

Augusti 2023

1 augusti

74 kg potatis

Förra året gjorde vi en provodling. Vi satte potatis i den gamla vinterbädden som vi tagit ut från fårhuset. Resultatet blev sådär. Det blev många kilo potatis, men mycket smått, väldigt många gröna potatisar och en hel del skorv.

I år har vi modifierat odlingsmetoden. Vi har kupat med extra jord. Och vädret har varit annorlunda, vilket kanske påverkat. Hur som helst, vi har fått ännu större skörd än förra året, och framför allt en mycket, mycket bättre kvalitet. Förra året hade jag lovat ett par kompisar att de skulle få potatis, men jag tyckte den var så ful, så jag gav dem rödbetor istället 😞. Men i år ska dom få potatis. Det kommer att räcka till både dom och oss. Eftersom jag tycker det är kul att veta hur mycket potatis det blir så väger jag den på vår fodervåg, den som vi väger höpåsar med. Jag hängde upp vågen i ett träd och sen tog jag en papperskasse och klippte upp den på sidorna. I kassen kunde jag sen ställa plastbackarna och hänga upp kassen i handtagen på vågen. Fiffigt tycker jag, om jag får säga det själv.



Jag har städat jordkällaren och gjort rum för potatisen. Jag har 21 st små blå plastbackar, lagom stora, lätta att göra rena och staplingsbara. Vi har fått dem gratis av grönsakshandlaren. Dom är suveränt bra att lagra grönsaker i.



Vi har faktiskt inte ätit upp all potatis från förra året. Jag har stoppat en del i frysen, med skal och allt. Det går utmärkt. När man ska koka dom lägger man dom direkt från frysen ner i kokande vatten. Funderar på att göra kroppkakor också. Det är praktiskt att ha i frysen, en hel färdig måltid. Vi brukar fylla dom med svamp och lök, men vi har inte så mycket svamp så jag tänker prova med lök och sojabacon. Men jag tror att det kommer att bli svamp i år, nu när det har regnat. Björne hittade en Karl Johan och några små kantareller förra veckan. Mums. Jag gillar svamp.



Jag har städat i trädgårdslandet också, rensat ogräs i bäddarna och täckt nästan alla bäddar med gräsklipp. Jag har rensat en av "ratorna" där det växt övermäktigt mycket kvickrot och pepparmynta. Pepparmyntan har nästan dött helt och hållet i vintras. Och då kan man fatta hur elak den vintern var mot både bin och växter, för pepparmynta dör inte i första taget. Jag har tagit vara på de plantor som fanns kvar och satt över dom i 20-litershinkar som jag tagit bort botten på. Hoppas det kommer att hålla dom på plats.

Dessutom har jag rensat alla gångar och täckt dom med träflis. Det ser prydligt ut, förutom när björktrastarna har krafsat ut gräsklippet från bäddarna ut i gångarna... Det är den enda nackdelen med gräsklipp, eller med trastar. För övrigt har gräsklipp bara fördelar. Håller bort ogräs, behåller fukten i jorden, matar maskarna som i sin tur bajsar ut koncentrerad gödning, ca 1 gram per dag och mask. Vad kan man mer önska sig?

4 augusti

Vinbär, krusbär, hallon och melon 🕶️🕶️

Nu är bärsäsongen i full gång. Jag äter vinbär och krusbär till havreyoghurten varje frukost. Jag gillar svarta vinbär bäst, men röda och vita går också ner. De flesta jordgubbarna är uppätta, men jag har tre olika sorter, tidiga, medeltidiga och sena. De sena jordgubbarna blommar fortfarande, samtidigt som de första gubbarna håller på att mogna.

I växthusen växer melonerna. Jag har räknat till 22 meloner i varierande storlekar och olika sorter. Flera plantor har dött av rothalsröta eller inte blommat. Men eftersom jag vet det sedan föregående år tog jag i ordentligt i våras och sådde typ tre gånger så många plantor som jag behövde. Den vänstra melonen nedan är vattenmelon och den högra är melongurka, eller om den hette gurkmelon. Jag har aldrig odlat den förut och jag är spänd på att smaka den när den är mogen. Den ska enligt anvisningarna gå över i gult när den mognar. Än så länge växer den bara och blir större och tjockare. Jag har smakat en omogen gurkmelon och den smakade gurka. Den kanske är melongurka som omogen och gurkmelon som mogen?



