenhen af "vilde" syrener er én af forårets mest blomstrende oplevelser. Naturen viser sin ynde og styrke på samme tid. Rykker du længere på, vil du kunne se de mange nuancer af blomsterne farve, og ikke mindst kan du nyde luften af blomsterne. I haven passer vi ofte nyanlignede sorter af syrener. De vokser næsten uden at lavet redskab, så du unngår, at de kreder sig, og du kan vælgte mellem mange sorter med lille rosa og hvide blomster.

Syrenblomsterne delige duft, kan få stor ejde af, hvis du laver saft på blomsterne. Saften kan efterfølgende præges med vand i gennemstrømt, eller du kan bruge syreneklyren til at påle et glas hidvin eller mousserende vin op. Pluk bare løs af blomsterne, for syrenen danner deres blomster på sidste års tilvækst; så fordi du dyrker dine syrenbuske, vil det ikke have betydning for næste års blomstring.

Opskrift på syrensaf

Kog en lage af:
11 vand
1 kg persikker
Skrallen og satten af 2 usprøjtede citroner
Lad lagen koke af til 40 °C.

Syrenblomsterne klippes af fra de kraftigste stælle og rygster, så der ikke er insekter i. Saml så mange, at det fylder ca. 2 l. Fyld blomsterne i store syrlegas og hold sukkulagen over. Luk låget, og lad blandingen stå ca. 24 timer. Nu skal alt indholdet i et kledie, og den klare opsmalde syrensaf kan hældes på renførte flasker, som opbevares i koleskabet.



Blomsterne for bare kan gøres på mange måder. Flit en krans med matkabatter eller beller. Pluk en blomst til vaseen, men find én, som ikke allerede er taget.

Tatier, cirkus eller stand up kan man øve sig på en hel dag, inden familien og venner inviteres til premiere med snacks og et lille glas. Indstædet er opslag til masser af hygge og madlavning. Kog en brændebædesuppe, kartoffelsuppe eller bag smørred på høsselærene, man selv har snillet til.

Vand i haven på en varm sommerdag er en lise for både børn og voksne. Fyld en stor bælde med vand, still havevænderen op og tag et prusebad, fyld vandsprøjteleme op og tag en frisk vandkamp.



God appetit

Frøtræne eller bruges til at lave most af. Enhver er fyldt med gode tomater, masser af salatgrønne, stærke chili og såde vinduer. Højbedet er sæt til med guleodder mal, salater, berner, sommersquash, spinat og radsheder. En runde med kurvener kan hænge for mældets indhold, og i tillegg kan du pynte hele hørligheden med saftige blomster.

Velkommen i de danske havecentre og planteskoler

Brancheorganisationen Danske Havecentre er stiftet i 1947 og repræsenterer mere end 100 af landets bedste havecentre og planteskoler fordelt over hele landet. Et af brancheforeningens formål er at fremme interessen for haveglæden for hele familien.

Vi glæder os til at se dig



Nem have

Når hverdagens travlhed og ansket om at tilbringe mere tid sammen med familien skal gå op i en højere enhed, er haven måske netop det sted, hvor både barn og voksne kan finde glæden sammen. Fokus på samvar, naturens berøringsting og et herte og sundere liv er stort, så hvorfør ikke benytte lejligheden til at finde de steder i haven, hvor passionslivet er lavt og sige lige så nemme løsnings- og steder, hvor det er mere arbejdskrevende.

Græsplanter er for nogen nemmest at passe, men det for andre er et start arbejde at få dem til at gøre ivrig hver uge. Måske er din planke blevet for stor? Kokkenhaven kan være en udfordring - sa er det svært at få succes her - skal du måske indrette noget hjelpecel i kokkenhaven, så det samlede passningstunge areal mindskes og kommer op i en mere "lugevenlig" højde.

Inspiration til haven

Mange overtager en andens have, når de skifter bolig. Ar- den bygger nyt på bar mark og skal havefører anlægge haven. Udgangspunktet er forskelligt, men i begge tilfælde har man brug for at finde ud af, hvordan haven bliver en del af hjemmet, så husstandens medlemmer får lyst til at tilbringe mange timer der.

