

Augusti 2025

5 augusti

Fläta inte vitlök med grön blast!

Tidigare har jag alltid väntat med att fläta vitlöken tills blasten torkat. Men så såg jag en känd trädgårdsprofil på Youtube som flätade vitlöken direkt efter skörd, och då gjorde jag det också. Det skulle jag ha låtit bli för nu har blasten möglat och förvandlats till en svart sörja. Jag har blivit tvungen att lösa upp övre delen av flätorna och klippa bort den mögliga blasten. Man lär sig av sina misstag.

Vi brukar ibland roa oss när vi äter lunch med att räkna hur många ingredienser i måltiden som vi odlat själva. Idag var det nog rekord. Vi räknade till hela 18 härod-lade ingredienser! Men så är vi också mitt uppe i skördesäsongen. Det är härligt att ha trädgården full av godsaker.



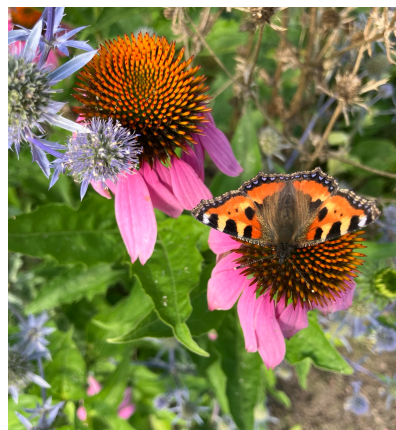
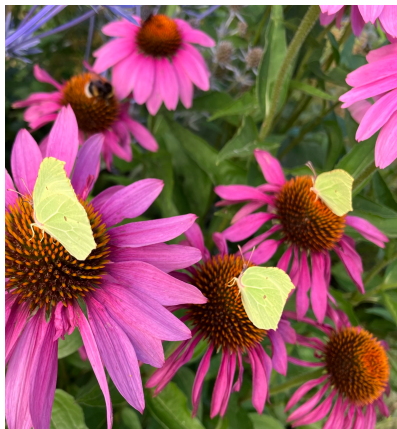
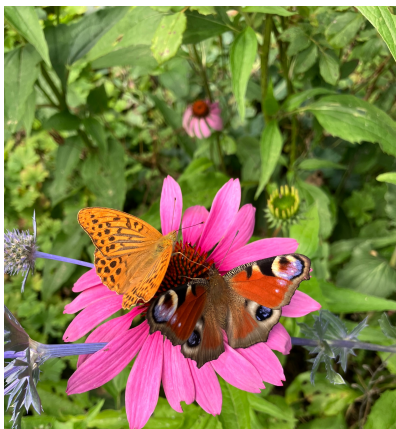
Vi har länge funderat på hur vi ska smälta gammalt bivax från ramarna som vi tagit ur kuporna. Vi har provat med en hemgjord solvaxsmältare, men nackdelarna med den är att man blir helt väderberoende och att man bara kan hantera några enstaka ramar åt gången. Nu har vi slagit till och köpt en liten ångvaxsmältare. Det får plats 10 ramar åt gången i den, man kan köra den både inne och ute, även på vintern när man kanske har mer tid att pyssla med sådant. Och träramarna blir steriliserade samtidigt av den heta ångan. Ett extra plus. Vi provkörde igår och den fungerade bra. Så nu är det bara att fortsätta med resten av ramarna. Då blir det ordning och reda i biboden.

När man smälter vax från ramar i en ångvaxsmältare kommer det ut både smält vax och vatten ur avtappningskranen. Eftersom vaxet är fett så är det lättare än vatten och lägger sig på ytan medan vattnet sjunker till botten. När vaxet svalnat blir det en kaka som man sen kan gjuta nya mellanväggar av. Vi brukar inte använda sådant vax till salvor och cerat. Till det använder vi enbart det fina täckvaxet, sådant som bina producerat själva under säsongen för att täcka cellerna med honung i.



