



1 Morgenfruernes glødende farver står smukt til de blågrønne kolde kulører på porrer 2 Tagetes er smukke sammen med rødkål, der i øvrigt er nemme at finde passende partnere til mellem de dekorative grønsager 3 Blomsterne på merian, *Origanum vulgare*, kommer i tusindvis og matcher de rødbladede grønsager og krydderurter fantastisk godt. I baggrunden rødbladet basilikum

## Brug grønsager som **dekoration**



2



3

**NATURLIGVIS SKAL GRØNSAGERNE MAN SELV DYRKER** smage godt. Men derfor gør det jo ikke noget, at de samtidig er kønne at kigge på. Smukke bladformer, særegne farver eller iøjnespringende sammensætninger gør bare køkkenhave-oplevelsen endnu bedre

Nu er det ikke sådan, at hele køkkenhaven skal plastres til udelukkende med aparte grønsager i alverdens former, faconer og mønstre. Det er godt at lade friskgrønne farver, som de findes i persille og salat, danne pauser i farvesammensætningerne. Så bliver det en daglig glæde igennem hele sommerhalvåret at gå gennem køkkenhaven og nyde planterne i hinandens selskab.

### Varmt mod koldt

I enhver køkkenhave skal der vokse morgenfruer. Det er så gennemført en køkkenhaveplante og dens klare farver lyser op fra tidligt til sent. De varme orange farver er fantastisk smukke sammen med kolde farver fra den blålige skala. En perfekt nabo til morgenfruerne er derfor blågrønne porrer.

Også rødkål passer smukt sammen med de orange morgenfruer. Rødkål er så nem at matche med andre grønsager – den ser vidunderlig ud sammen med orange tagetes og ikke mindst sammen med lyserøde blomster. De findes for eksempel i merian. Eller i bladfarverne hos purpursalvie. I det hele taget er krydderurter meget dekorative og passer sammen med de fleste dekorative grønsager.

Rødkålels kølige rød-blå nuancer passer også til kolde blå farver. De findes i katteurt, der er en dejlig stauede – også i køkkenhaven. Den samler en sandt mylder af svirrende og bestøvende insekter omkring sig. Det samme gælder den allestedsnærværende lavendel, der matcher rød-blå-lilla blade fra rødkål, røde grønkål og rødbladet basilikum.

### Lilla ærter

Normalt har ærter hvide blomster, før de bliver til bælg. Kun ærteblomster sætter lilla blomster – men ingen spiselige bælg. Det gør imidlertid ærtesorten 'Blawschokker'. Dens blomster er som ærteblomstens, lilla og blå i lyse og mørkere pasteller. Ærtebælgene har en dyb purpur-lilla farve, og alene af den

grund spændende sammen med de rødbladede grønsager. Ærterne skal spises som fuldvoksne ærter, der dog dukker grønne ud af bælgene.

Det er ikke blot blomster-, bælg- og bladfarver, der kan udnyttes dekorativt. Det kan ofte også være bladformer eller bladenes overflade, der er interessant. I toscansk palmekål er det i høj grad de smalle, nubrede grågrønne blade, der påkalder sig opmærksomhed. Sammen med røde grønkål er den et spændende indslag i kålbedet. Begge bruges som grønkål og smager dejligt – den røde grønkål bliver dog dybgrøn ved kogning.

I salatbedet er der rige muligheder for at få kulør på. Der findes et utal af spændende salattyper i alle mulige nuancer fra lyst gulgrønt, over grønne til plettede og purpurfarvede blade. Også helt røde blade, som i raddichio-salater, er det muligt at få. Her er det mere et spørgsmål om at begrænse sig. Og hele tiden plante nye små salatplanter ind efterhånden, som man spiser sig igennem rækkerne.

Hos Weibull frø fører man en lilla blomstrende skalært, der får lilla bælg – 'Blawschokker' – jeg har endnu ikke selv prøvet den – så jeg kan ikke sige god for spisekvaliteten, men smuk er den. Desuden har frøfirmaet en lilla rosenkål som en nyhed i år. Også en lilla spidskål 'Kalibos' føres fra frøfirmaet, der har frøene liggende hos planteskoler og havecentre.

"Frøposen" har mange spændende salatsorter og sender katalog, hvis de modtager et brev med porto 7,50 kr. vedlagt. Adressen er: Frøposen, Postboks 35, 2930 Kokkedal.