Afstemme forventningerne

Først og fremmest er det vigtigt at få afstemt forventningerne til havenmønsteret. Hvem vil have stille højt i haven, plukke buketter, hæste chili, observere fugle om vinteren eller måske solbade uden nysgerrige blikke fra naboen?

Hjælpen er at finde

I dit havecenter har gartnerne årelange erfaringer med at anbefale forskellige planter til de omgivelser og opgaver,

Vidste du

- at du i de danske havecentre og planteskoler bliver rådgivet afuddannede gartnerne?
- at stortsettedelen af planterne i havecentrene er produceret i Danmark?
- at du kan hente magasinet Haveglæder helt gratis i dit havecenter fire gange om året?
- at du på www.haveglæder.dk kan finde det nærmeste havecenter og få nyttefulde tips til aktuelle gør-det-
- at du kan følge Haveglæder på Facebook?
- at du på www.haveglæder.dk kan læse alle magasinerne Haveglæder elektronisk?
- at du kan downloade app'en Haveglæder til din telefon og tablet? App'en indeholder bla. leksikon, magasinet Haveglæder og adresser på det nærmeste havecenter.
- at det er de danske havecentre, der står bag kampanjen "Havens Dag"?



Press releases

Snaps fra haven

Når højtiden nærmer sig, skal der inviteres til gilde – sådan har det altid været. Sammen fejrer vi begivenheden og hygger os med mad og drikke. Som vært kan du selv sætte dit helt personlige præg på oplevelsen; og måske har du allerede været i gang med at sætte smag på brændevinen?

Få, men gode regler og tips, når du vil lave snaps fra haven

1. Valg af alkohol

Kryddersnaps kan laves på de fleste typer alkohol. Hvis du ønsker at fremme de smagsgivende ingredienser, skal du vælge en smagsneutral alkohol, som eks. vodka. Alkoholprocenten bør være på max. 40 % - så der ikke udtrækkes bitterstoffer, og det kun er de milde og søde aromaer der efterlades.

2. Glas og flasker

Brug altid helt rengjorte glas og flasker, der kan lukkes hermetisk.

3. Trækketider

Først laver man et udtræk af det plantemateriale, som skal give kryddersnapsen smag. Fyld et sylteglas eller flaske ca. halvt op med det, der skal trækkes på, og hæld så helt op med alkohol.

Udtræk af BLOMSTER tager kun nogle få dage.

Udtræk af BLADE tager en enkelt eller et par uger.

Udtræk af BLØDE BÆR varer flere måneder.

Udtræk af HÅRDE BÆR og NØDDER varer op til et år.

4. Fortynding

Udtrækket skal filtreres, når trækketiden har været længe nok. Nu skal væsken smages til og eventuelt fortyndes, hvis smagen er for kraftig. En portion udtræk kan derfor sagtens give flere flasker færdig kryddersnaps.

5. Indsamling

Krydderurter skal samles i tørvejr og gerne op ad dagen, hvor duggen ikke længere fugter bladene.

Frugter og frø skal først høstes, når de er helt modne. Kun valnød skal høstes umoden, inden skallen bliver hård.

Pluk først røn, slåen og kræge, når den første nattefrost er indtruffen. Plukker du før, skal de en tur i fryseren, så garvesyren neutraliseres.

Vil du prøve kræfter med eks. sødkærms rod, skal den graves op om efteråret eller forår, inden den blomstrer.

Du kan sagtens tørre krydderurterne, inden du skal lave kryddersnapsen. Det giver blot en anden smag.

En rigtig julesnaps

På 3-4 uger kan du lave alleledes gransnaps til julebordet.

Klip 2 – 3 10 cm lange skud af en rødgræs



Press meeting

Danske Havecentre afholder igen i 2009 Fagmessen for Havecentre i Odense Congress Center – i dagene 7.-8. januar. Der er som sædvanlig lagt op til to inspirerende dage med masser af spændende produkter og nyheder til den ventende havesæson.

