

Augusti 2021

1 augusti

Nattliga promenader

Sniglar är nattaktiva djur, så medan vi ligger och sover mumsar de i sig alla möjliga grönsaker och blommor. Det finns många olika sniglar. De ser olika ut och betar sig olika. Den s.k. mördarsnigeln, eller mer korrekt spansk skogssnigel, är känd för sin glupande aptit och de flesta vet hur den ser ut.

Vi har massor av spanska skogssniglar hemma, och även en liten ljusgrå sort som bara är någon centimeter lång, men med en glupande aptit på kål och väldigt många. För att försöka hålla sniglarna i schack går jag ut och plockar sniglar i grönsakslandet när det blivit mörkt. Jag plockar nog ett hundratal varje kväll.

Men vi har även en sort som heter panthersnigel. Den sägs framför allt livnära sig på döda växter och äter även andra sniglar ägg. Jag har aldrig sett den äta på någon levande växt, så den får gärna bo hos oss. Jag låter dem till och med övervintra i jordkällaren.



Det finns sniglar som knappt är större än ett knappnålshuvud. Jag antar att de inte kan hinna äta så mycket att de gör någon nämnvärd skada. Snigeln på bilden sitter på ett svart vinbär. Tänk vad Gud kan hitta på.

På min nattliga promenad brukar jag stöta på andra djur också. Glädjande nog har vi ganska många paddor i år. De som var så vanliga förr har varit frånvarande under många år. Jag gillar paddor. Vanlig padda heter passande nog "Bufo bufo" på latin. Det låter nästan som padd-språk.

Paddan på bilden var en riktig baddare, över en decimeter lång, med en stor och rund mage. Den satt alldeles stilla när jag lyste på den med lampan. När jag klappade den på ryggen litet försiktigt kravlade den in bland växterna i rabatten. Inte lätt att göra några stora skutt med den tjocka magen ☺.





Kållarver är inte lika trevliga. Kålfjärilarna lägger kluster av ägg på kålbladens undersida och dessa ägg kläcks snart till glupska larver som äter upp kålen på nolltid. De verkar tycka att kål med glesa blad är godast, som grönkål, kålrabbi och broccoli. I huvudkålen har jag hittat en annan larv som är helt grön. Vet inte vad det är för sort, men kanske kålmal. Den gnager sig in i kålhuvudena.



Den gröna gräshoppan har en effektiv kamouflagefärg när den befinner sig mitt i grönskan. Men i ficklampans sken och bland träfliset på min gång blir den nästan självlysande.

Jag brukar ha litet olika sorters ettåriga blommor bland grönsakerna, rosenkåra, ringblomma, astrar, sommarmalva, lejongap, blåklint och zinnia som finns i många olika färger och storlekar. Det är trevligt att kunna ta in och sätta ett stort fång i vas. Men dom är vackra på rot också. På natten ser allt annorlunda ut i skenet från ficklampan. Se så dramatiska zinniorna ser ut!



3 augusti

Augustisådd

Rädisa är en s.k. kortdagsväxt. Det innebär att de växer bäst när dagarna är korta. Därför sår jag dem på våren och på sensommaren. Nu har jag sått litet grönsaker som växer fort. Jag har sått tre olika sorters rädisor, litet rättika, en asiatisk bladkål som heter Mizuna, röd trädgårdsmålla, gul portlak och spenat på friland som jag räknar med att äta upp innan vintern. Dessutom har jag sått persilja, svartrot och vintersallad för övervintring och skörd nästa vår. Det jag sådde i augusti förra året växte inget vidare. Hoppas på bättre lycka nu.