6 augusti

Ovanliga tagetes

Jag är inte så förtjust i tagetes som blomma betraktad, men det finns andra användningsområden, och udda sorters tagetes. I år provar jag två sorter som är nya för mig.

Den ena kallas för lakritstagetes eller mexikansk dragon. Den smakar faktiskt sötlakrits. Den är jättegod i smoothie tillsammans med banan och havremjolk. Jag har även provat att göra glass på den, men jag gjorde misstaget att köra den veganska vispgrädden i smoothiemixer, och då blev den som vispad grädde så glassen blev torr och inte så god. Jag ska göra ett nytt försök och hoppas på bättre resultat.

Den andra kallas för mexikansk tagetes eller stinktagetes. Jag kom faktiskt inte ihåg varför jag hade köpt frö till denna märkliga växt som kan bli 2 meter hög men inte brukar hinna blomma i vårt klimat. Så jag fick leta efter dokument i min dator, och då förstod jag varför jag köpte fröna. Sen letade jag på nätet efter recept på såser som görs på denna växt.

Den används i det sydamerikanska köket som krydda och till såser. Man kan göra te på den och det sägs att den motverkar virus. Men orsaken till att jag ville odla den var framför allt att det sägs att sniglar avskyr den. Så nu har jag lagt tagetesblad kring salladshuvudena och rödkål. Får se om det har någon effekt på sniglarna. Medan det var torrt såg jag knappt en enda mördarsnigel. Trodde dom strukit med i den elaka vintern. Men inte då. Nu när det har regnat kryper dom fram, stora, feta och hungriga. Tur att jag har fyra frodiga plantor av stinktagetes!!! (Jag kan meddela i efterhand att snigeleffekten var marginell)

Dessutom brukar jag ha några plantor kryddtagetes varje år. Dom är dekorativa i urnor och krukor och dessutom vackra som ätbar dekoration på desserter och sallader. Det finns både gula, orange och röda.



7 augusti

Tomater, några mogna men dom flesta gröna

Jag har fler tomatplantor i år än någonsin tidigare. Och med årets väder är dom även kraftigare och mer produktiva än någonsin tidigare. På våren stod dom inne under min dunder-växtbelysning. Och det gillade dom. Sen var det värmebölja i juni och en bit av juli, och det gillade dom ännu mer.

Jag har aldrig sett så stora bifftomater! Klasarna är så tunga att plantorna har svårt att stå upprätta. Det blev ju ett akut ras för några veckor sedan, men alla plantorna som ramlade ner har klarat sig oskadda. Björne har köpt öppningsbara buntband. Jag tror det är mer skonsamt mot plantorna än ståltrådar som riskerar att skära in och skada stammen.

Några tomater har börjat mogna och vi har kunnat äta en hel del. Till och med några biff tomater har mognat och vi har ätit våra favoritmackor, rostat bröd med hemgjord majonnäs, skivade tomater och flingsalt.

Jag provar en ny sort som kallas picknick-tomat, för det blir liksom en klase av små tomater som man kan bryta loss utan att skära. Den ser helt galen ut.

Idag har jag plockat de sista svarta vinbären. En del hade spruckit och en del ramlat av, så det var hög tid kan man



8 augusti

Nyrenoverad jordkällare

Jag fick jordkällaren i present för typ 25 år sedan, och vi har haft väldigt mycket nytta av den. Men luften i jordkällaren är fuktig och fukten har gått hårt åt träreglarna. Väggar och hyllor är gjorda av form-plyfa, och den har hållit sig bra, men reglarna runt mellandörren, under mellan väggen och under en av hyllorna har ruttnat bort. Så dörren mellan stora avdelningen och fruktavdelningen har hängt på trekvart.

Men nu är det ju skördetid och dags att fylla jordkällaren med säsongens skörd. Så Björne har tagit tag i problemet.

Man vill inte gärna sätta tryckimpregnerat virke i ett matförråd,

påstås att dagens tryckimpregnering inte ska vara giftig. Och om man sätter in vanligt trä lär det inte hålla så länge. Som väl är så är Björne plåtslagare, så han bytte ut dom ruttna träreglarna mot aluminiumskenor istället. Det blev superbra! Och dom lär inte behöva bytas under vår livstid. Men det lär bli fler träreglar som behöver bytas ut så småningom.

