

Augusti 2022

1 augusti

Bästa olivoljan från Togora i Grekland

Jag hade inte en aning om att en massa småfåglar dör i samband med att man skördar oliver i konventionell odling. Man skördar med maskin nattetid när fåglarna sitter och sover i träden, och så skadas dom illa. Det är absolut inte acceptabelt i min värld. Som väl är har jag hittat Lambrini. Hon har sina rötter i Grekland men bor i Sverige. Hon äger en olivodling i Grekland, där hon odlar ekologiskt och folk från trakten skördar oliverna manuellt. Sedan kallpressas oliverna färska och oljan transporteras till Sverige där den säljs. Tidigare har jag bara köpt olivolja från Italien, för jag har tyckt att olja från både Grekland och Spanien alltid smakar litet härsket. Men oljan från Togora smakar lika gott som italiensk olja, frisk och kryddig. Och man kan äta den med gott samvete. Jag har köpt en hel dunk på fem liter igen, för den jag köpte förra året har "tatt schlutt." ☺

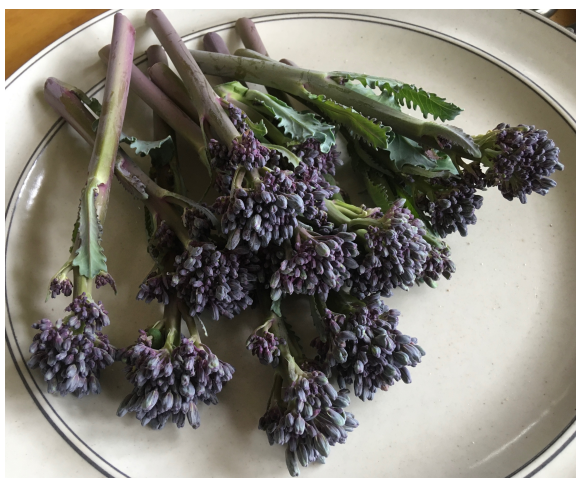
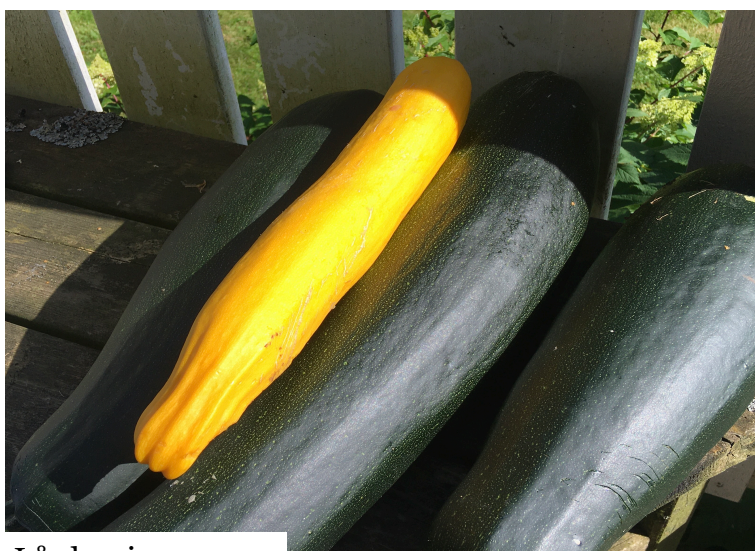
Gå gärna in på Togoras hemsida och läs mer:

www.togoraolivolja.se

3 augusti

Augusti är den stora skördemånaden

Nu är skörden i full gång. Jag hittade tre stora gröna squash som jag inte sett förut, för dom hade gömt sig under dom stora bladen. Squash är väl som godast när dom är ca 15 cm långa, men dom här hade hunnit växa till stora bazookas. Då blir dom mer tjockskaliga vilket gör att man kan lagra dom längre. Så det är inte helt fel med några bamse-squash, trots allt.



I år har jag provat en ny sorts broccoli, vinterbroccoli. Jag trodde att den skulle skördas senare än vanlig broccoli, men en planta har redan gett fina lila buketter. Dom blir vackert gröna när man kokat dom.