Jag passade på att så vit och röd rudbeckia från egna frön. Den röda sorten heter "Magnus" och är verkligen hög och ståtlig. Fjärilarna älskar dem. I videon nedan syns många olika fjärilar som riktigt trängs runt rudbeckierna.

http://www.forssten.com:8080/I_god_jord/Tradgardskalender/Tradgardfilmer/Fjarilar.mov

5 augusti

It's raining again

Nu verkar det vara slut på värmeböljan, och nog behövdes det regn. Jag stängde in mig i växthuset och passade på att rensa och fixa medan regnet öste ner utanför. Det var riktigt mysigt. Det regnade så mycket att det blev en liten sjö i växthuset, innan vattnet hann rinna undan. Jag hittade några feta mördarsniglar också, som gömt sig bakom hinkar och odlingstråg. Jag antar att det är dom som sniglar sig ut när mörkret kommer och som gnagt en massa hål i bladen på mina paprikaplantor, och faktiskt på ett par av de omogna paprikorna också. Men nu är det slut med det!



6 augusti

Svarta Vinbär, sötmajs och morötter

I år har skörden av svarta vinbär verkligen varit riklig, till skillnad från förra året. Jag har plockat ungefär 15 kilo, vilket motsvarar 30 liter. Jag har fryst ner hela bär som jag antingen gör kompott av eller äter som de är till havreyoghurten, kanske med litet honung för dom är ganska syrliga när dom varit frysta. Sedan har jag kokat osötad koncentrerad vinbärsmust på 6 kg bär. Det blev ca 4 liter must som jag fryst ner i burkar. Vi dricker den antingen koncentrerad som den är, som en hälsosam "nubbe" före maten, eller blandad med vatten eller äppeljuice.

Vi har skördat och ätit upp de första och största majskolvarna. De var ca 25 cm långa och fullmatade av söta goda majskorn. En majskolv räckte till två portioner. Jag skördar dem, skalar bort foderbladen och kokar dem i lättsaltat vatten i 5 minuter. Sen äter vi dem varma som de är, eller med en klick smör. Supergott!



Jag har dragit upp några av de största morötterna bland dem som jag odlar i hinkar. På så sätt blir det gallrat samtidigt. Resten får stå kvar och växa till sig. Inga gånger från morotsflugor så långt ögat når, bara krispiga och söta sommarmorötter som vi äter rakt av. Morot är en underskattad grönsak. Den vita sorten är "White Satin", kanske min favorit. Den orangea är "Nantes 2", en vanlig sort som brukar finnas hos alla fröfirmor. Den är också söt och god. Jag skurar av dem med en rotfruktsborste. Man behöver absolut inte skala dem.



8 augusti

Hos min granne Marianne

Några hus bort från oss bor Marianne. Jag var hos henne med några honungsburkar, och som vanligt fick jag med mig något hem, en grön fin squash, förutom blå och gula krikon som jag bar hem i min mage ☺ och ett löfte om att få gräva upp ett litet träd blå krikon att plantera hemma.

Jag har tre squashplantor men har inte fått en enda squash. Det är väldigt ovanligt och konstigt tycker jag, med tanke på att squash gillar värme och vi har haft en ovanligt varm sommar. Vatten och gödsel har de ju fått. Marianne hade lagt märke till samma tendens. Det blir bara hanblommor på plantorna. Tur att man har vänliga grannar, och squash i frysen från förra året. Det är inget fel på den. Livsmedel som inte innehåller så mycket fett håller sig länge i frysen.



10 augusti

Tomater, gurkor och "slutskattning"

Nu är det verkligen full fart på tomatproduktionen. Vi kan äta så mycket vi orkar. Idag plockade jag en hel korg full. Hittills har det varit körsbärstomater som mognat och vi har hunnit äta upp allt vartefter. Men nu börjar de stora bifftomaterna mogna. Jag hittade en stor välmogen "Brandywine, red" som jag märkligt nog inte hade sett bland tomatbladen. Den har spruckit i skalet men inget mögel, så den blir perfekt till lunch imorgon. Den är så stor att den nog kan räcka till en hel lunch.

Gurkorna är också igång. Jag har ju inte så många gurkplantor som jag brukar, eftersom sniglarna åt upp ett tjugotal. Därför gödslar jag och sköter om de plantor jag har så att de ska orka ge gurkor så länge som möjligt. Då är det också viktigt att man skördar vartefter gurkorna blir färdiga, så plantorna sätter nya blommor. Sen hänger det på vädret. Gurkor vill ha det varmt och skönt, varmare än tomater.



