

April 2021

1 april

Sättpotatis och inventering av förråden

Snart börjar odlingssäsongen, men vi har fortfarande gott om härodlad kvar sedan förra året, så nu försöker vi göra av med det så vi kan börja fylla på med nytt.

Jordkällaren/kylen

Äpplen
Palsternackor
Potatis
Morötter
Rödbetor
Kålrabbi
Röd spetskål
Savojkål
Jordärtskockor
Druvmust
Äppelmust
Syrade grönsaker (gurkor, bönor)
Aroniasylt
Blåbärssylt
Ramlökspesto
Ringblomsolja

Rumstemperatur

Vitlök, vitlökspulver
Röd lök
Gul lök
Potatislök
Butternut-squash (Waltham)
Pumpor (Marina di Chioggia)
Squash, (Libanese White)
Torkade äppelringar
Torkad squash
Torkade tomater
Torkade örtekryddor och örtsalt
Ringblomsolja
Myskmadra, torkad
Trattkantareller, torkade
Karl Johan-svamp, torkade + pulver

Frysen

Bondbönor
Brytbönor
Vaxbönor
Purjolök
Skivad gul lök
Potatislök
Spenat
Broccoli
Kokta och tärnade rödbetor
Tomater/tomatsås
Pumpasoppa och rå pumpa
Squash, finriven och strimlad
Karl Johan-svamp, förvälld
Blåbär
Svarta vinbär
Röda vinbär
Lingon
Jordgubbar
Fläderblomssaft
Fläderbärsmust
Fläderblommor
Dill
Dillfrön
Blommor från myskmadra
Persilja
Basilika

Idag har jag lagt sättpotatis på förgröddning. När man förgröddar potatis vinner man några veckor, dvs potatisen växer sig stor tidigare på säsongen. Om man har otur och potatisen drabbas av brunröta (som min gjorde förra året) måste man ta av blasten när man ser förändringar på bladen, innan smittan hinner gå ner i potatisarna och förstöra dem. Då slutar knölarna att växa, och har man en sen sort som man inte förgrött är det stor risk att man inte får något annat än blast, för då har det sannolikt inte hunnit bildas några knölar framåt juli när brunrötan brukar slå till.

Potatis brukar vara lagom att sätta i början av maj om man bor i Stockholmsområdet. Jordtemperaturen (minitemp under dygnet) bör vara minst 8 grader. Man förgror i 3-5 veckor, så det är lagom att börja med det nu.

Förra året satte vi för litet potatis. Jag vill inte ha den i närheten av tomatväxthuset, för om man får brunröta på potatisblasten sprider det sig väldigt lätt till tomaterna, och då går det direkt på frukterna som blir oätliga.

Vi har köpt 6 kg Amandine, en fransk mandelpotatis, och 1 kg sparrispotatis, sorter som vi brukar ha. Dessutom har vi köpt 1 kg av en sort som heter Cherie, som vi inte haft tidigare. Den liknar Amandine, med tunt skal, en potatis som passar för alla möjliga ändamål, utom möjligen potatismos och gratäng då en mjölig potatis kan passa bättre. Cherie har dessutom rött skal och är tidig. Det sägs att smaken påminner om kastanj med en viss sötma. Jag har tänkt att sätta några potatisar i hinkar, så att de växer snabbare och i bästa fall ger skörd till midsommar.

När jag förgror potatisen lägger jag litet jord i botten på små krukor. Sen lägger jag potatisarna ovanpå jorden som hålls fuktig. Då utvecklas rötter ner i jorden och groddar uppåt. Man vill ha korta, kraftiga och mörkgröna groddar. Därför ställer man potatisarna ljus. Förra året provade jag att förgro potatisarna i växthuset, isolerat med bubbelplast och dessutom frostvakt. Jag tyckte dock inte att groddarna utvecklades så bra, så i år får de stå inne igen.



4 april

Björksav, övervintrad paprika och fler frön

I år har vi äntligen kommit oss för med att tappa björksav. Det har vi pratat om länge. Man läser att den ska innehålla flera mineraler, men även enzymer och aminosyror. Den lär innehålla 0,5-2% socker (fruktos och glukos) och således vara söt, men vår smakar som vatten. Kanske ändrar det sig senare på våren?

