

# Guide: Lad det spire i køkkenet

**En stor have med sirlige højbede er ikke nødvendig for at dyrke sine egne krydderurter, spirer og salater. En urtehave i køkkenet kan give ægte haveglæde.**

Af Anna Keemink redaktion@boligen.dk

I en tid hvor mange danskere efterspørger en grønnere og mere bæredygtig livsstil, er der et stort fokus på haven og det at dyrke sine egne fødevarer. Men faktisk er det ikke nødvendigt at have adgang til en rigtig have for at kunne dyrke sin egen mad. Ordet 'køkkenhave' har nemlig fået en helt ny og meget bogstavelige betydning, for flere og flere dyrker spirer og krydderurter i bakker og krukker på køkkenbordet og i vindueskarmen.

For lidt over et år siden startede Helle Haugaard konceptet Tiny Gardens, som sælger frø og tilbehør til dyrkning af spirer i køkkenet. Webuniverset og -shoppen er bygget på glæden ved at få ting til at spire og gro.

»Alle kender karse, men mange ved ikke, at man også nemt kan dyrke radisser, rucola, broccoli osv. på samme måde og bruge spirerne i salater, sandwich og som drys på maden,« fortæller Helle Haugaard.

At mange danskere er vilde med skaberglæ-



**Når spirerne gro på køkkenbordet, er de lige ved hånden, når de skal bruges i madlavningen. Foto: Tiny Gardens/PR**

den ses tydeligt i modtagelsen af konceptet, som har været rigtig god.

»Vi mærker tydeligt, at det er en trend at dyrke køkkenhave. Mange synes, det er dejligt at se ting spire og gro og opleve den lille have-

lykke, det er at kunne spise ting, man selv har sået. Man føler sig en lille smule i pagt med naturen,« siger Helle Haugaard.

Også møbelvarehuset IKEA har fokus på køkkenhave-trenden, og de har netop lanceret en række produkter, der gør det nemt at dyrke krydderurter og salat i køkkenet.

**Alle skal kunne være med**

Den svenske møbelkædes serie VÅXER består bl.a. af spireblokke, plantebelysning og spire-

## Fem tip til grøn succes

1. Fugt, lys og god hygiejne er de vigtigste kodeord til succes.
2. Start i det små med et par forskellige frøtyper.
3. Gå sammen om projektet med venner eller familie – og lær af hinandens erfaringer.
4. Øv dig i at få fornemmelsen af, hvor fugtig jorden skal være, så du ikke over- eller undervander.
5. Dyrker du i pletter, er det en god idé at vande i underskålen, så planten selv kan suge det, den skal bruge. Efter 10 minutter til et kvarter hælder man det overskydende vand væk.

Kilde: Tiny Gardens

kasser, der kan stables i et praktisk stativ. VÅXER, er udviklet i samarbejde med Sveriges Landbrugsuniversitet, og produkterne kommer med en udførlig instruktion.

Hos Tiny Gardens gør man også meget ud af, at det skal være let for alle at komme i gang med den indendørs køkkenhave.

»Vi oplever, at mange er usikre på, hvordan man skal gribe det an. Så vi gør rigtig meget for at hjælpe folk i gang. Og alle kan finde ud af det,« siger Helle Haugaard.



**KØKKENTID ~ Kvalitetstid**



Hansthholm Køkken Hellerup · Kildegårdsvej 8C · 2900 Hellerup  
Hansthholm Køkken Hørsholm · Usseørd Kongevej 29 A · 2970 Hørsholm  
Hansthholm Køkken Roskilde · Sankt Peders Stræde 1B · 4000 Roskilde  
Tlf: 3962 8118 · E-mail: hellerup@hansthholm.com



**HANSTHOLM**  
KØKKEN®

hansthholm.com

Følg os på facebook