Idag skördade jag en äppelgurka, den gula knubbiga i korgen, och en "Marketmore", den tjocka mörkgröna. De växer på friland. De andra två gröna är minigurkor "Sherpa" från växthuset. Äppelgurkan har tjockt skal men är väldigt krispig och god när den är skalad. Marketmore är perfekt till tzatziki och växthusgurkorna är nästan som godis.



Den stora mörka tomaten mitt i skålen som är litet veckad, är säsongens första mogna "Black Sea Man", min favorit. De två mörka tomaterna närmast i bild är "Noir de Crime", en ny sort för i år, god men inte lika god som "Black Sea Man", kanske för att de inte varit riktigt mogna när vi ätit dem. De mognar tidigare än "Black Sea Man". De röda tomaterna är "Gardeners Delight", och de orangea är "Naranja" och "Mei Wei", som skiftar litet mellan orange, grönt och rött. Båda sorterna är söta och goda favoriter. Den avlånga tomaten i förgrunden är också ny för i år. Den heter "Sweet Casaday" och den har vi inte hunnit smaka än. Formen är rolig, men vi får se om smaken är god. Jag ska passa på att ta egna fröer. Det är en lönande verksamhet.

De flesta blommorna har blommat ut nu, så bina har nästan inget mer att hämta honung ifrån, ifall det inte kommer ljunghonung senare. Vi har bestämt att det är dags att slunga den sista honungen nu. Det kallas att "slutskatta".

När man tar det mesta av binas honung måste man ge dem annan mat direkt. Då ger vi dem sockerlösning.

För att få bina att krypa ner från de lådor där honungen finns, utan att behöva borsta bort dem så mycket, använder vi en s.k. bitömare. Det är en skiva med strutformade hål i hörnen, som gör att det är lätt för bina att gå åt ena hållet, men inte det andra. De går från den översta skatllådan och ner i lådan under. Det tar ett tag för dem att hitta vägen genom strutarna upp i den övre lådan igen, men om bitömaren sitter för länge så hittar de upp i lådan igen. Vi brukar oftast låta den sitta 8-12 timmar.

(Bitömaren på bilden ligger upp och ner.)

Sedan öppnar vi taket på den översta lådan och lyfter upp ram för ram, borstar bort de bin som är kvar på ramarna och sätter dem i en "bität" låda med lock som kallas "knekt". Sedan kör vi knekten till slungrummet och flyttar över ramarna till en låda där de förvaras tills vi ska slunga. Denna procedur sker så bifritt som möjligt.

Vi har tre bitömare, så vi tar tre lådor åt gången. En del kupor har bara en skatllåda, andra har två. När man tagit bort den sista skatllådan på kupan börjar man mata bina direkt med sockerlösning.



Man kan köpa färdig sockerlösning men vi brukar koka själva. Vi kokar upp 6 liter vatten i en stor gryta. När vattnet kokar häller vi ner 9 kg strösocker och rör om tills det löst sig och lösningen är klar. Sedan tillsätter vi 20 ml 24% ättika. Då har vi 15 kg av en 60% sockerlösning. Den häller vi över i en hink med lock, så inte bina kan komma åt den, och ställer den att svalna. Jag har kokat 90 liter sockerlösning redan. Sex hinkar står och väntar på att ges till bina. Vi räknar med att varje samhälle drar ner ca 18 kg socker, om samhället är starkt. Vi brukar ge dem så mycket de orkar dra ner i kupan. Så jag räknar med att koka ytterligare 90 liter i nästa omgång. Kassörskan i mataffären kan se litet konstig ut när man kommer med en hel kundvagn full med socker. Kanske tror dom att man ska bränna hemma...



10 augusti

Kronärtskockor, rödkål och sallat

Förra året gick det helt åt skogen med kronärtskockorna, men i år har jag 6 kronärtskocksplantor. Det är dock bara en som är riktigt stor, ca 1 meter hög. De växer så långsamt dessa eftertraktade skockor. Man sår dem redan i januari och får i bästa fall skörda i slutet av augusti, åtminstone i denna del av landet.