Paprikafröna har grott och det har kommit upp små smala plantor, kanske 7 cm höga. Samtidigt blommar en paprikaplanta som jag sparade från förra säsongen! Jag sparade 5 plantor, men bara en har överlevt vintern.

För att det ska bli frukter måste man handpollinera plantor som står inne, eftersom det inte finns pollinerande insekter där. Jag tar en tops och duttar från den ena blomman till den andra.



Idag har jag försått litet mer inomhus.

- Broccoli (Waltham)
- Spetskål (Early Jersey Wakefield)
- Rödkål (Red Express)
- Grönkål (Half Tall och Red Russian)
- Savojkål (January King och Vertus 2)

Dessutom har jag planterat om den andra tomatsådden, så varje liten planta har fått en egen papperskruka med näringsrik ekologisk plantjord.

För någon vecka sedan sådde jag fröer som nu kommit upp:

- Kryddtimjan grodde men de pyttesmå tunna plantorna visnade sedan, så jag har sått nytt, i mindre krukor eftersom jag tänkte att det kanske blev för blött i de större krukorna.
- Vattenmelon (Sugar Baby, Charleston Grey, Yellow Cutie)

- Cantaloupe (Melba, Jenny Lind, Charentais)
- Paprika (Tomatpaprika, Calofornia Wonder, Romano)
- Pak Choi (Mini Pak Choi)

Jag sått Stevia för första gången, men den har inte kommit upp än. Jag har ingen erfarenhet av Stevia i matlagning, men det blir spännande att hitta sätt att använda den, om jag lyckas få den att växa ...

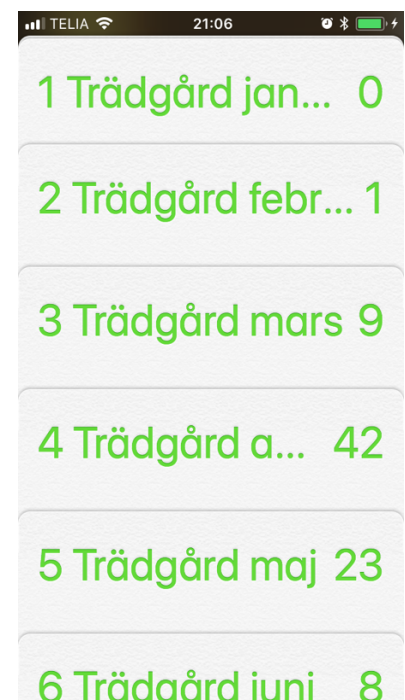
5 april

System för fröhantering

När man har 100-150 olika sorters fröer som ska sås vid olika tidpunkter, somliga inomhus och andra ute på friland, behöver man någon form av system för att hålla ordning på sådderna.

Jag har några olika hjälpmedel som jag utvecklat under åren och finslipat, och som jag nu tycker fungerar bra för mig:

1. Ett Exelark där jag listar alla fröer i grupper, t.ex. rotsaker, lökväxter, bladgrönsaker, gurkväxter, tomater och paprika, kryddor och sommarblommor. Där markerar jag favoriter som jag vill odla varje säsong och så inventerar jag varje år hur mycket fröer jag har av varje sort och hur gamla fröerna är (utgångsdatum). Då vet jag vilka fröer jag behöver köpa nytt av inför nästa säsong. På sommaren brukar fröfirman Impecta ha rea med 40% rabatt på alla fröer, så då passar jag på att köpa det jag behöver och sparar en massa pengar.
2. Inför odlingsäsongen sorterar jag fröerna efter vilken månad de ska sås. Jag har papperspåsar (typ kompostpåsar, som jag skriver de olika månaderna på – jan/feb, mars, april, maj osv. Sen sorterar jag ner fröpåsarna i respektive påse. När jag sedan sått fröerna lägger jag över dem i en påse med "Sådda" fröer. Om det är fröer som jag vill så mer av senare så lägger jag över dem i en påse för senare månad. Fröer som jag inte vill så denna säsong lägger jag direkt i "Sådda". De fröer som inte är på gång förvarar jag i en plasthink med lock, i jordkällaren, eftersom fröerna håller bättre vid kylförvaring. Förut sorterade jag ner fröerna i plastburkar med lock, en burk för varje månad. Jag tycker dock det är mer praktiskt med papperspåsar eftersom man kan vika ihop dem när de är tomma och de går att trycka ihop så de får plats i hinken. Det är viktigt att fröpåsarna inte blir fuktiga så fröerna börjar gro eller mögla.
3. I min telefon (iPhone)n finns en app som heter Påminnelser. I den skapar man kom-ihåg-listor. Jag har gjort en lista för varje månad i trädgården, där jag skriver upp allt som ska göras den månaden. Sedan prickar jag av varje sak som jag gör, men tar inte bort dem från listan. Då kan jag ta fram samma lista igen nästa år och slipper göra en ny för varje år.



