

Nøddetid – hassel og valnød.



Nu skal vi snart til at plukke nødder til vinterens hygge, eller til lækker nøddecreme.

Har du ikke hasselbuske i haven bør du måske overveje at få et par stykker. Hassel er en af de allerførste forårsbebudere med sine lange, hængende rakler sidst på vinteren. Samtidigt er hassel altid leveringsdygtig i gode, lange, lige grene til snobrød, flitsbuer eller til hulemateriale – og så er der jo nødderne!

De storfrugtede hassel giver et stor udbytte af store lækre nødder allerede et par år efter plantning. Men husk: plant altid to forskellige sorter for at sikre bestøvningen.

**Køb mindst to hasselbuske og få dem til kun
219 kr. pr. stk.**

[Se mere her](#)



Plukning og tørring

De første nødder der falder af hassle, er dem med orm i. Så når du finder de første nødder på jorden, så skal du holde øje med nødderne på busken. De begynder på dette tidspunkt at blive brune på den buttede, nederst del, helt inde i hasen. Når først de begynder at blive brune, modner de hurtigt og begynder at sidde løst i hasen – så er det tid at plukke!

Man kan bruge de friske nødder i køkkenet, men de har ikke den samme smag som tørrede nødder. Så det bedste er at tørre nødderne godt inden opbevaring / brug.

Hæng nødderne op i et net i en uges tid et varmt og tørt sted. Prøv derefter at knække et par stykker og smag dig frem. Nødderne skal være tørre, men må endeligt ikke hænge for længe, så bliver de hårde og kedelige. Herefter skal nødderne opbevares et tørt og køligt sted hvor musene ikke har deres gang.

Valnødder



Valnød er et stort træ, men har du pladsen, er det et rigtigt godt havetræ. Valnød har en smuk og dekorativ vækst, og giver en rigtig god skygge til de varme sommerdage – og så giver den jo nødder!

Valnødder skal tørres omhyggeligt inden opbevaring. Vask dem i koldt vand, kom dem derefter i varmt vand tilsat Atamon ca. (1 dl til 8 l vand) og lad dem tørre godt på en rist eller lignende. De skal ligge i vandet i ca. 5 min. Tørringen tager ca. 5 døgn. Prøv at bide i en kerne og mærk om den er sprød.

Efter tørring opbevares valnødderne i flettede kurve eller net på et tørt og ikke for varmt sted.

God arbejdslyst

Med venlig hilsen

Søren Isøe Klærke

Shopansvarlig



Du modtager dette nyhedsbrev, da du har tidligere
har tilmeldt dig via vores shop

Planteshop.dk | Bøgeskovvej 19 | 7000 Fredericia | CVR nr.:
DK - 26 40 31 38 | kontakt@planteshop.dk | Tlf.: +45 24 64 96
09

Afmeld