När den första knoppen på plantan kommer klipper man bort den. Då bryter man "toppdominansen" som hämmar plantans förgrening, och det kommer fler knoppar sedan. Hoppas de andra plantorna sätter fart så det inte bara blir blad.





Rödkålen börjar knyta sig. Sniglarna har gjort litet hål på de yttersta bladen, men det gör ju inte så mycket. Det brukar vara hönsen som får dem, och de bryr sig inte om litet hål. Det är värre att larver från kålfjärilar och kålmal hittar huvudena. De har en glupande aptit och om de letar sig in mellan bladen i själva huvudet är det svårt att hitta dem.

Jag försådde flera olika sorters sallad men de tog sig dåligt. Det var under värmeböljan i juli, så jag fick sätta sålådorna i jordkällaren. Sallad gror inte när det är för varmt, typ över 18 grader. Men nu har jag några olika sorter som tagit sig och vi har nallat litet från plocksalladen redan. Men av den goda isbergssalladen finns bara två huvuden, ett av varje sort.

Plocksallad, "Cerbiatta"



Bindsallat, "Little Gem"



Isbergssallat, plocksallat, "Frislice"



Isbergssallat, huvudsallat, "Great Lakes"

16 augusti

Bondbönor

Nu är det hög tid att skörda bondbönorna. Om man väntar för länge blir det svårt att skala dem efter förvällning. När jag plockat av alla baljorna hade jag tre hinkar fulla. Det gick ganska fort att "sprita" dem, dvs plocka ut bönorna ur baljorna.



Därefter förvällde jag dem. Tre minuter i lättsaltat vatten brukar vara lagom. Sen är det bara att ställa sig och skala böna för böna. Slutresultatet blev 2,5 kg fina bönor, förpackade i lagom stora portioner och färdiga att frysa.

Några passade vi förstås på att äta upp. Vi fräste körsbärstomater med vitlök och olja, och litet chili. Sedan blandade vi ner bönorna i pannan och lät dem värmas i ett par minuter. Mumsigt.



När jag dragit upp alla bönplantorna och lagt dem på komposten passade jag på att rensa bort allt ogräs och täcka jorden med ett tjockt lager gräsklipp. Nu är allt redo för vintern. I vår behöver jag inte rensa något, bara fösa undan gräsklippen och så nya bönor. I det andra landet står jordärtskockor. Dem kan man gräva upp senare i höst eller tidigt nästa vår. Jag känner mig riktigt ordningsam och nöjd☺
Allt man slipper göra under den hektiska våren är en bonus.

17 augusti

Den mest lönande sortens odling

Att odla eget frö är nog den mest lönande odlingen. En liten påse med frön kan lätt kosta både 40 och 50 kronor. Och om det är exklusiva frön kanske det bara ligger fem frön i påsen. Jag har beställt en del fröer från England, och det blir nog knepigare nu när de inte längre är med i EU, så då kan det finnas tomatsorter som jag inte längre kan få tag på fröer till.

Vissa växter är lätta att ta frön ifrån, exempelvis tomater. Men då måste man satsa på sortäktade plantor och inga nymodiga hybrider, för deras frön ger inte samma sort som moderplantan. Tomater är självpollinerande och brukar inte korsa sig trots att man har flera sorter i samma växthus.

Jag passar på att ta frö från några av mina favoriter bland körsbärstomaterna.

