

VILDT

NU BLIVER DET



AKTIVITETSKATALOG



FORORD

Naturen er på tilbagegang og det vil vi i DUI-LEG og VIRKE meget gerne gøre noget ved. Derfor har vi, i samarbejde med Friluftsrådet, lanceret projektet “Nu bliver det vildt”. Det er et projekt der går ud på, at få flere af DUI-LEG og VIRKEs lokale afdelinger til at lave naturaktiviteter.

Som en del af projektet er der derfor udarbejdet dette aktivitetskatalog som inspiration til afdelingerne. Aktiviteterne har til formål at bidrage til øget biodiversitet, hvilket vil sige at der skabes bedre levevilkår for planter og dyr. Det er eksempelvis insekthotellerne der bl.a. kan hjælpe bier, mariehøner og biller i haven og beskrivelsen på hvordan man laver gødning af brændenælder.

Da størstedelen af vores jord i Danmark, er opdyrket, er vores private haver tilflugtssted for mange af vores vilde dyr og insekter. Det er derfor også ekstra vigtigt, at vi alle sammen hjælper naturen lidt på vej. Vi håber derfor, at aktivitetskataloget kan give inspiration til nogle gode aktiviteter som samtidig gavner naturen.

INDHOLD



Insekt hoteller side 04



Pindsvinehuler side 07



Katte shelters side 08



Brændenældegødning side 09



Sylte, safte, te og supper side 10



Fuglehus og foderbræt side 17



Sådan gør du i haven side 20



Byg et bi-hotel

Mange vilde bier mangler steder, hvor de kan bygge rede og lægge æg. De foretrækker at bygge rede i hule rør, stængler og huller i træ. Flytter en bi ind i din lejlighed, vil den bo der i et helt år fra æglægning i foråret og helt indtil de nye bier bryder ud af deres yngleceller i det efterfølgende forår.



Hele året

Derfor er det perfekt at bygge et bi hotel i foråret.

Det skal du bruge:

- Hule rør af bambus, tagrør og lignende.
- Grene med blød marv (f.eks. hyld, brombær, hindbær, hortensia eller rosengrene)
- Løvtræ (f.eks. bøg og ask). Bor huller på tværs af træets årer og efterlad hullerne lukkede i enden.
- Blanding af ler og sand, som æltes sammen.
- Hønsenet



Sådan gør du:

- Bi hotellet skal have en dybde på minimum 20 cm. og skal have en bagvæg.
- Der skal være tagudhæng på hotellet og ellers skal det placeres under tagudhænget på et hus eller skur. Uden tagudhæng bliver materialerne våde og begynder at rådne.
- Indret bi hotellet med rør, grene, træstykker og blandingen af sand og ler, som skal stå og tørre.
- Sæt evt. hønsenet på forsiden, så materialerne holdes på plads.
- Husk at slib enderne af rør, grene og træstykkerne, så bierne ikke river sig, når de skal ind og ud af hotellet.
- Det er en god idé at lave flere mindre bi hoteller end et stort, fordi vilde bier ikke vil have for mange naboer.
- Placer dit bi-hotel et solrigt, varmt og tørt sted, 100-120 cm. over jorden.
- Husk at skifte stængler og grene hvert år, fordi de let forgår. Dog ikke hvis der er larver eller pupper i dem.





Byg et krible krable hotel

Et krible krable hotel er perfekt til smådyr som mariehøner, regnorme, edderkopper, biller, ørentvister og bænkebidere. Hvem du får besøg af, afhænger af, hvilke materialer du bruger. På den måde kan du helt selv designe dit hotel og tiltrække en masse arter ved at bruge forskelligt fyld til rummene.



Hele året

Det er kun fantasien, der sætter grænser for, hvordan det skal se ud.