Det är inte bara den gröna squashen som växer. Jag har säkert plockat 15 gula squash. Dom syns bättre än dom gröna, så dom har skördats i lagom storlek. Jag har gjort ett tiotal påsar med två portioner "squash-spagetti" i varje påse, med min

spiralizer, ca 3,5 kg totalt, som nu ligger i frysen. Sedan har jag finrivit squash också, och fryst ner i 200 grams påsar, lagom till receptet på falsk ostkaka.

http://www.forssten.com:8080/Vart_dagliga_brod/Recept/Recept_efter_sasong/Gurkvaxter/Falsk_ostkaka_med_squash.pdf



Jag fick ärva min mammas gamla hus-hållsmaskin från 70-talet. Den är visserligen 50 år gammal, men av märket Bosch, riktig god gammaldags tysk kvalité således. Stark som en häst och fungerar utmärkt. Med den kan man riva eller skiva kilovis med grönsaker, mixa eller vispa. Vi fick en likadan när vi gifte oss, men den är brun och orange, så jag väljer den vita, tills det blir modernt med brunt/orange igen...



Morötterna växer fantastiskt bra i år. Jag gallrar dom på ett nytt sätt, faktiskt inte förrän i augusti. Då drar jag upp dom största morötterna som är stora nog att äta, och ger på så sätt plats åt de mindre morötterna att växa. Jag gallrar en rad i taget och nu har vi ätit gula morötter "Yellowstone" och vita morötter "White Satin," som är min absoluta favorit. Morötterna har växt under kålnät hela säsongen och det finns inte ett enda angrepp av morotsfluga. En fröjd!

Det fullkomligt sprutar gurkor från kökslandet. Vi har ätit gurkor från växthuset i flera veckor och nu är det full fart på friland också, både Asiengurka, äppelgurka, "Market-more" och druvgurka.

Jag har lagt in två burkar med syrad gurka. Men några druvgurkor (typ Västeråsgurka som är till för inläggning) har gömt sig och när jag hittade dom hardedom växt sig för stora för inläggning. Men om man skalar bort det tjocka skalet är dom krispiga och goda att äta färska. Vi har gjort tzatziki, och gurksaften som man pressar ut då blir en god drink före maten.



Betorna växer också så det knakar. Eftersom jag inte kastar de små plantorna som jag gallrar bort, utan planterar om dom, blir det väldigt många rödbetor. En del har blivit jättestora redan, och eftersom jag är rädd att dom blir litet tråga om dom blir för stora har jag skördat dom största.

Jag har redan en massa kokta och tärnade rödbetor i frysen, sådana som var kvar i jordkällaren efter vintern, och som jag inte ville kasta bort. Jag måste komma på något smart att göra med alla dessa rödbetor. Pressa färsk juice kanske? Borsjtj är ju också gott... med grovt rågröd och en klick havrefraiche.

Vi har ätit upp första omgången med brytsockerärter. Mums! Vitlöken är skördad, torkad och flätad. Lökarna blev små och alla klyftor grodde inte.

Som väl är fick jag jättemycket förra året, så jag har skalat och fryst ner i klyftor. Funkar superbra. Kommer inte att gå någon nöd på oss på vitlöksfronten i vinter.



10 augusti

Vinbär, krusbär och tomater

Nu har jag plockat, rensat, fryst ner och tillagat vinbär och krusbär. Det blev:

Svarta vinbär

Hela 30 liter (13 liter på en enda buske. Ovanligt stora och goda bär. Grenarna var så nedtyngda av bär att det såg ut som om en jätte satt sig på busken och tryckt ihop den. Men när den blivit befriad från sin börda såg den glad ut igen och reste sig upp.) Vi fick första lilla skörden på fyra plantor som sattes för 2 år sedan. Jag tycker inte att plantorna växer som jag förväntat, och ser litet gulbleka ut. Får fundera på om det är vatten, gödsel eller dränering som behövs.

Röda vinbär

2 liter- Jag lämnade minst hälften kvar på busken åt fåglarna eftersom jag inte är så förtjust i röda vinbär. Dom är de vackraste, friskaste och lättaste att plocka, men även dom suraste...

Vita vinbär

0,2 liter från en liten buske som planterades för 2 år sedan

Gröna krusbär

5 liter (hälften tyvärr rostangripna, så jag kastade en del)

Röda krusbär

5 liter

Hallon, röda och lila

De röda hallonen är stora. Både röda och lila är få men goda.