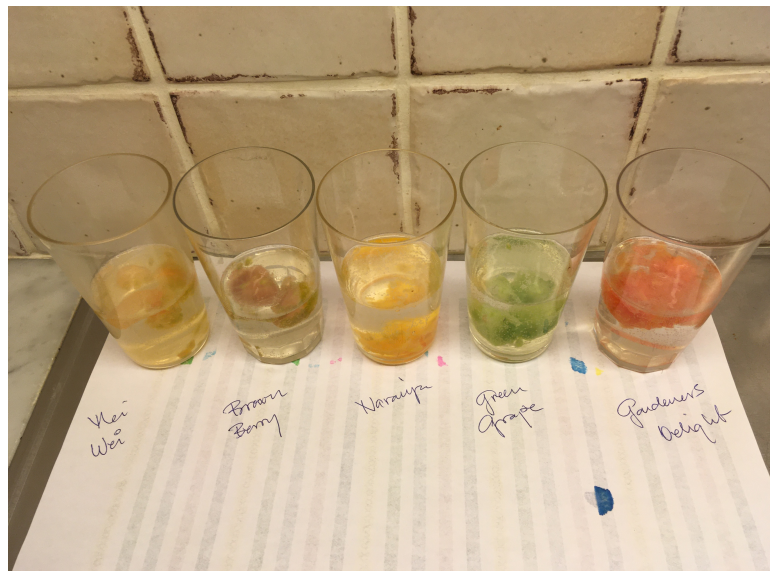
Jag ska ta de större tomaterna sedan. Från vänster:

Mei Wei
Brown Berry
Naranja
Green Grape
Gardeners Delight



Tomatfrön är omgivna av ett slemmigt hölje som gör att de kan passera oskadda genom hela tarmkanalen och sedan gro när de kommer ut. Slemmet gör även att de inte gror så snabbt.

Man kan torka tomatfrön direkt från tomaten, eller så dem färska, men om man vill fixa litet extra så låter man fröna ligga i vatten några dagar så



Sedan sköljer man fröna i en tesil och sprider ut dem på hushållspapper för att torka. Det gäller att märka upp de olika sorterna noga för fröna ser likadana ut.

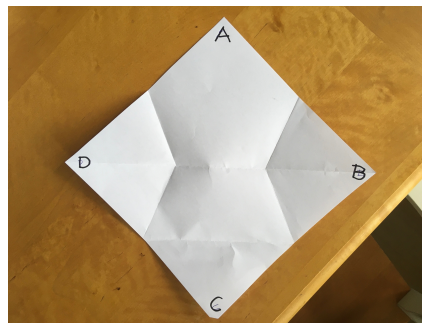
Jag tycker att det bästa man kan använda kaffefilter till är att förvara fröer i dem.

Tyvärr har jag lagt filtren på ett så fuffigt ställe att jag nu inte hittar dem själv. Därför har jag ägnat mig åt litet origami, och är ganska nöjd med resultatet.

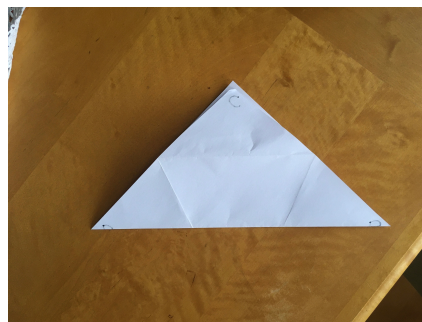
Fröer är en utmärkt och uppskattad present till andra odlare, och då kan det vara roligare med ett fint kuvert istället för ett kaffefilter.

Nedan följer en instruktion över hur man kan vika egna fröpåsar.

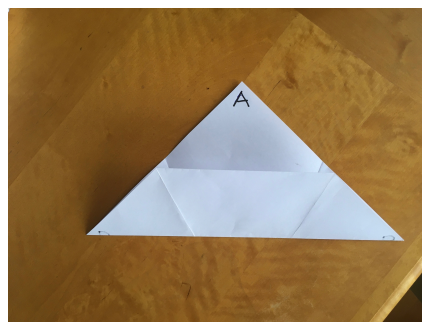
Klipp till ett kvadratisk papper, dvs med fyra lika långa sidor, i lagom storlek, beroende på hur många och hur stora frön som ska få plats. Tidningspapper, presentpapper eller vanligt vitt skrivpapper fungerar bra.