Jag har rensat upp i pionrabatten, klippt bort utblommade pioner, riddar-sporrar, daggekåpor, kant-nepeta och knölklockor.

Knölklockorna är vackra men invasiva, så jag har lagt dom i en plastsäck där dom får komposterar sig själva innan jag lägger dom på den vanliga komposten. Den halvdöda gamla vinbärsbusken är uppgrävd. Rötterna var ruttna så det är tydligt att den gjort sitt. Jag har krälat på knä och klippt gräskanterna för hand, dragit bort en del ogräs och sopat asfalten. Tidsoptimist som jag är så hade jag föreställt mig att jag skulle fixa detta på en dag, men det tog snarare tre dagar. Men nu ser det städat och fint ut. Pionrännan har sin höjdpunkt kring midsommar när pionerna blommar. Men även på sensommaren har den fina blommande växter som insekterna gillar.



Nu blommar rudbeckior, alpmartorn, himmelsspira, lammöron, rosor, dahlior, såpnejlikor och liljor. Så här på sensommaren finns det inte så mycket som blommar och som insekterna kan hämta nektar ifrån. Dom älskar rudbeckior, alpmartorn och lammöron, så varje sensommar trängs fjärilar, bin, skalbaggar, humlor, getingar och andra flygfän som jag inte kan namnet på där. Det är lika fascinerande varje år. Jag tycker det är litet färre rudbeckior i rabatten i år. Jag ska så eget utsäde som jag har och driva upp fler plantor.



Dags för nästa projekt som är att klippa alla rosor, ett hundratal. I den bästa av världar hade jag hunnit göra det i våras, men nu får jag nöja mig med att klippa bort döda grenar och det som sticker ut så det är svårt att komma förbi med bilen. Och rensa ogräs och täcka med gräsklipp. Efter det ska jag snygga till rabatter och gångar närmast huset. Om man ska äta en elefant får man ta en tugga i taget....

6 augusti

Bondbönor, en bussig gröda

Förra året åt sorkarna upp nästan varenda bondböna, och det gick fort. Jag hann inte reagera förrän alla var uppätta. Jag tror dom lämnade tio bönor till mig, och det var ju inte lönt att tillaga ens. I år har dom gnagt på en del potatisar, så jag vet att dom finns kvar på plats. Därför vågar jag inte vänta med att skörda bönorna. Sorkarna är finsmakare. Dom väntar tills bönorna är mogna. Så jag tar dom strax innan, medan dom fortfarande är gröna. Jag har fortfarande utsäde kvar från tidigare år. Annars hade jag varit tvungen att låta några bönor mogna ordentligt, tills baljorna är svarta, innan jag kunde skörda. Men nu kunde jag skörda allt på en gång.

Det blev nästan 9 kg när jag vägde baljor och allt. Efter att jag spritat bönorna (plockat ut dom ur baljorna) var det 2,7 kg kvar. Jag brukar alltid förvälla och skala bönorna men jag har hört flera odlare som säger att dom inte bryr sig om att skala. Jag tror att man måste koka bönorna längre då, kanske tio minuter istället för fem. Någon påstod att man kan frysa bönorna råa och sedan skala dom utan att förvälla. Enda vitsen med det är väl att man kan skjuta på det tidsödande jobbet att skala, och göra det litet i taget vid senare tillfälle när man förhoppningsvis har mer tid.

Å andra sidan är det skönt att ha bönorna förvällda, skalade och klara i frysen. Jag har inte bestämt mig än hur jag ska göra. Jag stoppade in några bönor i frysen, bara för att se hur det går att skala dem utan att förvälla. Det fungerade lika bra som efter att man förvällt dem. (Jag skalade allihop innan jag la dom i frysen. Det blev 2 kg kvar.)