Jag har gjort svart vinbärsmust i Saft-Majan. Det blev 32 burkar. Jag har gjort ett experiment, hållt den heta musten i små glasburkar som jag steriliserat i ugnen först. Jag har fyllt dom ända upp, satt på det steriliserade locket, vänt burkarna upp och ner så att inga bakterier ska överleva uppe vid kanten, och sedan låtit dom stå och svalna upp och ner. Sen har jag ställt dom i jordkällaren. Jag hoppas att dom ska hålla sig lika bra som druvmusten har gjort. I så fall slipper jag frysa ner dom och sparar värdefullt utrymme i frysen till annat. Det är trångt nu, och vi försöker koncentrera oss på att äta upp allt som är kvar sedan förra året. Jag har sorterat, så allt som ska ätas upp finns längst ner i den ena frysen i förrådet eller i den lilla frysen i köket. Resten är nytt för året.

Jag gjorde remmar av röda vinbär blandat med hallon, sötade med agavesirap. Tyvärr blev den ena plåten bränd, för den stod för nära botten av ugnen. Jag får kanske plocka litet fler röda vinbär och göra ett nytt försök. Fast dom var ganska stura, och mycket kärnor. Vet inte om det är värt jobbet faktiskt. Kanske om man sötar mer?

Jag har torkat röda vinbär i min torkapparat. Trots att dom är ganska tunnskaliga tar det 2-3 dagar. Dom blir väl också väldigt sura, men det är kul att prova. En del krusbär var litet skrynkliga redan på busken, så jag har sorterat ut dom och just nu ligger dom också i torkapparaten. Det blir "krusbärrussin."

Jag hörde på radio att man kan lagra krusbär i en burk eller flaska med vatten, så det har jag provat. Sen kan man mosa dom i en vitlökspress och använda som tillbehör eller för att smaksätta mat med istället för citron eller något annat surt. Kanske passar dom till pumpasoppa? Kanske skulle dom sura vinbären också passa till pumpasoppa. Den är ju litet fadd i smaken och måste kryddas med syra. För några år sedan gjorde jag pumpasyllt. Det låter inte så gott, och först tyckte jag inte det heller. Men när jag ätit den några gånger blev den faktiskt väldigt god, inte så söt och mer matig till exempelvis våfflor eller pannkakor. Den vill jag göra igen, och jag har pumpa i frysen som jag behöver laga något av. Det blir nog inga röda vinbär kvar till fåglarna...

Jag har kokat kompott på röda krusbär, smaksatt med kanel och vaniljsocker. Jag har inte sötat den nu, tänkte att vi kan göra det när vi ska äta den. Jag har hållt den på steriliserade burkar och gjort likadant som med svartvinbärsmusten. Får se om den håller sig i jordkällaren. Det vore praktiskt.

Jag har gjort ett experiment till. Jag har lagt in krusbär i kombucha. Gissar att det kommer att bli supersurt. Jag ska prova att använda spadet när jag gör majonnäs, istället för citronsaft. Det är alltid kul att göra själv istället för att köpa.

Jag tänkte baka en kaka med röda vinbär, som jag sett recept på. Den ser god ut, och det är gott att ha något efterrättsaktigt i frysen att ta fram. Kanske kan man med litet möda göra om receptet så det blir "vegan"?

Jag hittade ett spännande recept på krusbärscurd, dvs lemoncurd men med krusbär istället för citroner.



Jag har provat tidigare att göra curd med röda vinbär. Den blev vackert rosa, och litet god, fast inte på långa vägar som lemoncurd som är en av mina favoriter. Super till glass och andra efterrätter. Jag har hittat ett konstigt recept på vinbärsmarmelad med morötter. Det låter spännande.

12 augusti

Trädgårdspizza

I våras köpte jag en rund pizzasten som passar till vår gamla Weber-grill, och en pizzaspade. Det är dock litet pyssligt att värma upp grill och sten, och vi har inte tagit oss tid till det. Men vi har gjort pizza i ugnen med vår vanliga baksten.

Vår bakmaskin har ett program för pizzadeg. Man bara håller ner ingredienserna i maskinens baktråg, trycker på knappen, och efter 45 minuter har man en härligt elastisk och smidig pizzadeg som räcker till 6 mindre pizzor eller 4 större, färdig att användas. Sedan kan man förvara degen i kylskåp i flera dagar i en burk med lock, antingen hel eller uppdelad i portionsbullar. När man sätter på ugnen tar man samtidigt ut degen ur kylskåpet, knådar den och delar upp den i lagom stora bullar som får jäsas tills ugnen och stenen blivit varma.