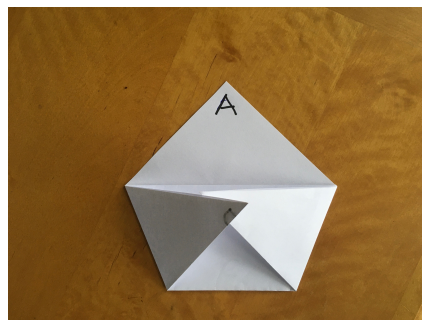
Vik pappret en gång på diagonalen, från hörn till hörn.
Gör alla vikningar skarpa genom att dra med fingret längs dem.



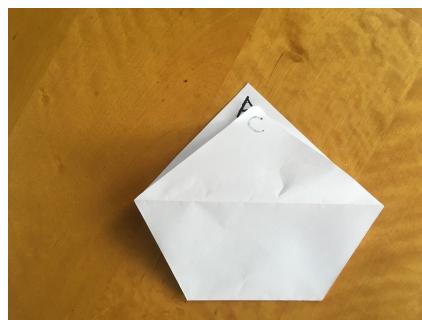
Vik ner flik C, emot dig, så spetsen kommer i höjd med den första vikningen på diagonalen.



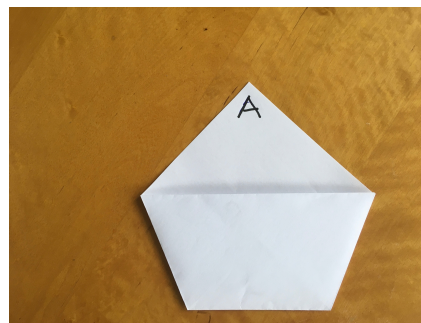
Vik in flikarna B och D så att de övre kanterna (upp mot flik A) kommer kant i kant med viklinjen som bildades när flik C veks ner.



Veckla upp pappret och vänd in flikarna B och D längs de tidigare viklinjerna, men åt motsatt håll så att de hamnar på insidan av det blivande kuvertet.



Vik in flik C mot kuvertets insida så att flik B och D kläms in och fixeras under flik C. Nu är kuvertet klart.



Glöm inte att skriva på kuvertet vad det är för sorts frön och vilket år de är odlade. Fröer har ofta en begränsad hållbarhet som varierar mellan olika sorter.

17 augusti

Betor, röda och vita

Jag har odlat många olika sorters betor genom åren, vanliga runda röda av olika sorter, avlånga röda, gula, vita och polkagrisrandiga. Vi har haft avsmakning och jämfört de olika sorterna, och i min mun är de vanliga runda röda betorna godast. Men min man gillar dom vita. Dom är sötare och växer sig större än övriga sorter. Nu har betorna blivit så stora att dom är på väg att krypa upp och gå iväg själva. Således hög tid att skörda!



Betorna har vuxit väldigt bra i år. De avlånga, som heter "Forono" har blivit ovanligt stora.



Jag tar bort blasten först, och passar på att spola av betorna med trädgårdsslangen innan jag lägger dem i lådor för förvaring i jordkällaren. De små blå plastbackarna är väldigt praktiska. De är lagom stora, lätta att hålla rena, går att stapla på varandra och dessutom brukar man kunna få dem gratis i butiker. Det är bra med en standardstorlek som passar hyllorna i jordkällaren. Då ser det prydligt ut. Jag har



Förr odlade jag mangold. Det är en bladgrönsak som liknar en stor och kraftig spenat, men med litet annan smak. Mangold är släkt med rödbetor och man kan lika gärna tillaga rödbetsblasten och äta den istället för mangold, så jag har rationaliserat bort mangolden på senare år.

Men all betblast är inte så fräsch och fin, och man kan ju inte äta hur mycket blast som helst, så det mesta fick hönsen som tyckte det var gott.



20 augusti

Potatis-skörd och den omtalade jordkällaren

Vi borde egentligen ha tagit upp potatisen för länge sedan, för blasten har lagt sig och ser inte alls fräsch ut. Idag har vi äntligen tagit oss tid.