I våras provade jag att så hälften av bönorna i kluster om 3 bönor. Jag tycker plantorna har växt ganska bra men i flera kluster är det en planta som är klen. Jag tror att det varit för tätt mellan plantorna och att det är bättre att göra som jag brukar, att så dem i sick-sack med 10 cm mellan plantorna. Då får man två rader på nästan samma yta som en. Jag ska återgå till det nästa år. Det pratas alltid om växtföljd, att man ska låta det gå flera år innan man odlar samma gröda på samma plats igen. Men jag har odlat bondbönor säkert tio år på samma plats utan sämre skörd.

Den som vill veta mer om bondbönor kan lyssna på ett intressant poddavsnitt med Annika Carlsson som är ålderman för bondbönor i fröodlarföreningen Sesam <https://www.tradgardstrollet.se/2021/11/04/poddavsnitt-15-om-bondbonor/> eller läsa om olika sorter och allmänna råd för odling och tillagning <https://www.tradgardstrollet.se/2021/03/31/sortguide-bondbona/>

Jag tror att den sort jag har är Witkiem. Jag köpte de första fröna för länge sedan och har sedan tagit eget utsäde i årtal, så jag har glömt vilken sort det var från början. Mina bönor stämmer överens med beskrivningen i sortguiden ovan: "Tidig sort med en utvecklingstid på ca 65 dagar. Tysk stam av den gamla välkända sorten Witkiem (som verkar vara lite mer svagväxande än Witkiem Manita). Blir ungefär meterhög och ger baljor som är ca 16 cm långa med 4-5 stora bönor inuti." Fast jag får fler bönor i varje balja, jag skulle säga normalt runt 6 bönor, och i bästa fall ända upp till 8 i en balja. Jag är nöjd med den och ser ingen orsak att prova någon annan egentligen. Årets skörd är fin. Bönorna är stora, bara enstaka baljor och bönor är skadade och jag har inte sett en enda larv i dom. Bondbönor är lättodlade, lätta att ta eget utsäde ifrån och smakar fantastiskt om man fräser dem i olja tillsammans med vitlök. I poddavsnittet ovan berättar Annika att de brukar göra biffar av bondbönor och riven squash. Det ska jag prova. Just nu har vi gott om färsk squash men jag tror det går lika bra med fryst.

7 augusti

I matlagningens tecken

Det är inte bara att odla, man ska ta hand om skörden också, och det tar tid.

Idag har jag spenderat större delen av dagen i köket. Jag har bakat tre olika satser potatisbröd. De två första omgångarna var tekakor som jag tidigare bakat på enbart siktat stenmalt vete. Då blev brödet otroligt luftigt men litet smaklöst tycker jag. Igår rörde jag ihop en liknande deg men med en del grovt rågmjöl istället för vete och bara $\frac{1}{4}$ så mycket jäst. Den degen har fått kalljäsa. Den har stått i jordkällaren över natten (14 timmar) och jäst långsamt. Idag gjorde jag en motsvarande deg men med den vanliga mängden jäst och den fick jäsa på vanligt sätt i rumsvärme. Av den degen gjorde jag även hamburgerbröd. Den tredje degen var tunnbröd, gräddade i torr stekpanna på spisen. Alla bröden blev goda, men det kalljasta brödet blev nog godast. Vi hinner inte äta upp allt detta bröd, så merparten får vänta på sin tur i frysen. Tunnbröden har bakpulver som jäsmedel. Vi gräddade hälften och sparar halva satsen i kylan för att se om det funkar att spara den så några dagar. Medan brödet jäste passade jag på att grädda två satser salta kakor av deg som jag gjort tidigare.

Till lunch åt vi hemlagad tomatsoppa (tomatsås från frysen som späddes med mer vatten) och provsmakade alla tre brödsorterna.