Det lär även gå bra att frysa degen efter att den jäst. Jag har två bullar i frysen som jag snart ska prova att baka pizza av.



Jag trodde jag hade tomatås i frysen men den hade vi ätit upp. Så vi gjorde två olika sorters pizza med färska tomater istället. Den ena med tomater, svarta oliver, pressad vitlök, en skvätt olivolja, veganost, litet salt, oregano och färsk basilika. Den andra gjorde vi med skivad lök, stekt Karl Johan-svamp, några bondbönor och litet vegansk "mozarella" som vi hade kvar i kylen efter en middag för någon dag sedan, olivolja, vanlig ost, pressad vitlök, salt, oregano och färsk basilika.

Degen jäste bra och var god. Det var dock litet svårt att få in pizzan i ugnen med pizzaspaden, trots att vi var frikostiga med mjöl och pizzorna var ganska små. Till slut tog vi ett bakplåtspapper under pizzan. Inte så proffsigt, men vi behöver öva mer med pizzaspaden.

Till pizzorna passade det bra med en krispig gurk- och fänkålssallad.

Jag ska göra en ny sats med pizzadeg imorgon och förhoppningsvis kan vi testa att göra pizza i grillen i helgen. Vädret ska bli soligt och varmt, så det kommer att bli skönt att laga mat ute.

Man kan förgrädda pizzabottnar och lägga i frysen. Då går det extra snabbt att göra pizza, bara att lägga på fyllning och grädda. Om man vill kan man ju både förgrädda pizzabottnar och lägga på fyllning innan man fryser in dem. Då blir det riktig snabbmat, fast hemlagad. Man kan göra flera minipizzor om man vill.

Vi gjorde pizza i grillen någon dag senare. Med briketter, som sägs ge högre temperatur än grillkol, fick vi upp temperaturen till 320 grader. I en riktig pizzaugn är värmen högre, upp emot 450 grader, men det blev fina pizzor för oss också. Jag packade en korg med deg, mjöl, tomatås, oliver, vitlök och veganost och dessutom papperstallrikar, pizzaspade, kniv och en skärbräda av trä att baka ut pizzan på.



Om man ska göra pizza ofta kan det vara bra att ha en färdig korg med redskap, mjöl, salt och sånt som inte behöver stå i kylan och sen fylla på med färsk ingredienser. En sådan korg ska jag fixa. Vi har en picknick-korg som skulle passa till det. Sen hade jag två degbullar kvar i kylan. Jag kavlade ut degen till runda kakor och grädde dem på pizzastenen i vanliga ugnen på 250 grader. Döm om min förvåning när dom jäste upp till runda, ihåliga pitabröd! Vi skar dom i två halvor, bredde på vitlökssmör och fyllde med färsk, mogna tomater. Mums ☺

15 augusti

Meloner, bönor och ärtor



Men jag har tittat för dåligt, för inne bland de frodiga bladen dölde sig sex små meloner av tre olika sorter, nätmelon och cantaloupe!

Jag har varit litet besviken för melonplantorna i glasväxthuset har växt fint men flera små kart har gulnat och ramlat av och det har inte sett ut att bli några meloner.





Bönskidorna på Gauks buskböna, en gammaldags kokböna, har börjat mogna och jag har plockat av dom som är färdiga. Några får sitta kvar ett tag till, tills de gulnar och blir torra. Sen får dom ligga inomhus och torka ordentligt, så att dom håller att lagra. I år odlar jag bara för att få färskt utsäde, för jag har bönor att äta sedan tidigare. Vi är litet dåliga på att äta bönor får jag erkänna.

Jag har skördat purpurbönorna, 3,6 kg förvällda och klara. På 2,5 meter har jag ca 50 plantor i sicksack, ca 10 cm bred bädd. Det blir en yta på 25 kvadratcentimeter – och 3,6 kg bönor. Det är fördelen med att odla störbönor som växer på höjden. cantaloupe utnyttjar odlingsytan maximalt.



En gren på en paprikaplanta har gått av, så jag har fått plocka in paprikafrukterna trots att dom inte är riktigt färdiga. Det är en svart sort, som ser spektakulär ut, men smakar som vanlig grön paprika.