Den 7. januar 2009 kl. 12.00 holder vi et uformelt pressemøde i lokale 22 med oplæg af



Anna Marie Nielsen fra
Floradania Marketing

Plantetrends 2009 – 'Hvad
byder fremtiden på, når vi
kigger på interiør og planter'

Derefter er der en let frokost – ca. kl. 13.00



Per Boisen Andersen
fra Danske Havecentre

Internationale havetrends
og udviklingen inden for
havecentre

Der er som sædvanlig presserum i lokale 21, hvor du kan finde pressemeddelelser
og evt. holde en pause og tage en kop kaffe mellem alle de mange indtryk.

Når du har fået inspiration og idéer nok, kan du inden hjemturen afhente en flaske
Crémant de Bourgogne Special Cuvée 2005 fra det danske vinhus Albert Sounit
– i lokale 21.

Vi glæder os til at se dig

HUSK – at du kan forudregistrere dig som besøgende på messen og undgå køen ved indgangen.
Gå ind på www.fagmessen.dk og udfyld registreringsskemaet, print det ud og tag adgangsbilletten med til messen. På hjemmesiden kan du også se messens åbningstider.

JA TAK – jeg kommer Navn _____
Medie _____

NEJ TAK – jeg kan desværre ikke deltage

Extern communication



Havens Dag



Facebook



POS



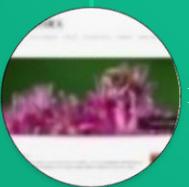
Haveglæder



Haveglæder - magazine



Haveglæder - app



Haveglæder - www



Facebook



Æblets Dag



Facebook



POS



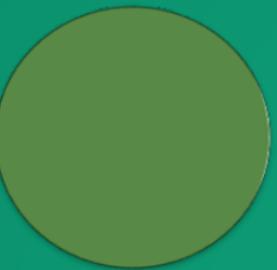
Havebørn



www



Schools and
Kindergartens



25

forslag til aktiviteter i dit havecenter



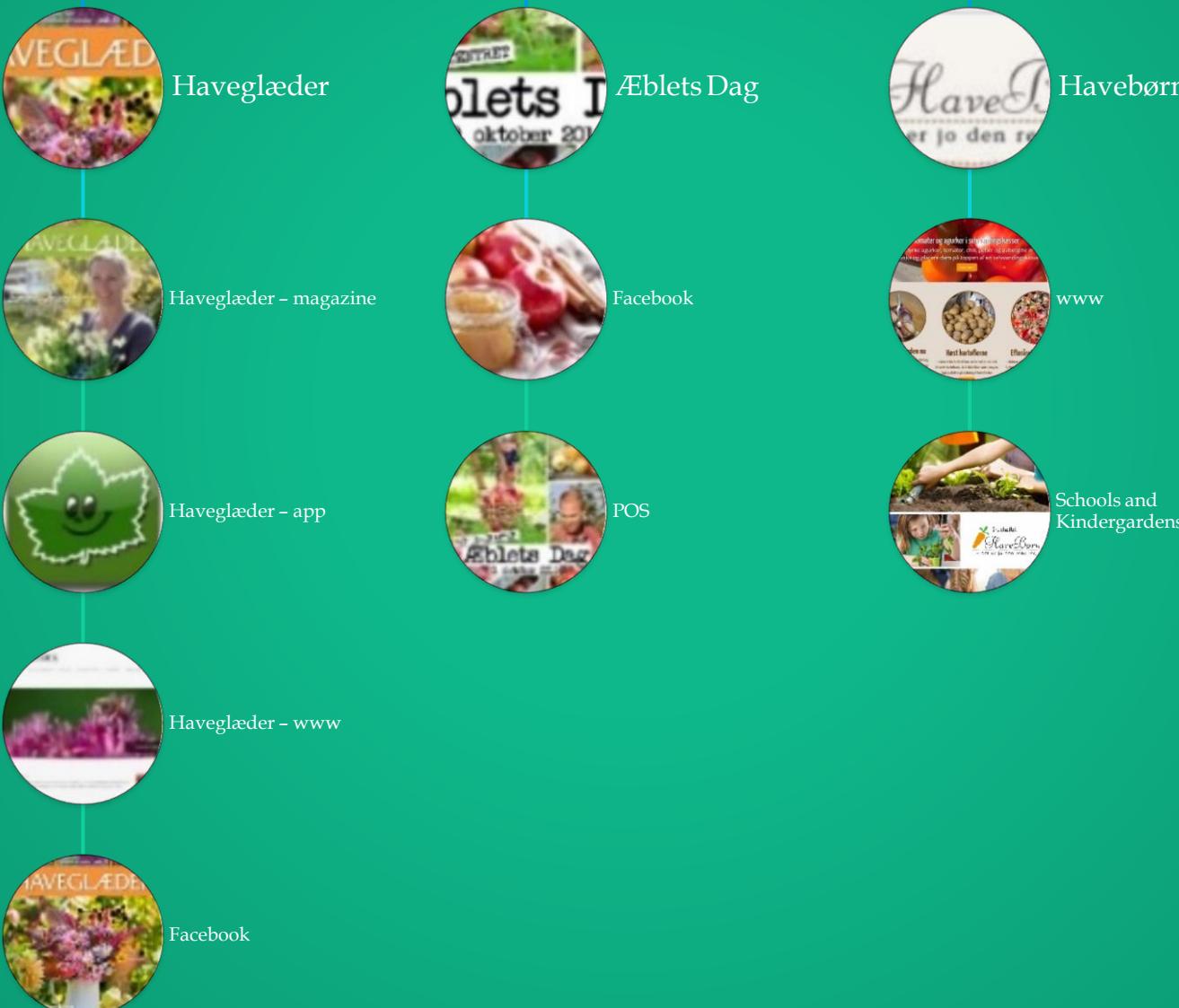
25

planter til skærehaven



facebook®

Extern communication



Haveglæder



HAVEGLÆDER