På eftermiddagen och kvällen snoppade jag alla krusbär. Jag sparade de finaste för att äta råa och gjorde rårörd "kompott" av resten. Den ska jag ha i havreyoghurten som jag brukar äta till frukost. Den röda kompotten (som jag gillar bäst) hällde jag upp i små glasburkar och ställde i kylan. Enligt min erfarenhet brukar bär bli litet surare efter att man förvarat dem i frysen, men jag tänker att man kan röra ner litet agavesirap i den gröna kompotten efter att man tinat upp den, om man vill.

Jag har fotograferat och börjat skriva recept på bröden och krusbärskompotten att publicera på Säningsmannens hemsida.

Efter matlagningen såg köket ut som ett bombnedslag, så det var bara att sätta igång att städa upp och diska. Jag hade hoppats hinna ta hand om bondbönorna idag men det får vänta till imorgon. Om man ska göra biffar eller falafel av bönor ska man göra det av råa bönor, så jag har bestämt mig för att frysa ner en del bönor råa med skalet på, och förvälla och skala en del innan jag fryser ner i portionspåsar. Dom som jag fryser ner råa kan jag antingen skala och använda råa i biffar, eller förvälla senare. Jag hade en del kokt potatis som jag inte tyckte var tillräckligt fin för att duga åt oss att äta, och litet gröna krusbär som jag ännu en gång provat att förvara hela i vatten. Förra gången blev dom ju bortglömda och stod i jordkällaren i flera månader. Efter det var dom inte goda. Därför ville jag kolla om dom behöll smaken åtminstone i några veckor. Men jag kan meddela att dom redan efter några dagar hade förlorat sötman och det mesta av smaken. Jag tog både potatis och krusbär och gick ut i



hönshuset för att se om hönsen ville ha dem. Tuppen Gorm formligen vräkte i sig potatis och hönorna fick också sin beskärda del. Men potatisskalen ville dom inte ha. Jag har hört folk säga att dom ger potatisskal till hönsen, men se det duger inte åt våra höns. Det ska vara fransk mandelpotatis med vattkrusbär till efterrätt för vi är fina höns, låter de meddela.



12 augusti

Skördelycka

Nu får odlaren lön för mödan. Vi skördar olika sorters grönsaker och bär varje dag. Till lunch åt vi ugnsrostade grönsaker idag. Det var aubergine, bondbönor, potatis, majs och squash. Det smakade helt fantastiskt med god olivolja, vitlök och salt och gott bröd till.



Till efterrätt åt vi årets första druvklase och stora, fina björnbär. Bären avlöser varandra under säsongen. Det börjar med smultron, sen kommer jordgubbar, hallon, svarta vinbär, röda vinbär, krusbär, björnbär, växthusdruvor, staketdruvorna som vi gör must av och så äpplena förstås. Eftersom vi har många olika sorter är äppelsäsongen lång. De första, jag tror det är Transparent Blanche, har redan börjat mogna. Sen kommer Husmorsäpplen och Sävstaholm. Efter det Gravenstein, sen Melonäpplen och Åkerö, och sist Cox Orange och vinterfrukten på vårt familjeträd. Jag har glömt vilka sorter det är. Björne har börjat beskära äppelträden, s.k. JAS-beskärning, Juli – Augusti – September. Det kan man hålla på med många dagar när man har så många träd.

Vi äter gurka och tomater varje dag, så mycket vi orkar. Jag har skördat kilovis med sommarsquash från våra tre plantor. Det är omöjligt att äta upp allt nu, så jag fryser in för senare bruk. Jag har provat rivjärnen på min Ankarsrum hushållsmaskin. Jag använde fem av de sex cylindrarna som jag har. En gjorde tunna skivor, en rev grovt och tre finrev med ungefär samma resultat alla tre. Jag passade på att göra "squash-spagetti" också med min "spiralizer".