Jag har plockat mörkgärtorna (det är vanliga gröna artor som man brukar kopa trysta i affären), det blev 700 gram till frysen uppdelat i mindre förpackningar. Vi gillar att göra grön ärtsoppa av dom. Jag har dessutom plockat av hälften av bondbönorna. Det blev 1,8 kg skalade och förvällda. Jag tänker prova att koka soppa på dom, enligt receptet på ärtsoppa. Det borde bli gott. Hälften av bondbönorna lämnar jag kvar i landet så dom får mogna ordentligt och bli utsäde till nästa år. Jag har räknat ut att jag behöver ca 230 bönor om jag ska odla lika mycket som i år.

17 augusti Jordkällaren redo för påfyllning

Jag borde ha skurat jordkällaren för länge sen, och jag har inget att skylla på för det enda som ligger kvar av förra årets skörd är några vitbetor i en hörna. Men jag har skjutit på städningen eftersom det är ett helt litet projekt, och det är mörkt, kyligt och fuktigt där. Men med tanke på det torra och varma vädret som vi haft i flera veckor så är det faktiskt ganska behagligt därinne. Nu är det hög tid att bereda plats för årets skörd och igår tog jag tjuren vid hornen och skurade väggar och hyllor rena. Det tog större delen av dagen. Jag rensade bort fyra backar med glasflaskor, så det blev gott om plats. Jag har bestämt mig för att hålla mig huvudsakligen till de halvlitersflaskor som vi köper Herrljungas ingefärashots i. Dom är lagom stora och passar in i hyllorna

i kylskåpet. Dessutom använder Herrljunga ett vattenlösligt lim till etiketterna, så man behöver bara lägga en blöt disktrasa på etiketten så lossnar den, utan något annat lösningsmedel. Dom har bytt till lackade korkar också, som inte rostar så lätt. Och sist men inte minst – deras ingefärashot är den godaste på marknaden, kallpressad juice av äpple, citron och ingefära. Heja Herrljunga!

Jag har faktiskt en snigelodling i jordkällaren, hur märkligt det än kan låta, jag som är mördarsniglarnas värsta fiende. Men i jordkällaren trivs pantersniglar, en ovanlig snigelsort, och dom övervintrar där. Dom gör inte stor skada på grönsaker och frukt i jordkällaren, och inte i odlingar och rabatter heller. Jag fattar egentligen inte vad dom lever av, men dom lämnar efter sig litet ”snigelprutt” på väggarna, som jag får skura bort. Dessutom smutsar vi själva ner i farstun när vi går ut och in, så där behöver det också skuras.

Som pricken på i skrapade jag bort mossan, borstade och målade den yttre trädörren med slamfärg, typ Falu rödfärg fastän svart. Träramen till den inre dörren in till fruktkylen har ruttnat, så den behöver bytas. Det bästa vore nog en metallbalk istället för trä, så jag har tillkallat maken, plåtslagare Gundler, som lovat inspektera projektet och komma med ett förslag.

18 augusti

Skördelycka

Idag har jag ägnat större delen av dagen åt att skörda grönsaker och dra upp en del plantor som gjort sitt för denna säsong.

Jag har dragit upp mjölmajsen för foderbladen på dom flesta kolvarna har torkat, så dom lär inte växa mer. Av någon outgrundlig orsak har plantorna, som var så stora och fina när jag planterade ut dom, inte växt något vidare och kolvarna är små och dåligt pollinerade. Men jag har majs-korn kvar från förra året så det gör inte så mycket. Jag får litet extra utsäde till nästa år. Fast jag har sett en annan sorts mjölmajs som jag är sugen på att prova. ”Painted Mountain” som jag har, har olikfärgade majs-korn, både gult, orange, rött, strimmigt, mörkrött och svart på samma kolv. Men den sorten jag sett har enfärgade kolvar i olika färger.

Squashen växer så det knakar, och jag har satt ovanligt många plantor i år, 13 stycken närmare bestämt. Idag har jag skördat fyra musselsquash, två gröna och 17 gula/gulrandiga i olika storlekar. Det finns massor av småsquashar, så det kommer mer. Jag har gett bort fyra idag. Imorgon ska jag strimla de flesta gula, och stoppa dom i frysen. Gröna sommarsquash och musselsquash är tjockskaliga och kan förvaras i rumstemperatur ett bra tag, särskilt om dom är stora.

Druvgurkorna är också många. Idag har jag gått igenom plantorna ordentligt och plockat av alla som var någotsånär stora. Jag har mjölksyrat sju burkar på 1,5 liter med mellanstora och små gurkor. Dom stora skalar vi och äter som vanlig gurka.