När han ändå var i farten passade han på att överraska mig genom att byta ut mattorna som ligger i trappan som halkskydd, eftersom den målade glasfibern är ganska hal. Jag har haft gamla skruviga dörrmattor där. Men Björne formklippte mattor av något material som man använder exempelvis till båtbyggor, och som bara är att spola av med vattenslang om dom blir smutsiga. Det ser sååå pyrdligt ut ☺.

Jag får erkänna att jag hade klantat till det dagen innan. Vi hade bråttom iväg till en kusinträff, och när jag var i jordkällaren för att hämta mat som vi skulle ta med oss glömde jag att stänga dörren.... och på natten spöregnade det... ovädret Hans... så på morgonen var det fullt av vatten och smuts i farstun och mattorna var plaskblöta. Min nyskurade jordkällare ... det var bara att torka av farstun en sväng till. Men nu är det helt, rent och fint!





Apropå ovädret Hans – Det regnade och blåste rejält på natten, och på morgonen låg min fina dahlia, den med jättestora blommor, avbruten på marken. 😞 Jag räddade den största och finaste blomman, typ 20 cm i diameter, och la den i vatten på en tallrik. Den täcker hela tallriken! Magnifik.

Vitlöken är skördad och ligger på tork. Det blev en rejäl skörd som kommer att räcka både till utsäde i höst och för konsumtion ända till nästa skörd. En del lökar är riktigt stora. Jag kommer att välja utsäde från dom. Jag har även nallat ett par rödlökar. Jag tog en som hade blommade, och som därför inte går att lagra så länge. Både löken och blasten skars ner i en sallad. Blasten var riktigt krispig och saftig.

"Intet skall förfaras, som det står i skriften."



16 augusti Karl Johan överallt!

I år är det Karl Johan-år på riktigt. Efter de kraftiga regnen fullkomligt väller det fram svamp ur jorden. Jag har aldrig varit med om något liknande. Det växer Karl Johan överallt, och det är ovanligt litet larver i dom. Jag har hittat fullt utvecklade svampar med hattar på 20 cm, utan larver! I vanliga fall brukar dom vara fullkomligt uppätta. Det är fler än vi människor som gillar dessa gourmet-svampar.

Igår tog vi en runda i skogen och kom hem med två korgar med svamp, mest Karl Johan men även litet gula kantareller och några enstaka svarta trumpetsvampar (min absoluta favorit). Litet äldre Karl Johan är litet tidskrävande att rensa, för man behöver ta bort rören under hatten. Så det tog litet tid, men det är det väl värt. Jag brukar kasta svamprens i hagen bakom vårt hus, i hopp om att det ska växa mer svamp där. Så jag gick ut med en stor bunke med rens, och när jag ändå var där så gick jag en sväng i hagen för att se om det fanns någon svamp. Vi brukar hitta enstaka Karl Johan där. Men i år var det sannerligen inte tal om enstaka! På en yta på några få kvadratmeter växte två fulla korgar med fina svampar. Jag kunde inte tro mina ögon.



När jag hade rensat, skurit i bitar, förvällt och torkat allt hade jag 3,5 kg förvällt svamp plus en stor burk med torkad svamp. Och det lär bli mer, enda begränsningen verkar vara hur mycket jag hinner och orkar rensa.

En del av den torkade svampen har jag gjort till pulver i kryddkvarnen. Det pulvret använder jag som smaksättning i soppor, såser och stuvningar. Det ger en fin svampsmak. Jag ska prova att smaksätta popcorn med pulvret också. Jag har köpt en pytteliten burk med svamppulver, 30 gram. Den kostade 99:-. Det är visserligen tryffel, men jag tänker att Karl Johan borde gå lika bra. Dessutom blir det hemodlat och gratis☺. Vi äter mycket popcorn istället för sött godis, och även om vanliga saltade popcorn är godast i min mun så kan det vara kul med litet omväxling och experiment.

Det är ganska fullt i våra frysar, så jag måste fundera ut en strategi för hur jag ska få plats med årets skörd. Jag har kommit fram till att jag behöver:

1. Bättre ordning i frysarna
2. Utnyttja utrymmet bättre genom att använda fyrkantiga förpackningar i möjligaste mån, istället för runda burkar och oformliga påsar
3. Torka och syra mer av skörden, istället för att frysa
4. Äta mer ur frysarna

⇒ Jag har satt upp ett A4-ark på varje frys. Där ska jag göra en ruta för varje låda i frysen, och i varje ruta ska jag skriva upp vad som ligger i den lådan och hur gammalt det är. Litet tidskrävande men väl värt besväret tror jag. Då blir det lättare att hitta det man letar efter, och att ha koll på det som behöver ätas upp innan det blir gammalt. Det blir även lättare att se vad som behöver fyllas på.