Vi har fått ett ordentligt regn och ett helt gäng fina Karl Johan-svampar har växt upp, både i hagen där jag plockat tidigare, men också nere vid badstranden där jag aldrig sett några tidigare. Eftersom det varit så torrt och svamparna vuxit fort när de väl kommit igång så är dom jättefina, med ovanligt litet angrepp från larver och sniglar. Svampen stekte jag upp och frös ner. Hoppas vi hittar mer svamp. Det är så gott. ☺

14 augusti

Värsta trädgårdsjobbet

Nu har jag börjat ansa rosbuskarna. Jag startade med roshäcken, den värsta delen av det projektet. I häcken finns 54 gammeldags buskrosor, Madame Plantier och Felicité Permentier. Det sades att de skulle bli typ 1,2 meter höga. Men en del av våra är över 2 meter och otroligt frodiga. Det är Madame Plantier som är frodigast. Dom satte fart när jag började täckodla med gräsklipp och fårens vinterbädd.

Varje vår tänker jag att jag ska beskära rosorna, men jag brukar sällan hinna med det. Det är dock ingen katastrof, för gammaldags buskrosor måste inte beskäras som rabattrosor. Men jag måste klippa bort döda grenar och rotskott. Häcken är säkert 30 år gammal, så en del plantor börjar bli dåliga, men en del andra är hur stora och frodiga som helst. Eftersom jag fuskat med beskärningen de senaste åren är det som en armeringsmatta av döda grenar under vissa buskar, dolda under bladverket.



Att beskära roshäcken är det värsta tänkbara trädgårdsjobbet. Grenarna är otroligt taggiga, hårda och sega. Jag måste klippa med en stor sekator med långa skänklar och det är svårt att komma åt. Jag får krypa på knä under buskarna och river mig på både armar och ben, fastnar med håret i dom taggiga grenarna och taggar sticker rakt igenom roshandskarna och fastnar i händerna. Som sagt – allmänt bedrövligt. Och när man har gjort den ena sidan så har man den andra sidan kvar. Det tog nästan två hela dagar, och efteråt var jag så trött att jag raglade in. Men nu är det gjort! Björne var snäll och körde bort allt ris dagen efter. Det blev fyra packade släpkärror fulla. Det är ett fyrtiotal rosbuskar kvar. Klängrosorna är jobbiga, men det är bara fyra stycken och jag tror Björne hjälper mig med dom. Övriga buskar är inte så farliga.

16 augusti

En märklig gynnare

Igår tog vi en liten promenad på sabbatseftermiddagen. På vägen hittade vi en jättestor larv. Den var nästan 1,5 cm i diameter och 8 cm lång. Det såg ut som att den hade en snabel och flera ögon på sidorna. Jag har aldrig sett något liknande. Vad ska det bli av den????



Vi gick hem och letade på internet för att försöka hitta ett namn på den. Och efter mycket letande kom vi fram till att det var en "Större snabelsvärmare". Larven förpuppas och övervintrar, ibland till och med två vintrar, och förvandlas sedan till är en vacker klarrosa och grön fjäril som är mest aktiv i skymningen på högsommaren. Den suger nektar ur blommor och forskare vid Lunds universitet har konstaterat att den kan se färger i så svagt ljus att människor bara ser gråskala och den kunde lära sig att se skillnad på konstgjorda blommor med olika färger. Fjärilen kan bli 50-70 mm över vingarna.

18 augusti

Vi förbereder oss för att slunga honung

För ett par veckor sedan gjorde Björne i ordning slungrummet inför den stundande honungssköörden, och nu är det dags att slunga. När man hanterar livsmedel måste man tänka på hygien.

Vi har en bibod med två avdelningar. I den större avdelningen förvaras skattlådor, rammar och redskap, tillsammans med hönsfoder och kattmat. Den får ni inte se några bilder på här för där är det så stökigt. Kanske senare när vi städat...



I den mindre avdelningen har vi ett litet slungrum som vi tycker fungerar mycket bra för våra begränsade behov. Det är viktigt att logistiken fungerar när man ska samarbeta i ett trångt utrymme för att hantera honungen.