Idag har jag gallrat dom sista två raderna morötter, ”Nantes” och ”Yellowstone.” Det blev 5 kg till jordkällaren. Dom som är kvar i landet kommer att hinna växa en hel del innan vintern kommer, så jag gissar att det kan vara åtminstone 15 kg kvar att skörda innan säsongen är slut.

Jag drar upp dom största rödbetorna vartefter. Dom är inte så goda när dom blir för stora. Idag plockade jag 4 kg, gav bort en del och la resten i min nystädade jordkällare.

Ganska många purjolöksplantor blommar, och jag har säkert skördat 20 blommande purjolökar. Dom står i en hink i jordkällaren och väntar på att bli uppätta. Resten står på tillväxt.

En halv rad potatisplantor har vissnat, av oklar anledning. Men ändå fanns det flera stora och jättefina potatisar under. Goda var dom också. Det är nog dags att plocka in en del i jordkällaren. Om blasten vissnat kommer dom inte att växa mer, men skalet blir tjockare och tål lagring bättre. Dom potatisar vi åt idag var tunnskaliga, som färskpotatis.



Dessutom har jag plockat av alla mogna sockerärtor och säkert ett par kilo tomater åtminstone. Nu har dom mellanstora tomaterna också börjat mogna, inte bara körsbärstomater, så nu kan vi äta så mycket vi orkar.

När det blir tomt i odlingsbäddarna är det dags att täcka med ett nytt lager gräsklipp, för att mata maskarna och hålla ogräset borta.

Det är också hög tid att slutsatta honung. Det är så torrt och bina har inga dragväxter att hämta honung ifrån. Då är dom tvungna att livnära sig på honungen som dom redan dragit in. Vi har lyft av de översta lådor idag från tre samhällen som hade två skattlådor. Dom lådorna var nästan helt tomma, så det blir ingen stor honungsskörd i år. Vi har köpt 64 kg strösocker, knappt hälften av vad som kommer att behövas. Så nu ska det kokas sockerlösning.

19 augusti

Bönesvar – 7 hönor och en tupp. Ett underverk.

När en höna ruvar och kläcker ägg blir det förstås lika många hönor som tuppar, statistiskt sett. Eftersom tuppar har en tendens att konkurrera med varandra - vilket skapar oro i flocken, och dessutom gal - vilket skapar oro hos grannarna, kan man inte behålla alla tuppar. Jag tycker det är förskräckligt att behöva avliva fullt friska djur. Andra hönsägare stoppar tupparna i grytan men eftersom vi inte äter kött så är det enbart elände med att tvingas avliva tuppar när man har för många. Vi har hittills lyckats omplacera eller sälja dom flesta, men vetskapen om att vi sannolikt måste välja ut några av våra fina kycklingar och ta död på dom har gjort att jag inte riktigt kunnat glädja mig åt dom. Det finns bara en som kan göra något åt det.

Jag bad, efter att kycklingarna redan var kläckta 😊, till Gud och sa ungefär: "Gode Gud, jag vet att du bryr dig om djuren. Du har gjort dom och det står i bibeln att inte ens en sparv faller till marken utan att du lägger märke till det. Du förstår att vi bryr oss om våra höns. Det gör du också. Jag vet att detta är en bön som dom flesta skulle tycka var oviktig, men jag ber ändå - Kan du inte göra så att vi fått bara en tupp, som vi kan behålla, och sju hönor?"

Oftast brukar det ta 4-5 veckor innan man säkert kan se skillnad på hönor och tuppar. Men i denna kull tog det inte lång tid innan en kyckling fick en stor röd kam, och alla dom andra bara hade små gula kammar. Jag kunde inte låta bli att skratta, för det var så tydligt för mig att Gud hade hört min lilla bön, redan innan jag bad och faktiskt gjort ett underverk. Och det var som att han ville understryka det genom att ge den lilla tuppen en extra stor och röd kam, och göra skillnaden extra tydlig, ovanligt tidigt. Jag gläder mig åt kycklingarna varje gång jag ser dom, men mest gläder jag mig åt att Gud är god, att han bryr sig om våra små bekymmer och att han hjälper oss. Det kommer jag att tänka på när jag ser våra kycklingar växa upp.