Det skal du bruge:

- Gamle paller, en stor trækasse, en træramme eller noget lignende som rammen til hotellet.
- Mos
- Bark
- Kogler
- Blade
- Grene
- Træstykker
- Hø
- Mursten med huller
- Uld



Sådan gør du:

- Tag din ramme og lav små rum med forskelligt fyld.
- Indret rummene, så der dannes små huller og sprækker mellem materialerne, så der er gode gemmesteder.
- Brug mange forskellige materialer, for at tiltrække så mange arter som muligt.
- Placer hotellet et fugtigt sted i skygge med kontakt til jorden.





Byg et nemt insekt bo

Med et insekt bo skaber du masser af små gode gemmesteder for forskellige smådyr som mariehøner, ørentvister og edderkopper.



Hele året

Dette minihotel er det nemmeste og kræver kun to ting.

Lav gerne flere og fordel dem rundt omkring i haven.

Det skal du bruge:

- Tynde grene eller bambuspinde
- Snor



Sådan gør du:

- Find et bundt tynde grene eller bambuspinde på ca. 15-20 cm.
- Bind grenene sammen med en snor.
- Læg insekthytterne på jorden eller hæng dem op rundt omkring i haven.





Byg en pindsvinehule

Pindsvinene går i hi, når de ikke længere kan finde noget af deres naturlige føde, fx smådyr, snegle, regnorme og biller.



NOV.

Den går derfor som regel i hi i november måned.

Vi kan hjælpe pindsvinene ved at bygge en dejlig, lun vinterhule til dem.

Det skal du bruge:

- Gammel trækasse
- Sav
- Kvas
- Bræt



Sådan gør du:

- Find en gammel trækasse eller frugtkasse (kan man få gratis ved frugthandleren)
- Vend kassen på hovedet.
- Sav et indgangshul på 10x10 cm.
- Placer kassen et sted, hvor I ikke kommer så tit.
- Læg nogle kvasbunker ind i kassen.
- Læg et bræt over kassen, så den kan modstå regn.
- Vent på, at pindsvinene flytter ind.





Byg et katte Shelter

Vinteren står for døren, og der er rigtig mange hjemløse katte i DK, dem vi kalder vild katte, når det bliver koldt og vådt udenfor kommer kattene til at fryse, så vi kan hjælpe dem ved at bygge et shelter som de kan bo i hele vinteren



okt.-mar.

Det skal du bruge:

- En stor plastik opbevarings kasse.
- En lidt mindre flamingokasse (min måler L59,5 x B39,5 x H32 cm)
- Halm (ikke hø)
- En kniv, en tusch, en hårtørrer og noget Gaffa tape.



Sådan gør du:

- Tegn en cirkel på plastikkassen til indgang.
- Sørg for at varme plastikken op med en hårtørrer før du skærer indgangen. Ellers risikerer du at plastikken splintrer.
- Tegn ligeledes en cirkel på flamingoen, så de to indgangen er ud for hinanden. Det gør du ved at placere flamingokassen inden i plastikkassen og tegne efter hullet du netop har lavet. Pas på skarpe kanter
- Sæt gaffa tape langs kanten af indgangen, så kattene ikke skal træde over skarpe kanter. Tape evt. de to kasser sammen, så flamingokassen ikke flytter sig for langt ind.
- Isolér med halm
- Herefter er du klar til at fylde flamingokassen med halm. (Det skal være halm og ikke hø, da hø suger fugt. Det samme gælder stof.)
- Kattene risikerer at fryse ihjel hvis de er våde!
- Brug også halmen til at isolere mellem de to kasser og sæt låg på det hele.
- Find et godt sted til katteshelteret hvor der er lidt læ og ro. Gerne under halvtag hvis du har, jo tørre jo bedre.





Lav gødning

Det kan være en fordel at bruge handsker, når brændenælderne skal plukkes.

Når du skal bruge brændenælder til gødning, skal de plukkes, inden de danner frø. Det er vigtigt på grund af to ting.