Det blev god utdelning tycker jag. Av den röda mandelpotatisen "Cherie" och sparrispotatisen "Asparagus" som vi satte vardera 1 kg av, fick vi 6 kg av varje sort. Den franska mandelpotatisen "Amandine" som är min och många andras favorit, satte vi 3 kg av och fick 25 kg tillbaka. Förra året räckte inte potatisen, utan vi fick köpa framåt våren. Men i vinter lär det räcka gott och väl, och vi kommer även att kunna få över till sättpotatis nästa vår. (Den röda potatisen blir förresten rosa när den är kokt.)

De flesta potatisarna såg fina ut, men litet brunröta fanns på några, och sparrispotatisen hade skorv på skalet. Några potatisar hade tittat upp ovanför jorden och fått gröna fläckar, men det gör inte så mycket för vi använder dem som sättpotatis nästa år. Det sägs att man inte ska äta potatis som har gröna fläckar för de innehåller ett gift (solanin) som kan göra att man blir dålig i magen (fast det har jag aldrig märkt...)

Ca 3 kg potatis hade antingen gröna eller bruna fläckar. Vi har faktiskt kokat potatisar med litet brunröta, och sedan skurit bort de skadade områdena. Resten av potatisen smakade bra. "Intet skall förfaras, som det står i Skriften..."

Vi passade på att rensa bort det lilla ogräs som fanns och när vi tagit upp all potatis såg det så städat ut. Nu är det bara pumpaplantorna som huserar där, och de har verkligen plats att breda ut sig. Två hyfsat stora pumpor finns det, och de kommer nog att hinna växa en hel del till innan frosten kommer. Marina di Chioggia var namnet. Den är god till soppa.



När vi satte potatisen i maj gjorde jag ett experiment. Jag hade hört att man kunde plantera bara själva groddarna från de förgrödda potatisarna, så jag bröt loss fem små knippena av gröna blad, som ser ut som små plantor, från sättpotatisen och planterade bara dem, utan själva sättpotatisen.

Potatisarna under dessa plantor hade genomgående blivit större än övriga, men i gengäld var det bara ett par potatisar på varje planta. Litet kul att pröva. Om man har ont om sättpotatis, eller om man bara vill ha stora potatisar, kanske det kan vara ett bra alternativ till vanlig odling eftersom man får flera plantor från varje sättpotatis. På bilden är de vänstra potatisarna resultatet av experimentet och de högra från vanliga plantor. Skillnaden är tydlig.



För kanske 15 år sedan fick jag en jordkällare i julklapp, inklusive montage. Den är tillverkad av Sandström Innovation ab i Sverige, gjord av glasfiber och såg ut ungefär som en ubåt när den kom, eller kanske mer som en septitank.

Den fanns i två modeller, dels med vanlig dörr och dels med sned dörr och trappa ner i farstun. Vi har modellen med trappa, vilket gör att själva källaren inte sticker upp så mycket över jordytan. Inuti finns hyllor på båda sidor och längst in finns en fruktavdelning med egen ventilation så inte etylengas från fruktan skadar



Vi har ingen el indragen i jordkällaren, men min händige man har satt dit en batteridrivna lampa med rörelsedetektor, så den tänds när man kommer in och släcks automatiskt när man går ut. På höger sida förvarar jag grönsaker som potatis, rödbetor, morötter, kålrabbi, jordärtskockor, huvudkål o.dyl. På vänster sida har jag förpackad mat, dels sylt, pastöriserad must och syrade grönsaker, men även sådant som är köpt i affären. Det är praktiskt att kunna köpa stora mängder kattmat, olja, havreyoghurt, sojamjölk, kokosmjölk, dricka och andra kylvaror. Då slipper man åka och handla mat stup i ett. Ofta räcker det med att handla mat 2-3 gånger i månaden, särskilt på sommaren när det finns mycket färskt att skörda. Som komplement till källaren har vi 2 stora frysar och en liten. Bakom dörren rakt fram finns fruktavdelningen. Där förvarar vi huvudsakligen äpplen.