Vi har inrett det med begagnade skåp och bänkar. Det enda vi har köpt är plastmattan på golvet och så biredskapen som behövs för att hantera honungen förstås. I slungrummet pressar vi även druvmust så där förvarar vi fruktpress och tomflaskor. Så här ser slungrummet ut:

Vänster vägg:

Längst till vänster står avtäckningslådan där man tar bort täckvaxet från cellerna innan man slungar ramarna. Det brukar vara mitt jobb. Björne har byggt en liten ramp för att jag ska nå upp, eftersom jag är litet "kort i rocken". Här börjar jobbet. Ovanför den har vi litet flaskor och en rostfri Saft-Maja till just saftkokning. Under bänken står en annan Saft-Maja i Aluminium, en hink med täckvax, tre backar med glasflaskor till must och en täckt sopkorg där man kan slänga vax och papper med honung på utan att bina kommer åt dem.



Till höger om avtäckningen finns ett skåp där fruktpressen som Björne använder när han gör must, tillsammans med en våg. I nästa skåp står tomflaskor i olika format och ovanför dom en spis med två plattor och en liten ugn. Här kan man pastörisera must om man vill, eller kanske smälta vax eller stearin om man ska stöpa ljus. Det kan vara skönt att slippa kladda med sånt i köket. Spisen stod tidigare i gäststugan som numer är omvandlad till Spinnhus. Det gjorde skåpen också. Vitrinskåpet ovanför spisen kommer från Björnes brorsdotter som bytte skåp i sitt kök. Där förvarar vi redskap till honungshantering. Återvinning således.



Utefter nästa vägg står själva slungan där man centrifugerar de avtäckta honungsramarna så honungen kommer ut. Bredvid den står honungssilarna, en grovsil och en finsil, där den nyslungade honungen silas så vaxflagor avlägsnas. Och bredvid den en liten honungstunna i plast där den silade honungen förvaras. Om det är liten mängd honung använder vi den lilla tunnan.



Om det är mycket honung använder vi den stora rostfria tunnan som står utefter nästa vägg. Till höger om den brukar vi ställa skattlådorna med ramar som ska slungas. Där finns också en dörr som leder in till biboden. Det är bra om man slipper öppna ytterdörren när man håller på med honungen, för bina känner direkt att det luktar honung och vill komma in och "hjälpa till". Det vill vi helst undvika. Inne i biboden förvaras tomma honungsburkar, lådor, bifoder, overaller och andra redskap som används vid biodlingen.



Så fungerar logistiken i vårt lilla slungrum. Vi planerar att börja slunga nästa vecka, kanske imorgon, efter kusinträffen som vi ska ha idag.

När man tar honungen från bina måste man ge dom mat direkt. Björne har beställt Bifor, en sorts sockerlösning som bina inte behöver processa på samma sätt som dom måste göra med strösocker. Den ska han hämta imorgon. Vi brukar i vanliga fall koka egen sockerlösning men Björne tänkte fjäska litet för samhället som är litet svagare, och ge dom Bifor i år. Och då passade han på att köpa till dom andra samhällena också. Det kostar mer men sparar jobb och tid både för oss och bina. Så får det bli i år.

20 augusti

Kusinträff, slutsfattning och gödselvattning

Igår gjorde jag absolut ingenting i trädgården. Vi hade bjudit hem alla mina kusiner på kusinträff så jag lagade mat och fixade tills dom kom. Vädret var det allra bästa tänkbara så vi satt utomhus i solen och åt och pratade och hade trevligt ända till kvällen.

Idag har vi legat i desto mer med biodling och växtodling. Vi har lyft av skattlådorna och börjat vinterfodra bina.