For det første så undgår du, at frøene ender i din gødning og senere begynder at spire hos de planter, du vander. For det andet er det i foråret og den tidlige sommer før frødannelsen, brændenælderne indeholder mest kvælstof, og det kan vi lide, når de skal bruges til brændenældevand.



mar.-jun.

Det skal du bruge:

- 1 kg. brændenælder
- 10 liter (regn)vand
- 1 stor spand med låg af træ eller plast IKKE metal
- Fiberdug, kartoffelsæk eller lignende



Doseringsforhold:

- Brændenældegødning må ikke bruges rent, men skal fortyndes.
- 1:20, når det er mindre eller unge planter,
- 1:10 når det er større planter



Sådan gør du:

- HUSK HANDSKER - De brænder
- Pluk brændenælderne og klip eller hug dem i mindre stykker med stængler og blade, alt kan bruges.
- Når de er hakket i mellemstore stykker, lægges de i fiberdug eller en kartoffelsæk. Bind dernæst en solid knude på nettet, så brændenælderne bliver inde i posen, og læg posen i en spand med vand.
- Til sidst skal der bare låg på spanden, men det må ikke slutte helt tæt på nuværende tidspunkt.
- Nu begynder gæringsprocessen stille og roligt, og afhængig af temperaturen går der mellem 10 og 14 dage før, brændenældevandet kan bruges.
- Du skal dagligt røre i blandingen, og mens du gør det, kan du nyde, hvordan stanken bliver værre og værre, efterhånden som herlighederne udvikler sig. Det kan lugte en del.
- Nu er brændenældegødningen klar til brug
- Brændenældegødningen er klar til brug, når suppedasen er mørkebrun, tyktflydende og ikke længere skummer. Når det stadie indtræffer, tager du posen med brændenælder op og smider dem væk.
- Opbevar gødningen mørkt eller skyggefuldt og med et tætsluttende låg på, så kvælstoffet ikke fordamper.



TIP:

- Du kan bruge regnvand til at lave din brændenældegødning af, for det indeholder mindre kalk.





Brændenældesuppe over bål

De første brændenælde-skud titter allerede frem i marts og april. Brændenælderne kan også bruges senere – men det skal være før de blomstrer. Man bruger da kun toppen med de øverste 3-4 bladpar.



mar.-jun.

Brændenælder indeholder et helt alfabet af vitaminer. I gamle dage var folk glade når foråret kom og de kunne supplere vintrens grød og slæbesild med sund, grøn suppe.

Det skal du bruge:



- En stor gryde, en rist eller et bålstativ.
Forb. tid: 45 minutter
Tilb. tid: 50 minutter Antal: 4 personer
- 1 kg Bagekartofler og 2 stk. Porre eller løg
- 1.5 liter Grøntsagsfond eller hønsefond eller vand
- 0.5 liter Fløde, en klat smør, lidt olie samt salt og peber
- Brændenælder en stor kurvfuld brændenældeskud eller topskud, hvis du er ovre foråret

TIP:



- Hvis du synes, det er for smertefuldt at hakke brændenælderne, så smid dem op i en metalsigte, og dyp dem i den kogende suppe (efter de er skyllet, hvis det er nødvendigt). Når de er blevet udsat for varmen, brænder de ikke længere og er meget nemmere at snitte fint.
- Hvis du laver suppen på et bål tæt på dit køkken, kan du smide brændenælderne hele i suppen i stedet for at hakke dem, proppe stavblenderen i en forlængerledning (eller tag suppen med ind) og blende hele herligheden. Det giver en flottere og tykkere suppe, men er lidt snyd.