24 augusti

Renovering av växthus

När man försår och drar upp en massa plantor själv blir det väldigt trångt inomhus innan man kan plantera ut dem efter den sista frosten. Och om man ska sätta ut dem i växthuset redan i april kan det bli dyrt att värma upp det så inte växterna fryser. Därför köpte jag ett bubbelplastväxthus som jag monterade upp inuti mitt ena växthus. Det växthuset har väggar och tak av kanalplast, vilket också isolerar. Inuti bubbelplastväxthuset hade jag en fläkt med termostat som såg till att det var ungefär tio grader minimum på natten, vilket är vad tomater vill ha. Det fungerade bra, men var litet bökigt att montera upp och ner varje år, och metallstativet tar plats i växthuset vilket gjorde det litet trångt där. Därför köpte jag bubbelplast på rulle som jag numera klär växthuset med invändigt under våren. Då frigjorde jag ett extra växthus som fick flytta ut i grönsakslandet. Med åren har bubbelplasten tagit stryk av sol och vind, och i år gick den sönder fullständigt. Då var frågan, skulle jag kasta alltihop, eller skulle jag kosta på växthusplast och klä den gamla stommen med? Det fick bli det sistnämnda.

Plast, rörklämmor och specialtejp inköptes från Gjordnära, ett svenskt företag som är specialister på tunnelväxthus, och min händig man fick rycka in igen. Med förenade krafter lyckades vi få alla delar på plats.

För att det inte ska gå håll i plasten där den ligger emot metall, som både blir varm av solen och som kan ha vassa kanter, isolerar man metalldelarna med en speciell skumgummitejp. (De blå repen förankrar växthuset så det inte blåser bort när vinden ligger på.)



Maken är plåtslagare till professionen, så hans kunskaper kom väl till pass när de olika delarna skulle klippas till och monteras upp. Tomatplantorna som stått i det trasiga växthuset började se litet ledsna ut, men nu är de glada igen! Och växthuset kommer nog att hålla några år till. Växthus kan man aldrig få för många av....



25 augusti

Temynta och lupinbönor

Jag är så glad åt min temynta! Dels är den vacker både i grönsakslandet och som torkad i teburken. Dels är den god som vanligt te, men även att brygga kombucha på, och jag har upptäckt att de röda blommorna gör kombuchan vackert röd. Så nu har jag torkat en ny omgång temynta, så det räcker över vintern.



De senaste åren har utbudet av vegetabiliska mjölkalternativ och olika halvfabrikat fullkomligt exploderat. Varje gång man kommer till mataffären finns det något nytt att prova.

Mycket av detta är gjort av soja som importerar från andra sidan jordklotet. Några initiativrika personer tänker därför att man borde ta fram baljväxter som trivs i Sverige så att man slipper importera så mycket, och så har man satsat på lupin. Jag har smakat lupinyoghurt.

I våras sådde jag några lupinbönor på prov, bara för att se hur det gick. Dessa bönor är så nya på den svenska marknaden att det varken finns utsäde att köpa eller instruktioner om hur man odlar dem. Det är till och med svårt att få tag på bönor. Jag hittade dem på internet hos nordisk Råvara. Jag har improviserat, och några bönor blev det faktiskt.



Jag tror man ska så dem tätare, och tidigare än jag gjorde. Men det stora problemet är nog hur man ska få ut bönorna ur baljorna. Det blir ganska tidsödande att skära upp varje tjockskalig liten balja för att peta ut 2-5 små ärtlika bönor som bara är ca 5 mm i diameter.

Jag undrar om baljorna torkar och spricker upp av sig själva om man låter dem stå kvar längre i landet innan man skördar? Kanske är det värt ett försök till nästa år. Jag får fundera på saken. De fick ju vackert blå blommor, som linblommor, och om man sår tätt på en större yta, inte bara en ensam rad som jag gjorde eftersom jag trodde själva plantorna skulle bli kraftigare, ungefär som blomsterlupin, då blir det nog väldigt fint...

Och så ska jag koka den halva deciliter bönor som blev årets skörd, så jag vet hur de smakar. De bönor jag köpte var bruna och torra. De jag skördat själv är gröna. Det tyder nog på att jag skördat för tidigt, eller sått för sent.

P.S. Detta är inte samma som vanlig blomsterlupin. Ät inte den!