Jag har gödselvattnat hela grönsakslandet, tömt allt nässelvatten ur ibc-tanken och spolat ur den så inget ska täppa till kranen när den står över vintern. Jag har nästan en och en halv tunna med nässelvatten kvar som jag ska tömma innan hösten har jag tänkt. Pumpor, majs, kål, squash och gurkor är glada för gödsel. Jag har skördat 2,5 kg tomater och nästan lika mycket gurka. Frukträderna och bärbuskarna som planterades förra hösten har fått vatten och jag har kört trimmer längs staketet, sopat asfalten på infarten och krattat kottar. Imorgon ska jag fortsätta med rosprojektet.



24 augusti

En omgång aubergin till

Jag brukar inte lyckas med aubergin, men plantorna jag får av min granne producerar över förväntan. Jag tror det beror på att hon sår så tidigt, kanske december.



Jag fick två olika sorter. Den ena har ljuslila blommor och den andra, den som syns på bild, har starkare färg på blommorna.

Ärligt talat har jag inte heller tyckt att aubergin är så gott. Förra året gjorde jag baba ganoush, men jag tyckte det var överreklamerat. I år har jag redan skördat flera frukter och jag har bara skurit dem i bitar som jag ugnsrostat med olivolja och salt. Det var gott. Varför krängla till det? Både frukter och blommor är så vackra.

28 augusti

Blommor och blad

Jag gillar timjan. Det är gott till många rätter, och jag har nog tio krukor med timjanplantor. Det är en perenn växt och jag låter dem övervintra i växthuset. Dom blir som små buskar med hårda vedartade grenar. Nu har jag klippt ner dom rejält och ägnat en god stund åt att repa av de små bladen. Sen har jag kört bladen tillsammans med havssalt i min Ankarsrum-mixer och det blev riktigt bra, mycket bättre än i min gamla mixer. När saltet torkat några dagar brukar jag köra det en gång till i mixern innan jag häller det i burkar, men det är frågan om det behövs när det redan är så finfördelat. Luktärterna blommar för fullt, och ju mer man plockar desto mer blommar dom. Dom har satt en del ärtskidor också, så jag låter baljorna mogna och sen kan jag spara eget frö till nästa år.

Ringblommorna självsår sig överallt från år till år och jag har inte hjärta att rensa bort dom. Så nu kan jag ta in snittblommor och även ta frö från blommor i olika färger.



Jag har klippt bort döda grenar från nästan alla rosbuskar och ansat gräset under buskar och längs infarten, runt träd, staket och i alla hörn där det är svårt att komma åt med gräsklipparen. Så nu börjar det se rätt städat ut, fläckvis åtminstone. Ogräset har kommit tillbaka på gångarna i grönsakslandet, så jag får väl ta ett tag där igen.

Jag har lagt gräsklipp i odlingsbäddarna mellan plantorna.

Jag har skördat löken som nu ligger på tork i orangeriet. Det blev mycket gul lök, men ynkligt litet röd lök och silverlök. Jag ska fotografera och väga när den torkat så jag kan ta bort blasten.

Imorgon ska det regna sägs det i prognosen, så jag planerar att baka, laga mat och städa inför sabbaten. Nästa vecka ska jag rensa ogräs mellan gatstenarna vid entrédörren och nere vid muren där vi brukar sitta och grilla.

Björne har slungat honungen, ympat och tappat på burkar. Nu ska vi skriva ut etiketter och klistra på burkarna. Bina är matade och dom har varit flitiga att dra ner sockerlösningen från foderlådorna. Vi har även lagt små lappar med tymol i kuporna.

Tymol är ett ämne som finns i timjan. Man använder det mot varroakvalster och det klassas som ekologiskt.

Idag hittade jag ännu en "märkelig gynnare" strax utanför ytterdörren. Den var lika



stor som den förra, ca 8 cm lång och lika tjock som mitt ringfinger. Enligt internet är det larven från en allmän träfjäril, *cossus cossus*, även kallad trädödare (träd-ödare), vedborre, vanlig träfjäril eller allmän trädödare. Fjärilen kan bli nästan 9 cm mellan vingspetsarna, en riktig badare alltså. Särskilt allmän kan den dock inte vara, för jag har då aldrig sett någon sådan fjäril.