Sådan gør du:



- Tænd et pyramidebål.
- Skræl kartoflerne, og skær dem i ret små tern. Rens porrerne, og skær dem i tern eller ringe – husk, den grønne del på porren kan også spises.
- Varm olie og smør op i gryden, og steg porrer og kartofler godt.
- Det må gerne tage 10 minutter ved moderat varme, hvor grøntsagerne steger, men ikke får for meget farve – det er ved stegningen, smagen udvikler sig, og grøntsagernes sukkerstoffer karamelliserer og giver sødme til suppen.
- Hæld fond eller vand på, og lad suppen koge i ca. 25 minutter. Skyl og hak brændenælderne fint imens.
- Tjek, om kartoflerne er møre, og prøv at knuse dem, så meget du kan med grydeskeen – det er med til at tykne suppen.
- Tilsæt fløde, kog op, og smag til med salt og peber.
- Smid brændenælderne i, og kog suppen et par minutter.
- Smag til igen, og servér, gerne med brød fra bål til. Suppen kan desuden varieres ved at blande andre rodfrugter sammen med kartoflerne. Prøv også med lidt vilde krydderurter som vild syre, porse og røllike sammen med brændenælderne.



Brændenælde te

Urten er rig på A-vitamin, C-vitamin, jern, kalium, mangan, calcium og har desuden et højt indhold af protein. Udover at fremme mælkeproduktionen hos ammende, virker brændenælderne angiveligt vanddrivende og udrensende, ligesom de modvirker inflammation og anvendes mod gigt.



mar.-jun.

Det skal du bruge:

- Tørret Brændenælder
- 2,5 dl vand



Sådan gør du:

- Kom tørret brændenælder i 2,5 dl kogende vand og lad det trække i 4 – 5 min





Mælkebøtte te

Roden kan anvendes som kaffeerstatning. Bladene kan anvendes som foder til mindre husdyr, og i salat, hvis bladene er unge, eller hvis de bleges som julesalat. Mælkebøtte er rig på A-vitamin, og er også en god kilde til C-vitamin.



apr.-jun.

Mælkebøttens saft kan smøres på før eller efter berøring af brændenælder, og fungerer som et let smertestillende middel. Den bitre smag i mælkebøtteblade indikerer, at de er rige på phytonutrients og er meget gavnlige for leveren, som hjælper med at fjerne giftstoffer.

Det skal du bruge:

- Mælkebøtter
- En kop vand



Sådan gør du:

- Man tager blomsten og smider i en kop kogende vand og lader den trække i 3 – 4 min





Mælkebøtte marmelade

Roden kan anvendes som kaffeerstatning. Bladene kan anvendes som foder til mindre husdyr, og i salat, hvis bladene er unge, eller hvis de bleges som julesalat. Mælkebøtte er rig på A-vitamin, og er også en god kilde til C-vitamin.



apr.-jun.

Mælkebøttens saft kan smøres på før eller efter berøring af brændenælder, og fungerer som et let smertestillende middel.

Mælkebøttens marmelade er meget nyttigt, renser blodet og leveren, toner op og lindrer virkningen af forkølelse.

Det skal du bruge:

- Ca. 6 dl. Mælkebøtteblomster (kun de gule kronblade)
- 6 dl. Vand
- 3 dl. Sukker
- ½ dl. Friskpresset citronsaft
- 3 tsk. Gelatine/stivelse



Sådan gør du:

- Mælkebøtteblomsterne koges i vandet ved svag varme i 10-15 min.
- Herefter sies blomsterne fra og væsken puttes tilbage i gryden.
- Tilsæt sukker og citronsaft og lad det koge til sukkeret er helt opløst.
- Herefter tilsættes stivelsen. Prøv dig lidt frem med mængden.
- En god måde at tjekke om der er nok stivelse i er ved at tage en teske af marmeladen på en underkop.
- Så køler det hurtigt af og man kan se konsistensen.
- Hvis det stadigvæk er helt flydende tilsættes lidt ekstra stivelse.
- Når marmeladen har den ønskede konsistens, hældes det på glas.
- Skyl eventuelt glassene med Ata mon først.