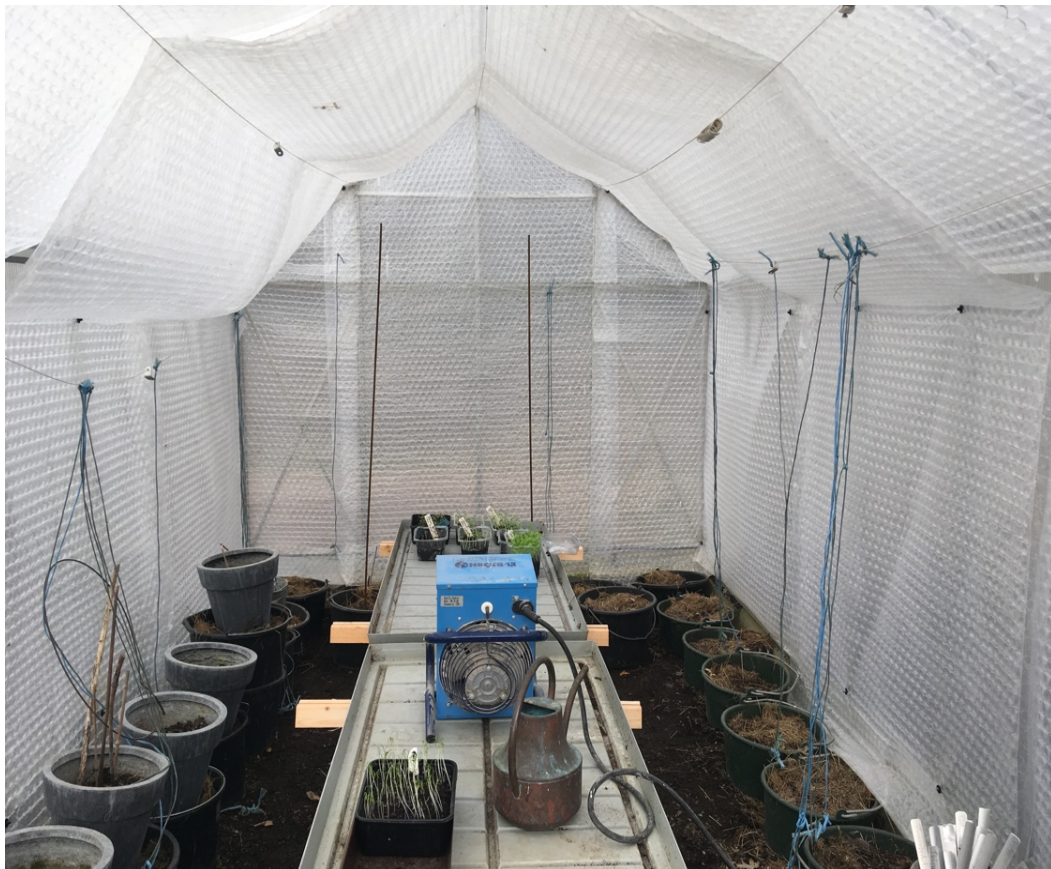
15 april

Växthuset är igång för säsongen

Det har börjat bli litet fullt med alla sådder i vårt inglasade rum. Dit flyttas sålådorna från värmegolv i badrummet, efter att de grott, för att få ljus och litet svalare.



Så nu har vi klätt in kanalplastväxthuset med bubbelplast, satt in en värmefläkt och flyttat ut försådderna av kål. Det är fortfarande minusgrader på nätterna, så jag vill se att fläkten håller värmen innan jag flyttar ut mer köldkänsliga växter. Kål kan i nödfall tåla någon minusgrad. I början av juni tar vi bort bubbelplast och fläkt, när frostrisken är över.