VELKOMMEN PLANER ARTIKLER OM HAVEN VIDEOS MÅNEDENS PLANTE MAGASINET HAVECENTRE HENT APPEN

OM HAVEGLÆDER

Efterårets sorte frø
Høsten efter en dejlig sommer og sensoplingen bærer nu frugt som skal hjælpe os alle med at få tykt depoterne op med masser af vitaminer og antioxidanter. Jagten på bær med ekstra mange antioxidanter.

03 DM 2016

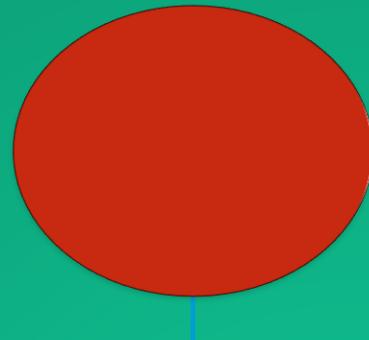
Kom for pensionisterne



HAVEGLÆDER



facebook®



Extern communication



Æblets Dag



Facebook



POS



Havebørn



www



Schools and Kindergardens

Æblets Dag

hvilke æblesorter

Æblets Dag

9. oktober 2016

Alle æbletræer skal bøttes, så de bringer fulde og godtídpunkter, så vil du sikre dig mest af frugt, skal du planté min. 10 sorter med samme mooningsperiode

Du har løsninger lige ved hånden, når du og din familie gerne vil plukke æbler fra egen have. Du skal blot planté et par æbletræer, så kommer resten af sig selv – og det er hurtigt. Æbletræer er nemlig frugtræer, der giver frugt hurtigst i forhold til allecen på træet. Allerede to år efter at træet er pødet, vil de første blomster springe ud i foråret og snart dannes den små æbler, der henover sommeren vokser sig store og saftige.

Når du køber æbletræer i dit havecenter, er olderen på 3-4 år. Dette gør det klar til at sætte frugt allerede første år i din have

Gode æblesorter til din have

Discovery

Tidligt modne

Moderne fra midten af august måned og 5 – 6 uger frem kan de hævses, men ikke opgav smag. Næsten helt red modne omkring 10. september. Denne æble er også en god vælger til at bage. Det harde frugtkød med rede nippes. Et lille komplement med kraftig grænsegrønning.

