

Morbær er en fryd - både til haven og maven:



Et morbærtræ dyrkes gerne for dets spiselige bær, men det er ved at være en sjældenhed at se det i haverne, og det er synd, fordi det kan trives på selv den tørreste og magreste jord og kan blive meget gammel, hvor det opnår en tyk stamme og krogede grene.

Morbær kan blive havens flotteste træ.

Morbær er et langsomt voksende træ, så det kan anbefales til små haver, og da træet har kønne blade og en kuppelformet krone, kan det gå hen og blive havens flotteste træ.

Sikker forårsbebuder.

Morbærtræet springer først ud, når faren for nattefrost er ovre, og så kan det springe ud på én eneste nat. Når det sker, ved vi, at det er blevet forår, og køkkenhaven kan sås til.

Klip morbærtræet i den facon, du synes.

Et morbærtræ er let at forme. Det kan opstammes og klippes i facon, og det kan bruges som espalier. Når du har et morbærtræ i haven, kan du rodstikke eller formere det ved nedkrogning. Man tager et ungt grenskud og stikker det i jorden om foråret.

Grenen skal først slå rod.

Grenen bør have jordkontakt i ca. 1 år og vil herefter have slået rod, så det kan kappes af modertræet. Ved beskæring bør man vente til sent på efteråret, da skud og rødder vil bløde voldsomt, hvis de beskæres eller skades i perioden fra tidligt forår til efterår.

Morbær kan også bruges som espalier.

Ved espaliering beskæres for at opbygge et stærkt grenværk af fire til fem grene, og derefter fjernes kun uheldigt placerede eller meget tætsiddende grene.

Hvornår bliver morbær modne?

Når vi ikke ser friske morbær i handelen, skyldes det, at bærret er let fordærveligt og alt for let slipper stilken ved modenhed. Fuglene spiser gerne de røde bær, men det er først, når bærrene får deres sorte farve, at de bliver en delikatesse for os. Morbær bliver modne i løbet af august. De kan plukkes eller samles op under træet til et sted hen i september.

Morbær minder om brombær

Morbær er en "falsk frugt", dannet af den tætte frugtstand sammensat af små stenfrugter. Den modne blomsterbund kan minde om et brombær i udseende.

Lad ikke de modne bær blive stødte.

Så græs under dit morbærtræ, eller udbred en plastikdug under træet, når de modne bær falder af. Servér morbær som pynt på flødeskumskager og som et raffineret indslag i en punch. Kom dem i pandekager eller lav syltetøj eller vin af bærrene. Smag gerne til med lidt citron, da bærrene synes for sødlige i smagen.

Morus Nigra smager bedst:

Morus Nigra er det foretrukne morbærtræ i Danmark fordi det er de at bær, der smager bedst, og at dets flotte løv danner en meget dekorativ krone. I naturen vil morbærtræet foretrække en fugtig og kalkrig jord, og da det kan være sart over for kulde, må man placere det et sted, hvor der er læ.

Morbær skal plantes fra maj til september:

Morbærtræet kan fås i handelen, men udbuddet er ikke stort. Plantningstid er fra maj til september. Dæk evt. nyplantede træer med granris for at beskytte dem mod frost og udtørring.

Tre gange morbær:

- Det hvide morbærtræ, Morus alba, stammer fra Kina, hvor træets blade har været brugt som foder til silkelarver. Bærrene bliver hvide og ret parfumerede i smagen. Træet bliver op til 12 m højt.
- Det røde morbærtræ, Morus rubra, stammer fra Nord-amerika og kan opnå en højde på 15 m. Bærrene bliver purpurrøde og let sødlige.
- Det sorte morbærtræ, Morus nigra, stammer fra Iran og Afghanistan og kan blive op til 12 m højt. De sorte bær kan blive op til 3 cm lange og minder om brombær. Smagen er krydret.

Morbærtræet skal have læ:

Plant dit morbærtræ som solitærtræ et sted med sol og læ, eller som espalier op ad en syd- eller vestvendt mur. Plant træet i et koldhus eller en vinterstue, hvor det kan beskæres om vinteren, så væksten holdes i ave.

Til Bjesk:

Brug de sorte morbær, et bær består af mange sammensatte stenfrugter. Pluk de modne bær forsigtigt af frugtbunden i august/september, fyld et glas halvt og dæk med klar Brøndum, lad dem trække i 3 måneder før den filtreres. Smid ikke de fra siede bær ud, men brug dem på en isdessert.