

April 2023

11 april

Sen och seg vår

För typ 3 veckor sedan var det snöfritt här. Äntligen var den långa, kalla vintern över. Jag krattade och rensade i rabatter och gödslade lökar med benmjöl och blodmjöl. Fåglarna sjöng och det kändes som om våren hade kommit. Sen fick vi över 20 cm snö på en gång och krokusar, vintergäck och snödroppar begravdes. All luften gick ur mig. Odling och grönska kändes väldigt avlägset, och jag har inte haft någon riktig gnista att så och planera för den kommande odlingssäsongen. Jag åkte inte ens på trädgårdsmässan. Men nu har nästan all snö smält undan igen, isen har gått upp över nästan hela sjön och sjöfåglarna har anlänt. Jag har satt igång att kratta och rensa i rabatterna igen. Det är hög tid, för när våren blir sen är det mycket som måste hinnas med på kort tid, halva april och maj. Och nu sätter jag igång med Trädgårdskalendern också.

Jag har i alla fall sått en del och skött om sådderna. Tomater, mexikansk tagetes, chili och paprika är omplanterade i små papperskrukor. Jag har sått kryddtimjan, sommartimjan, vildrucola, lakritstagetes, gul och orange kryddtagetes, mini pak choi och bindsallat. Ett gäng sommarblommor till snitt och krukor har det också blivit: Leverbalsam, fem sorters zinnia, drakmynta, tre sorters astrar, två sorters rosenskära, lejongap och stor blomstertobak. Jag har också sått litet perenner från eget frö: Vit och röd solhatt, alpmartorn och ljuslila aklejoj. Aklejorna fanns här när vi flyttade hit för drygt 30 år sedan, och jag vill gärna ha fler av dem. Det är den gammeldags enkla sorten och färgen är ovanlig. Dom är lättodlade och bladverket är vackert och fyller ut i rabatterna även när dom inte blommar. Dessutom äter inte rådjuren akleja. Vad mer kan man önska av en växt? Aklejan på bilden har inte samma färg som dom jag sått i år. Dom är ljusare och med en mer blåaktig ton. Aklejorna korsar sig hej vilt i rabatten, så det kommer nya färger vartefter.



Höll på hela dagen med pionrabatten igår. Krattade bort alla löv och klippte bort allt visset. Det jobbiga är inte att kratta. Det tycker jag faktiskt är kul, särskilt när solen lyser och det inte blåser. Det blir så fint och städat. Det jobbiga är att köra bort alla löven. Jag har redan en stor hög med löv, flera kubikmeter bara av årets löv, och mer lär det bli. Idag lyser solen, så jag planerar för en dag i trädgården. Mer krattning. Det vore bra att få upp bubbelplasten i växthuset så en del växter kan flytta ut dit snart. Exempelvis pelargoniorna som står i det lilla orangeriet. Men jag kanske ska vänta tills det inte är så kallt på nätterna. Sen är det hög tid att så olika sorters kål, mer sallad och pak choi, och en hel massa annat. Brorsan ska komma hit idag. Han bor i lägenhet och vill odla kryddgrönt på fönsterkarmen, men tycker inte att det har gått så bra med sådderna. Så nu ska vi med gemensamma krafter göra ett nytt försök.

12 april

Kålsådd, pak choi och spenat

Det blev ingen bubbelplast i växthuset igår, men brorsan och jag sådde persilja, basilika, koriander och grönmynta i hans fina odlingstråg. Vi grundade med ca 3 cm plantjord och la såjord på toppen. Sen sådde vi sex kluster med frön i varje tråg och vattnade. När plantorna växt några centimeter är det meningen att de ska planteras om i små krukor. På eftermiddagen sådde jag olika sorters kål i små soil blocks. Det blev röd och grön savojkål, kålrabbi, röd spetskål, grönkål och broccoli.

I växthuset står ca 20 krukor med lavendelsticklingar och en back med rotsticklingar av nävor som verkar ha klarat vintern bra. Jag vattnade igenom krukorna ordentligt.

Övervintrade kryddor och tre kronärtskockor, som jag grävde upp ur landet för att försöka övervintra, såg inte lika pigga ut. Dom fick en skvätt vatten också, så får vi se om dom tar sig eller om det blir komposten nästa. Det är varmt och skönt i växthuset.

Förra sommaren tog jag rotsticklingar av bärbuskar. En del gav jag bort till min kusin.

Resten har också överlevt vintern. Två krusbärsplantor, en fläder och fyra vinbärsplantor fick flytta ut i fria luften och vattnades. Två stora krukor med pepparmynta ser också friska ut. Tanken är att jag ska gräva bort mynta-djungeln och plantera om mynta på någon begränsad yta.

Jag hann kratta löv i två rabatter och utanför hönshuset också. Under tiden gick "gamhönorna" i lugn och ro och krafsade i löven. Dom såg påtagligt nöjda ut faktiskt, kanske mest för att ungtuppen var kvar i hönsgården och dom fick rå sig själva en stund. Han är en stilig och duktig tupp, men litet "på" tycker tanterna.



14 april

Grönsakslyx och sättpotatis

Vi har massor av grönsaker kvar i jordkällaren sedan förra odlingssäsongen. Igår var det litet regnigt så jag ägnade större delen av dagen åt matlagning.

Jag gjorde löksoppa med gul lök, purjo och vitlök och passade på att använda kokvattnet från palsternackorna som jag kokade och gjorde mos av för ett par dagar sedan. Jag frös ner soppan för senare behov, eftersom jag redan har ramslökssoppa i kylen från dagen innan, redd med havre fraiche och havregrädde. Den blev god.