Det har börjat växa litet ute i grönsakslandet också. Rabarbern har tittat upp och piplöken växer ganska frodigt redan. Den är användbar till mycket, är lättodlad och frösår sig själv.



18 april Morotssådd

Morötterna som jag sådde i hinkar förra året blev jättefina, helt utan angrepp från morotsflugor. Då hade jag tre hinkar med morötter som stod hela säsongen i ett av växthusen. I år sår jag åtta hinkar, och tänker att jag kanske får sätta åtminstone några av dem utomhus. Fördelen med att ha dem i hinkar är att man kan ställa upp dem på ett bord – det sägs nämligen att morotsflugan inte flyger högre än 40 cm över marken – och det kan ju vara intressant att pröva om det verkligen är sant ... En annan fördel är att man kan ha dem i växthus nu när det är så kallt ute, så att de kommer igång tidigare än de skulle ha gjort på friland, och sen kan man enkelt bära ut hinkarna när det blir varmt. Och skulle det bli kallt igen så går det ju snabbt att bära in dem i växthuset igen.

Jag har sått flera olika sorter:

Nantes 2 – 2 hinkar

Rainbow – 1 hink

Rothild – 1 hink

White Satin – 2 hinkar

Yellowstone – 1 hink

Deep Purple – 1 hink

Jorden har jag tagit från komposten. Den är verkligen en guldgruva. Vanlig trädgårdskompost brukar inte vara så näringsrik eftersom man mest lägger dit ogräs och växtdelar. Men vår kompost får förstärkning av strö från hönshuset som är blandad med höns gödsel. Dessutom gräver vi ner hushållskomposten från vår isolerade kompostbehållare uppe vid huset där, för efterkompostering. Nu har jag ett fack med utmärkt färdigkomposterad jord, ett fack med halvkomposterat material och ett fack med mestadels nytt material. Jag har vattnat de okomposterade facken nu på våren för att påskynda nedbrytningen. Den färdigkomposterade jorden används mest till växter som planteras i krukor, framför allt tomaterna. Det går åt en del jord till 40-50 st 20-litershinkar:)

Till morötterna har jag först sållat jorden genom en brödback (såna plastbackar som butikerna får brödet levererat i, och som har ett slags galler i botten), rakt ner i en skottkärra, för att få bort ev. stenar och hårt material som får morötterna att dela sig när de stöter emot dem. Sen har jag tillsatt några skyfflar sand (grovlek 0-8mm) för att göra jorden mer genomsläpplig. Morötter gillar sand. Sen har jag breddsatt morötterna i hinkarna. När de kommer upp tänker jag gallra dem så de inte står för tätt. Morötter har känsligt rotsystem så man ska helst inte dra upp plantor när man gallrar, för då kan man skada rötterna på de plantor som står alldeles intill. Det är bättre att klippa av blasten på de plantor som ska gallras bort.



24 april

Ramslök, kirskål och svalört

Nu börjar ramslöken att titta upp här i Stockholmstrakten. Det ser ut som små liljekonvaljblad, och man ska verkligen inte förväxla dem för liljekonvalj är giftig. Men ramslök känner man igen på lukten om man gnuggar bladet mellan fingrarna. Den växer ofta tätt, nästan i mattor.

Jag köpte frön och försökte så hemma, men inget grodde. Jag fick sen veta att ramslöksfrön måste sås färska om de ska gro. Sen hittade jag en butik på nätet där man

kunde köpa lökar, så det gjorde jag förstås. Jag satte ett femtiotal för tre år sedan på en plats som är fuktig, för det lär dom gilla. Dom kommer upp men har inte spritt sig ännu så vi kan skörda egen ramslök. Men det kanske kommer.

Förra året plockade vi en hel kasse full och vi har fortfarande kvar i frysen. Jag sköljde bladen och frös ner dem i mindre påsar, utan att förvälla dem, så det är lätt att ta upp litet åt gången. Vi har huvudsakligen använt dem till pesto (ramslök, salt, raps- eller olivolja och solrosfrön) som håller väldigt länge i kylan och är användbar till allt möjligt.