Kycklingen längst upp till höger är tuppen. Alla dom andra är hönor. I flocken som äggen kommer ifrån fanns många s.k. "blommiga" höns. Det innebär att dom har svarta prickar/fläckar i fjäderdräkten. Vi har bara haft enstaka sådana höns. Det kommer att ta litet tid innan man ser vilka färger våra små kycklingar får som vuxna. Vi måste hitta på namn åt dom också. Kanske Simson och dom sju flåtorna? Eller Uno och Yxi, Kaxi, Kolme, Neljä, Viisi, Kuusi och Seitsemän? ☺ Men kan man heta Seitsemän????

Hönshuset är nystädat, så om du vill kan du få en liten rundvandring:

http://www.forssten.com:8080/I_god_jord/Tradgardskalender/Tradgardfilmer/HonshusMerged_TEXT.mp4

20 augusti

Persikor på Långholmen

Min kusin har en kolonilott på Långholmen, och någon som hade lotten före henne har planterat ett persikoträd där. Hon skickade bilder till mig, för trädet var fullt av persikor. Vi åkte dit och hälsade på för att beundra persikorna. Dom var tyvärr inte mogna än, men vi fick med oss ett tjugotal hem som förhoppningsvis kommer att mogna färdigt fast dom inte sitter på trädet



Mikroklimatet på hennes odlingslott är optimalt, säkert zon 1, vilket vi inte har hemma, men jag skulle ändå vilja prova att plantera ett eget träd. Vilken sorts persika min kusin har är okänt, men det finns en sort som heter Frost som ska vara ovanligt hårdig för att vara persika, och inne på Björneborg, mot planket, är nog den varmaste platsen där det blåser minst på vår tomt. Gäller bara att övertyga själva Björnen så att jag får tillstånd att inkräkta på hans domäner...

Vi har smakat på en av persikorna som började skifta i gult, den var söt och god på den gula sidan. Om vi hade haft litet tålamod hade hela frukten hunnit mogna, men vi var så nyfikna att vi inte ville vänta. Nu har vi typ 19 persikor kvar att vänta på.

25 augusti

Potatisexperimentet - 64 kilo!

Utsäde och vinterfodring

I våras gjorde vi ett experiment eftersom vi inte hade någon lämplig plats att sätta potatis på. Vi la ut en markduk och på den ett decimetertjockt lager sand, och ovanpå det la vi vinterbädden från fårhuset som vi körde ut efter vintern.

Nu kan vi konstatera att blasten inte blev så hög som den brukar, att det blev väldigt många potatisar och att storleken varierade enormt. De minsta är som ärtor och dom största 15 cm långa. Vi kan också konstatera att vi borde ha kommit på något sätt att kupa dom bättre, för trots att man inte kunnat se potatisarna så har solen lyst igenom halmlagret så att många potatisar har gröna fläckar. Det gör dock inte så mycket. Jag sorterar bort dom gröna och spar dom till sättpotatis för nästa år. Vi borde också ha vattnat oftare.

Vi satte tre olika sorters potatis och dom har betett sig olika. Sparrispotatisen "Asparagus" blev väldigt ojämn i formen och fick en massa små utväxter/småpotatisar som var sammanväxta med den stora potatisen. Den fick också flest gröna potatisar.

"Amandine" hade också många potatisar med ojämn form, men färre än "Asparagus" och inte lika många gröna potatisar. "Almonda" var jämna och fina med få gröna potatisar.

Vi satte 3 kg "Amandine" och 1 kg vardera av dom andra två. Skörden blev totalt 64 kg. Vi tyckte vi fick mycket förra året, men nu blev det nästan dubbelt så mycket! 38 kg "Amandine," 11 kg "Asparagus," och 15 kg "Almonda."

Jag har sorterat bort dom gröna potatisarna och lagt dom i varsin låda, väl uppmärkta, i jordkällaren att sparas till våren som sättpotatis.

Matpotatisarna har jag sorterat efter sort och storlek. En hel hylla i jordkällaren är full med potatis. Förra året lyckades vi inte äta upp all potatis innan våren och groddarna kom. Jag frös ner det som var kvar och vi har fortfarande ett par påsar kvar i frysen. Vi får verkligen satsa på att äta mer potatis i vinter, och det borde inte vara svårt. Potatis är gott och den potatis vi skördat i år är så tunn och fin i skalet att man skulle kunna äta dom som äpplen. Klyftpotatis, kokt potatis, potatissallad, pressad potatis, potatismos, raggmunk, potatissoppa ... Det svåra är att bestämma sig för om man ska äta upp potatisen från förra året först, den som jag la i frysen i våras, eller om man ska frossa i den fina potatisen från i år. Vi borde vara duktiga och äta upp den gamla potatisen först så det blir plats för grönkål mm, men vi får väl kompromissa, börja med den nya potatisen, och sen ta den gamla om ett par veckor.