Jag "slaktade" dom sista två "Blue Hubbard"-pumporna som mognat i rumstemperatur i typ 6 månader, skalade, kärnade ur, skar i tärningar och frös ner i två plastpåsar. Jag ska göra pumpasoppa och pumpasylt av dom senare.

Till middag åt vi ugnsrostade grönsaker, en hel långpanna full med skivor av pumpa och rödbeta, klyftor av palsternacka och potatis och decimeterlånga bitar av purjolök.

Alltihop härodlat. Över det hela stänkte jag god olivolja från Togora (handskördade och färskpressade oliver från ekologisk odling som Lambrini, en bekant, har i Grekland) och örtsalt. Till det åt vi litet bröd och kallskurna skivor av Bärta, som är tempe på groddade och fermenterade svenskodlade ärtor. Jag kan verkligen rekommendera Bärta. Den finns inte i alla butiker men vi har hittat den på Coop. Det finns många olika varianter och vi har bara smakat två av dom. Vi gillar den enrissrökta. Det fanns en klick gräddfil som stod i kylen, så den blev sås till grönsakerna. Litet alfa alfa-groddar och machésallad blev pricken över i. Det blev tillräckligt mycket över för en måltid till, men imorgon blir det ramslökssoppa, varma smörgåsar med röd pesto gjord på soltorkade tomater och veganost. De ugnsbakade grönsakerna värmer vi upp i ugnen i övermorgon. Det blir en lättlagad sabbatslunch. Kanske blir det ett par varma mackor över också...

Vi har en massa kålrabbi och morötter också i jordkällaren. Jag skurade morötter med rotsaksborste och la dom i en burk med vatten i kylen. Då är dom ätfärdiga direkt.

Eftersom man har tendens att vara litet lat blir morötter lätt liggande i kylen för att man inte tar sig tid att borsta rent dom när man är hungrig och håller på att laga mat. Dom blir inte missfärgade på ytan av att luften kommer åt dom och dessutom krispiga när dom förvaras i vatten.

Sen mixade jag en kålrabbi med syrade grönsaker - squash, morötter och röda vinbär. Det blir en frisk sallad som håller minst en vecka i kylen.



Jag har lagt sättpotatisen på groddning. 1 kg vardera av Almonda, Queen Anne och Rosaria plus 3 kg av Amandine. 118 potatisar blev det allt som allt. Undrar var jag ska få plats med alla dom....

16 april

Bubbelplast, musfestival och spröjsade fönster

Nu har vi klätt in hela det ena växthuset med bubbelplast och satt in pallbockar med plankor på. Somliga sådder, som är mer köldtåliga, har fått flytta ut, exempelvis kål. Några försådda små sallatsplantor har jag planterat ner i en hink i kallväxthuset. Trots att det står en fläkt i växthuset har temperaturen krupit ner till 3-4 grader på natten, så tomater, chili, pelargonior och en hel del annat står fortfarande kvar inne. Mössen härjar hej vilt i odlingsrummet. Dom har ätit upp all vildruccola, ett tiotal paprika-/chiliplantor, gnagt på jätteverbena och ett par tomatplantor, en låda med zinnia är snaggad och senaste tilltaget är att dom gnager på sättpotatisarna. Jag har satt ut en fångstbur gillrad med ost. Det ligger musbajs i buren, men ingen mus. Det verkar som om dom suttit på taket och tittat på osten samtidigt som dom visat vad dom anser om min fälla. "Prutt på dig!"

Igår gjorde vi ren bottnarna till bikuporna. Det gör vi genom att bränna försiktigt med en gasolbrännare för att få bort ev smittämnen. Tyvärr verkar det som om tre samhällen har dött under vintern. Bina var ute och flög för första gången redan 14 februari, men sen blev det vinter igen och det har varit för kallt för att gå igenom kuporna. Vi har kollat att dom har mat. När det blir litet varmare ska vi leta igenom kuporna ordentligt. Krattningen fortskrider litet här och där. Jag har försått sockermajs idag och igår planterade jag om ca 40 tomatplantor, vilket är knappt hälften.

Igår åkte vi ner till Nynäshamn och hämtade 26 fina spröjsade fönster i olika storlekar, som en kompis kasserat när de bytte till nya. Fönstren är från början av 1900-talet och trävirket är prima, förmodligen tätvuxen fura, sådan kvalité som inte går att få tag på nuförtiden. Färgen flagnar, så det borde vara lätt att skrapa bort den. Enstaka rutor är trasiga och många behöver kittas om. Min tanke var att använda dem till kallbänkar, men jag har inte bestämt mig än. Det finns ett litet fönster med åtta rutor som jag tänker ersätta med spegelglas och sätta upp i orangeriet. Det blir fint.

Det har faktiskt börja titta upp litet ätbart i landen. Piplök, rabarber, svalört och palsternacka. Mitt experiment förra året när jag planterade om dom små palsternackor som jag gallrade bort, resulterade i att plantorna hämtade sig men inte växte lika stora som dom övriga. Jag har lämnat kvar dom i landet. Det sägs att palsternacka som skördas på våren är sötare än den som man skördar på hösten. Palsternacka blommar det andra året, så jag kan låta några plantor vara kvar och få eget frö. Nässlorna börjar också komma upp, men det dröjer någon vecka innan det är värt att skörda dom.