[http://www.forssten.com:8080/Vart dagliga brod/Recept/Recept efter sasong/Vilda vaxter/Ramslo kspesto.pdf](http://www.forssten.com:8080/Vart_dagliga_brod/Recept/Recept_efter_sasong/Vilda_vaxter/Ramslo_kspesto.pdf)

Man kan spä ut den med mer olja till en dressing eller blanda med litet hemgjord majonnäs och använda som en kall sås eller pålägg.



Förutom ramslök har även små fina blad av kirskål kommit upp, och även svalört. Både kirskål och svalört är växter som sprider sig som ogräs, som kommer upp tidigt på våren och är ätbara. Så man behöver inte vara ledsen över att man har ogräs i sin trädgård. Man kanske till och med ska bevara dem. Nässlor är utmärkta till både det ena och det andra, och dom har också börjat komma upp. Späd kirskål har en mild kålsmak och svalört har en neutral salladsliknande smak. Vi har ätit dem som sallad, tillsammans med små grönkålsblad på plantor som stått kvar över vintern sedan förra säsongen, och som nu skjuter små skott igen. Vi äter de fina små bladen, och resten tar hönsen gladeligen hand om. Svalörtens klargula blommor är vackra som dekoration i salladen.

26 april

Snö, blåst och kyla 🙄

Det är sannerligen inget odlarväder! Fast vi är i slutet av april har det bara varit några enstaka plusgrader på dagen och ofta minusgrader på natten de senaste veckorna. Det

har snöat var och varannan dag de senaste veckorna, så jag har fått ta fram de tjocka ylletröjorna, raggsockar och långkalsonger igen. Tack och lov för växthuset som har frostvakt och är isolerat med bubbelplast. Utan det hade jag nog varit gråtfärdig vid det här laget.



Potatisen som jag började förgro 1 april har snabbt fått rejäla groddar och rötter. Den var egentligen färdig att plantera för 1-2 veckor sedan, men den vill ha 8 grader i jorden och när vi mätte för några dagar sedan var det bara 6 grader. Jag har satt potatis i två hinkar förra veckan, som står i det ena växthuset tills det blir varmare. Det brukar jag göra för att få litet tidig potatis. Förra årets potatis är nästan slut nu. Skörden blev inte så stor så vi har fått köpa utsäde och nu får vi även köpa potatis att äta. Det är bättre att ta till så det räcker. Potatis går förresten utmärkt att frysa rå, med skal och allt. Den passar att koka sen. Man behöver inte ens tina den först, bara att lägga ner i kokande

30 april

Grobarhet, sådd och plågade jordgubbsplantor



Kylan håller i sig och det är ofta frost på nätterna så jag har inte börjat så något ute på friland, men i växthus och i vårt inglasade rum är det ganska fullt.

Jag har sått tre olika sorters majs, popcornmajs och sockermajs från köpta frön och mjölmajs från egna frön. Det är intressant att se hur mycket bättre mina egna frön gror. De har en grobarhet på 95% medan de köpta fröna bara har en grobarhet på 50%, vilket jag i och för sig tycker är lägre än vanligt. Det sägs ofta att eget frö brukar ha hög grobarhet, och det verkar vara sant. Jag blir tvungen att köpa mer sockermajs och så en omgång till så vi inte blir utan i sommar.

Jag har skolat om pak choi från små odlingstråg med såjord till stora odlingslådor i glasväxthuset. Pak choi är en kålväxt och tål således litet kyla. Jag har dessutom sått ett par rader med rädisor i glasväxthuset. De är också ganska köldtåliga. Jag ska så litet spenat också. Den gror redan vid 4 grader sägs det. Gott att ha litet fräscha blad till sallad och att fräsa upp med vitlök till lunch.

Jag har fem ganska stora lådor med jordgubbsplantor och det är anmärkningsvärt att se hur olika de klarat vintern. I tre av lådorna är plantorna på tredje säsongen. I två av dem har bladen lossnat från plantan och många plantor har dött. Undrar om det beror på att det knappt varit någon snö i vinter, eller om de inte gillar att bäddas in med gräsklipp? I den tredje lådan har plantorna klarat sig bättre, trots att de har samma förutsättningar som i de andra två. En fjärde låda är planterad med revor, så de plantorna är ett år yngre. De har klarat sig jättebra. De har bara litet gräsklipp ... Den fjärde lådan (en gammal gisten träeka) står utanför viltstängslet, så där har rådjuren betat av det mesta. Plantorna var unga och en del har dött på kuppen.