TIP:

- Mælkebøttemarmeladen er sød og hvis man gerne vil have lidt mere syrlighed eller kant, kan man med fordel koge 2 æbler skåret i tern (med skræl og kerner – gerne nedfaldsæbler) sammen med mælkebøtteblomsterne. Det skal så koge lidt længere, omkring tre kvarter til en time, hvorefter æblerne sigtes fra sammen med blomsterne. Man skal så ikke bruge så meget stivelse, da æblerne frigiver pektin som er stivelse.
- Det ser smukt ud, hvis man putter lidt mælkebøtteblomster (de gule kronblade) i marmeladen lige inden det hældes på glas (de skal lige varmes op 1-2 min).





Havtorn marmelade

Havtorn er utroligt sundt, og selvom der selvfølgelig skal sukker til, når du laver marmelade af de syrlige bær, så kan det ikke fornægtes, at havtorn indeholder store mængder af C-vitamin og også er rig på bl. ... A-, B-, E- og P-vitaminer.



aug.-okt.

Det skal du bruge:

- 500 gram havtorn
- 250 gram syltesukker



Sådan gør du:

- Pil havtorn af grenene og skyl dem under den kolde hane. Hæld dem derefter i en gryde.
- Blendes med en stavblender i gryden.
- Tilsæt 250 gram syltesukker (der indeholder pektin), og kog dine havtorn til en havtornmarmelade. Det tager cirka 10 minutter.
- Skold et par syltetøjsglas grundigt.
- Hæld den færdige havtornmarmelade i glassene og stil på køl. Skal marmeladen gemmes længere tid, kan du med fordel tilsætte lidt Atamon.
- Den færdige havtornmarmelade kan anvendes som en almindelig marmelade på brød, men den er også god som smags giver i eksempelvis en sammenkogt ret.





Havtornsaft

Havtornens bær er modne i august/september. Hvis du bare plukker et gult bær og spiser det, smager det meget surt og snerper munden sammen. Havtorne-bær skal have frost, før de er gode. Så hvis du plukker havtornebær, skal du putte dem i fryseren en dag, før du bruger dem.



aug.-okt.

Havtorn strutter af vitaminer og antioxidanter og er et frisk og syrligt "krydderi" i retter. Du kan selv plukke havtorn, da havtornebuske vokser i hele landet - dog oftest ude ved kysterne.

Det skal du bruge:

- 6 dl havtornbær
- 6 dl vand
- 3 dl Dansukker Rørsukker
- 1 spsk. Vaniljesukker



Sådan gør du:

- Kog bær, vand, rørsukker og vaniljesukker op.
- Lad det simre i ca. 10 minutter, og rør rundt indimellem. Skum af.
- Si saften, hæld den på rengjorte flasker, og opbevar dem køligt.





Hyben marmelade

Modne hybenfrugter kan du normalt sanke fra juli, og de kan sagtens hænge på buskene til et godt stykke ind i oktober. De tager ikke skade af lidt nattefrost, men jo længere hen på sæsonen, du kommer, desto større er risikoen for, at de bliver angrebet af orm. Blomster: Juni, juli. Umodne frugter: Juli, august.



jul.-okt.

Ud over at indeholde galactolipider, som er godt for gigtpatienter, kan vi alle sammen bruge hybens store indhold af mange forskellige vitaminer – herunder vitamin C og vitamin A, men også en række mineraler og andre vitaminer.

Det skal du bruge:

- 1 vaniljestang
- 400 g sukker
- 250 g hyben, rensede
- 250 g æble, i tern
- 50 g havtorn
- 1 øko appelsin, saft og fintrevet appelsinskal



Sådan gør du:

- Flæk vaniljestangen på langs og skrab kornene ud.
- Gnid vaniljekornene ud i et par spsk af det sukker, der skal bruges til marmeladen.
- Kom rensede hyben, æbletern, havtorn, appelsinskal, appelsinsaft, sukker, vaniljekorn og den tomme vaniljestang i en gryde og kog det op.
- Lad det simre under låg i 15 minutter, rør et par gange undervejs.
- Blend marmeladen med en stavblender, hvis du gerne vil have en mere cremet konsistens.
- Skold et par godt rengjorte glas grundigt og ryst dem evt. med lidt Atamon.
- Hæld den færdige marmelade på glas og luk godt til.





