



År 2018 kom en ny utgåva av Lena Israelssons Handbok för köksträdgården. Jag skulle tro att detta är den mest heltäckande boken på svenska för den som vill odla sin egen mat. Den är legendarisk bland odlare

Den är otroligt informativ och inspirerande, med en massa väl underbyggda fakta och vackra bilder, och i mitt tycke bland den mest underhållande litteratur man kan läsa, även om man inte har tänkt odla någonting alls själv. Lena Israelsson är både journalist och erfaren hobbyodlare. Det märks i hennes böcker.

Jag köpte den första upplagan som gavs ut 2000. Sen kom det en ny reviderad upplaga, och jag var "tvungen" att köpa den också. Jag har en i biblioteket och en ute i odlingsrummet. Nu har det kommit en tredje upplaga, reviderad och utökad med nya kapitel, bland annat om permakultur.

Jag motstod boken när jag för några dagar sedan köpte två andra böcker (Skörda nya smaker: en upptäcktsresa i trädgården, av Anders Kjellsson och Självhushållning: en handbok för realister och drömmare, av John Seymour) trots att det var extrapris Lenas bok. Det var väldigt dumt gjort. Men det går ju att råda bot på som väl är...

Lena bor i Stockholm, så hon har erfarenhet av att odla i samma klimat som jag, vilket är en fördel för mig. Hon har skrivit fler trevliga och användbara böcker om odling, som inte är lika omfattande som Handbok för köksträdgården, som är på nästan 500 sidor. Jag kan varmt rekommendera dem också för den som vill fördjupa sig i växternas underbara värld och drömma om sin egen trädgård, i verkligheten eller i fantasivärlden.

Jag har haft förmånen att lyssna till en föreläsning om odling året runt, som hon höll för några år sedan. Då passade jag på att få en dedikation i min Handbok för köksträdgården.