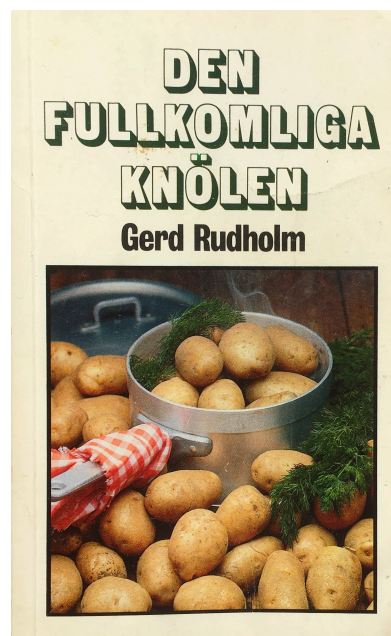


Potatis är gott och den kan varieras på väldigt många sätt, gratäng, bakad, potatismos, pressad, soppa, Hasselbackspotatis, stekt, råstekt, vanlig kokt...

Men om vi ska äta upp så mycket potatis innan våren kommer och groddarna växer, behöver vi fler recept tror jag.

Det finns en bok som heter "Den fullkomliga knölen" som är skriven av Gerd Rudholm. Hon var min lärarinna i hemkunskap när jag gick på högstadiet på Ekebyholms internatskola, och jag minns henne som en varm och vänlig person. Boken innehåller 120 potatisrecept!

Tyvärr finns inte boken att köpa längre, men min kompis hade den och jag har fått den i present. Som tack har jag lovat honom och hans fru litet potatis. Ett bra byte!



De allra minsta småpotatisarna har vi redan råstekt och ätit upp.

Först har jag kört dom i en gammal hederlig handrevad potatisskalare. Sen har jag skrapat bort det sista av skalet med kniv, förvällt dom några minuter så att dom var halvkokta, stekt dom i rapsolja och slutligen strött över flingsalt och hackad dill.

Mums!

Man behöver nästan inget annat tillbehör. Det räcker med råstekt fransk mandelpotatis och sparrispotatis till middag. Det bästa är gott nog ☺



De flesta bondbönsskidorna som jag lämnade kvar på plantorna har mognat. Då blir baljorna mörkbruna, torra och hårda. Och om man inte skördar dom i tid så öppnar dom sig och släpper ut börnorna på jorden.



Så jag har skördat alla som är mogna, men lämnat några gröna kvar. Jag räknade ut i våras att det gick åt 230 bönor till två dubbla rader. Nu har jag ungefär 600 bönor till utsäde, så det räcker åtminstone ett par år. När jag kollade pris på bondbönsfrö nyss hos en av de största fröfirmorna kostade deras billigaste sort 42:-/30 bönor. Uti-från det priset skulle 600 bönor betinga ett pris på 840:-. Det är således mycket mer lönande att odla egna frön än egen mat.

Vi tänker inte bara på att vi själva ska ha mat i vinter. Inte bara vi utan även bi måste ha mat. Det har varit en mycket torr sommar. Vattennivån i sjön var högre i våras än vi sett på över 50 år, och nu är den lägre än vi sett på 50 år. Den har sjunkit ca 70 cm under sommaren. Torkan gör att blommorna torkar bort och det finns inte så mycket "drag" för bina. Dom måste då äta av sitt honungsförråd för att överleva. Det är således inget att vänta på. Dags att slutskatta (lyfta av honungsramarna i de sk skattlådorna) och börja vinterfodra. Vi räknar med att vi kan behöva fodra med nästan 180 kg socker, ifall alla samhällen drar ner full ranson. Strösocker kostar i dagens läge 16:-/kg där vi handlar. $180 \text{ kg} \times 16:- = 2.220:-$.

Ibland tycker jag att tjejen i kassan tittar litet konstigt på en när man kommer med kundvagnen full av strösocker. Hon kanske tror att vi bränner hemma? Vill inte riskera det, så jag brukar förklara att bina är hungriga och behöver mat.