Foderkugler

Hvis man fodrer dagligt kan man tiltrække mange fugle, der vil blive faste vintergæster i haven. Vigtigst er det at fodre fuglene i de strengeste vinterperioder.



okt.-mar.

Man kan fodre fuglene hele året rundt – i sommermånederne kan man være heldig at mejser eller flagspætter dukker op ved foderbrættet med deres unger. Knuste nødder og frø kan udgøre en proteinerstatning for redeunger i sommerperioder med kulde og regn, hvor insekter er vanskelige at skaffe.

Det skal du bruge:

- En gryde og en grydeske
- Palmin eller svinefedt
- Fuglefoder – du kan bruge havregryn, frø eller kerner som du har stående derhjemme, eller købe en fuglefoderblanding i dagligvarebutikker.
- Sjove kageforme
- Snor
- Saks



Sådan gør du:

- Smelt palminen i en gryde. Når det er smeltet, skal du blande frø og kerner i. Rør rundt, så det bliver en sammenhængende masse.
- Tag gryden af kogepladen, og vent til fedtblandingen er kølet ned.
- Find de kageforme, du vil bruge frem. Julens kageforme passer godt til årstiden.
- Fyld kageformene op med fedtblandingen. Foderkugler i sjove former
- Lav et hul i blandingen, og hiv en snor igennem.
- Sæt kageformene på køl udenfor eller i et køleskab i 1-2 timer.
- Træk forsigtigt formen af, når blandingen er helt fast. Bind snoren sammen i enderne, og hæng de fine fuglekugler op i haven.





Fuglebad af beton

Lav et fuglebad af beton, udformet som et smukt rabarberblad. Det er nemt og lave dit eget fuglebad. Frøædende fugle har som følge af deres tørre kost stort behov for at drikke.



okt.-mar.

Fuglene har behov for vand året rundt – både i de varmeste sommermåneder såvel som i de koldeste vinterperioder. det er vigtigt at rengøre fuglebadet og fylde frisk vand i dagligt.

Det skal du bruge:

- Et par skovfulde sand
- En stor balje, et kar eller børnenes sandkasse
- Et smukt, stort blad
- 1 pose færdig betonblanding
- Vand
- Murerske eller lignende redskab
- Handsker



Sådan gør du:

- Hæld sand i en balje og form bunke til en lille top, dette vil blive dybden i dit fuglebad, placer bladet på sand bunken med bagsiden opad
- Fyld betonblandingen halvt op i en stor spand og tilsæt lidt vand af gangen, blandingen må ikke blive for tynd – konsistens skal være så det er muligt at forme
- Form tilslut en lille bred fod, som er så plan som muligt, lad badet tørre et par dage
- Når massen er tørret helt op, løfter du hele bladet op, og fjerner forsigtigt bladet, er bladet svært at fjerne. Så lad det tørre et par dage mere
- Nu er dit fuglebad klar til brug





Fuglehus og foderbræt

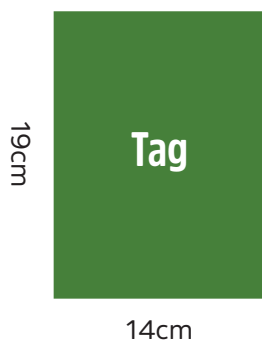
Det er kun fantasien der sætter grænser for hvad man kan bruge.
Man kan f.eks. meget nemt og hurtigt lavet noget ud af:

- En Mælkekarton
- En tekop
- Glas med en gren
- Dåser
- Tekande
- Urtepotter



okt.-mar.