Red Ananas

Moderne fra slutningen af august måned og kan spises i løbet af 5 – 7 uger. Et rødt glat lidt mindre æble med et godt frugtmønster - doigt og aromatisk med svagt hylende grønne med nedhængende grønne.

Sunrise

Mellem

Moderne fra slutten af september måned og har et strålende grønne frugter med rød kindskæle. Den er spred og tyk. "Sunrise" er en nyeste sort, der er anbefalet for sin fantastiske værmæng. Bliver et godt stort æble.

Holstein Cox

Sent modne

Moderne fra midten af september og kan spises frem til 1. oktober. Cox var eneste den mindste, da sorte " Cox Orange" og har en næsten ørkenlig smag. Et gløggæble med godlig aromatisk smag. Glat og tyk skæle. Bliver et opsigtsmæssigt mange frugtspærer og derfor godt utbytte.

Moderne fra begyndelsen af oktober og har en tør skæle. Inden er æbleklaestet hvælt og meget fast. "Rød Ingrid Marie" er både et spise- og matæble, der giver en god hest hvede års. Kan lagres frem til januar. Bliver et stort træ med rund krona.

www.haveglæder.dk





HER I HAVECENTRET

Æblets

9. oktober 2



Æblets Dag

9. oktober 2016



TTI

Spis altid de største æbler først – minder om æblers holdbarhed er væsentlig længere.

Eblesmør

1/2 kg skrællede æbler
75 g brun farin
2 cm rå ingefær
 $\frac{3}{4}$ dl æblecider
½ tsk. stødt kanel
½ tsk. revet muskatnød
1 knivspids stødt nellike
1 stjerneanis

Æblerne skæres i fine tern, ingefær-
skrælles og hakkes fint. Korn nu
alle ingredienser i en gryde og lad
det simre i ca. 1 time. Gryden tag
af varmen og indholdest blandet,
så det bliver en ensartet masse.
Massen hældes retur i gryden, de
skal stå ved svag varme i øjeblikket
2 timer til det er blevet gyldent. La
æblesmørret køle af og hæld på
renjorte, lufttæt glas.
Brug æblesmør på rugbrød under
pålen.

Ableboller

5 dl vand
 50 g økologisk gær
 ½ dl olie (smagsneutral)
 ca. 650 g hvedemel
 ca. 300 g grovt hvedemel
 2 æg
 3 tsk. kanel
 15 g salt
 20 g sukker
 300 g fint revne æbler
 100 g mørk hakket chokol.

Rør alle ingredienser sammen, men vent med at tilsette æbler og chokolade til allersidst. Dejen skal være tyk, men flydende. Lad den have tildekket i en times brug en ske til at forme bolerne på en bageplade og dem efterhånden ca. 30 min. Bag dem ved 200 grader varmluft i ca. 20-30 min.

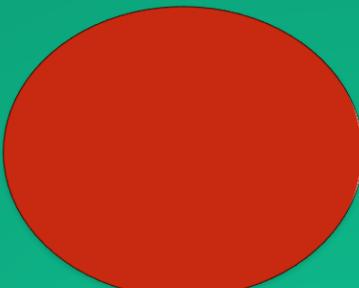


www.haveglaed



WPS

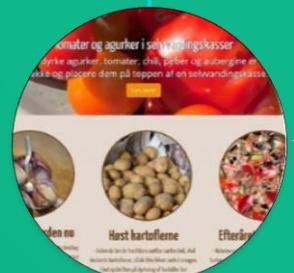
TIPS



Extern communication



Havebørn



WWW



Schools and Kindergardens



HaveBørn
- det er jo den rene leg

Børn & Forældre Børnehaven Skolen Om HaveBørn Havecentre

Tomater og agurker i selvvandingskasser

En god måde at dyrke agurker, tomater, chili, peber og aubergine er ved at plante i sække og placere dem på toppen af en selvvandingskasse.

Læs mere

Sæt hvidløg i jorden nu

Høst kartoflerne

Efterårets sorte bær

Kartoffeleksperimentet

Majsekspertimentet

Spis blomsterne

HaveBørn
- det er jo den rene leg

iStock by Getty Images

iStock by Getty Images

iStock by Getty Images

iStock by Getty Images