31 augusti

Regn, kyla och gråmögel

I juni och juli hade vi fantastiskt väder med mycket värme och sol. Men i mitten av augusti slog vädret om och blev regnigt och kallt. Jag har faktiskt haft långkalsonger en dag. Tidigare har växthusen stått öppna dygnet runt eftersom det var varmt både dag och natt och jag fick vattna där minst en gång om dagen. Nu är dom istället stängda dygnet runt och jag vattnar där varannan eller var tredje dag. Utomhus behöver jag inte vattna alls för det regnar mer än nog. Det kalla och fuktiga vädret gynnar gråmögel på tomatplantorna och jag plockar bort mögliga och gulnade blad kontinuerligt. Tomaterna mognar långsamt och tomatskörden är inte alls så stor som jag förväntat mig med tanke på att jag har dubbelt så många plantor som vanligt. Vi håller jämna steg med tomatproduktionen och äter så mycket vi vill. Och att det inte blivit så mycket extra gör egentligen inte så mycket för vi har tomatsås både i frysen och som glaskonserver. Det går absolut ingen nöd på oss.

Andra grödor växer bra. Fänkålen har aldrig varit finare, med stora knölar och frodig blast. Måste kolla vilken sort det är. Jag brukar ha problem att få brytsockerärt att gro. Jag misstänker att det kan bero på att jag odlat den på samma ställe flera år. I år sådde jag en andra gång på ett nytt ställe, och nu har den grott jättebra och växer frodigt med många goda baljor. Vi har redan ätit fler än vi brukar få på en hel säsong. Konstigt nog är det mycket frukt och blommor på paprikorna. Man tänker att dom gillar värme och torrare jord än tomater och framför allt torrare än gurka som vill ha mycket fukt. Jag flyttade in dem i växthusen så gott som allihop, och då kan jag ju styra hur mycket vatten dom får. Det är flera stora paprikor på plantorna och några skiftar i gult och rött. Om bara sniglarna håller sig därifrån ska vi nog få paprika att äta.



Gurkväxterna trivs trots det kalla vädret. Squashen har gett många och fina frukter och jag har sett fyra stora pumpor och några små som gömmer sig i havet av stora pumpablad. Frilandsgurkorna växer och de tre nya gurkplantorna i växthuset ger också skörd.

Löken har på en del ställen växt uruselt men på andra ställ bra. Purjolöken är fin. Även med kålen är det ömsom vin och ömsom vatten, som man brukar säga. Den omtalade smörkålen verkar god, för den har sniglar och källarver ätit på med god aptit. Det är ju trist för jag vill verkligen veta hur den smakar, men en fördel är att de verkar ha lämnat savojkål, grönkål och spetskål i fred, mer än dom brukar i alla fall. Det finns i alla fall ett fint huvud smörkål. Jag funderar på hur jag ska tillaga det så det verkligen kommer till sin rätt.

Det finns astrar, luktärter, lejongap, några enstaka zinnior och rosenskära att ta in och sätta i vas, och ett överflöd av ringblommor.

Petunior och pelargoner som står i urnor utomhus gillar inte alls det blöta vädret och ser erbarmliga ut. Men gräset som Björne sått där vi grävt för VA gillar fukten och dom kala fläckarna börjar nu skifta i grönt.

Det finns mycket jobb att göra i trädgården men regnet gör att det inte känns så fres-tande. Jag har ägnat tid åt att baka och laga mat, och idag ska jag städa klart i jordkällaren har jag tänkt, och kanske börja i odlingsrum och tvättstuga också. Vi ska försöka ta oss ut i skogen och plocka svamp. Det borde vara läge nu. Svamp är gott så vi vill gärna ha litet i frysen. Imorgon har vi september. Då är det höst.