Skabelon til et fuglehus:





Haven

Dyrk den højeste solsikke

Forspir Solsikker i vinduet fra starten af april, pas og plej den, sæt den i haven i maj mdr. og se hvor høj en solsikke I kan dyrke – husk mål og billede som kan sendes til dui@dui.dk

Dyrk den længst pralbønne

Forspir bønnen i vinduet fra starten af april, men må ikke stå koldt, pas og plej den til jorden er 14 grader dag og nat, da den elsker varme, se nu hvor lang en pralbønne I kan dyrke – Husk mål og billede som kan sendes til dui@dui.dk

Sommerfugle blanding

Vores sommerfugle har det trængt i disse år, de mangler steder at yngle og finde føde. De mangler blomster.

Mange sommerfuglearter er forsvundet herhjemme, og der er stadig mange, som er truede eller sårbare. Vi skal gøre vores haver mere sommerfugle venlige og sikrer, at der også er sommerfugle i årene fremover. Ønsker du at hjælpe sommerfuglene ind i din have, så har Turfine udviklet en sommerfugleblanding som er en flerårig blomsterblanding.

Sådan sår du blomsterfrø

Jorden klargøres omhyggeligt inden såning. Alt plantevækst og alle former for græs fjernes. Riv jorden let. Frøene opblandes med sand for at sikre en jævn og korrekt fordeling. Smid frø- og sandblandingen med let underhånd ud over det ønskede område. Riv arealet let.

Når blomsterblandingen er sået, bekæmpes ukrudt løbende ved at trække de uønskede vækster op med rod.

Er jorden meget tør ved såningen kan man vande lidt og hjælpe blomsterfrøene i gang. Anvend ikke gødning, da det kun vil sætte gang i ukrudtsvæksten.

Blomstereng

Turfline Blomstereng er et flot alternativ til græs, på områder hvor der ønskes et mere naturligt udtryk, og hvor der kræves mindre intensiv pleje. Turfine Blomstereng består af vilde blomster, ekstensive græsser samt et majscolbegranulat, som gør det nemt at så de bittesmå blomsterfrø jævnt ud.

Turfline Blomstereng sås fra april til september men med fordel i sensommeren/efteråret. På denne måde bruger man urternes naturlige rytme. Mange arter vil spire det efterfølgende forår, efter at vinterkulden har ophævet spirehvil, mens andre spirer straks om efteråret.

Æskens indhold blandes grundigt, og frøene støres jævnt over hele området.

Generelt skal Turfine Blomstereng kun klippes én enkelt gang om året i sensommeren efter hovedblomstringen. De vilde blomster slår man ned i ca. 10 cm højde. Det afklippede materiale skal fjernes fra arealet. Området med blomstereng må på intet tidspunkt få tilført gødning.

Jorden klargøres omhyggeligt inden såning. Alt plantevækst og alle former for græs fjernes. Riv jorden let. Frøene opblandes med sand for at sikre en jævn og korrekt fordeling. Smid frø- og sandblandingen med let underhånd ud over det ønskede område. Riv arealet let.

Når blomsterblandingen er sået, bekæmpes ukrudt løbende ved at trække de uønskede vækster op med rod.



maj.-nov.

Til aktivitetskataloget har vi bl.a. hentet inspiration fra:

Danmarks naturfredningsforening

Samvirke

Deafdarlings.dk

Deaftv.dk

Bålkogebogen af Jon Lindberg

Hverdagens haven

Maduniverset

Dansukker

Valdemarsro

Turflinje

Idenyt

Dof.dk

Vi takker for den inspiration vi har fået ved at surfe rundt på jeres sider
Inspiration som vi nu får glæde af til at kunne sætte vores store projekt i gang
Og som vi kan dele med andre DUI'er rundt i landet



projektet er støttet af



Friluftsrådet