⇒ Jag ska koka soppa på pumpa och äpplen som ligger i stora påsar i frysen. Jag tror soppan tar mindre plats.

⇒ Jag ska frysa ner tomater i fyrkantiga burkar istället för påsar. Jag har många godislådor som vi fått från Björnes jobb och som kommer att funka perfekt.

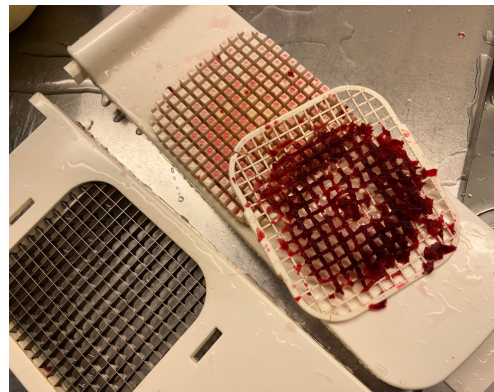
⇒ Jag har köpt fler plastburkar, 0,8 och 1,2 liter, av samma sort som jag redan har, så att dom går att stapla när dom är tomma och passar bättre ihop i frysen, utan outnyttjat utrymme emellan. Fler burkar och färre påsar...

⇒ Jag har ett nytt system för påsar i frysen. Jag har gjort platta paket av svamp och kokta, hackade rödbetor och skrivit vikt och årtal utanpå som vanligt. Sen har jag lagt påsarna ovanpå varandra och satt ihop dom med en stor påsklämna (se bilden ovan). På så sätt utnyttjar jag utrymmet i frysen maximalt, får bättre koll på hur många förpackningar jag har av en viss frysvara, det går snabbare att titta innehållet när förpackningen är platt och tunn och dessutom behöver jag inte en påsklämna till varje förpackning. Fyra flugor i en smäll 🪰🪰🪰🪰

Jag har kokat, skalat, hackat och fryst ner alla rödbetorna som var kvar i jordkällaren av förra årets skörd. Jag tror det blev typ 6 kilo, kokat, skalat, hackat och klart. Jag har hittat ett recept på snabblagad och god rödbetssoppa

som görs på kokta rödbetor och har gjort förpackningar med vikt som passar det receptet. (Receptet kommer snart på hemsidan.)

Jag har en liten manick som på ett kick tärnar exempelvis lök och rödbetor. Den kallas "Alligator". Jag har haft den många år och kan verkligen rekommendera den. Lätt och snabb att använda och även att göra ren. Löken skär man i halvor, lägger på den rutiga lilla "skärbrädan" och fäller ner rastret av knivar – vips så har man fina små liksidiga kuber. Kokta rödbetor och annat skär man först i skivor. Sen tar man skivorna och gör samma procedur som med löken. Det finns ett litet löstagbart galler som ligger under knivarna. När man lyfter upp det följer alla små grönsaksbitar med och det är bara att skölja av manicken under vattenkranen.



18 augusti Slutskattning och invintring

Som jag berättat förlorade vi tyvärr fem av sju samhällen i vintras, så vi har inte förväntat oss att kunna få någon honung att tala om i år. Men bina har varit duktiga. Dom har både gett upphov till två nya och starka samhällen och samlat in litet honung. Nu finns det inte så mycket nektar att hämta i naturen, så vi har lyft av skattlådorna och gett dom sockerlösning att stuva in i sina vinterförråd.

Den årliga rengöringen av hönshuset är äntligen klar. Jag har slitit ut både svampar, trasor, borstar och handskar. Jag tänker torka flugpruttar en omgång till i hallen och fönstren, när första frosten har kommit så flugorna försvinner.



Sjuttiofem tomatplantor ger en hel del tomaterr!!!

Jag tycker tomaterna har mognat ovanligt tidigt i år, trots att vädret inte varit det bästa de senaste veckorna. Vi försöker hinna med att äta upp körsbärstomaterna åtminstone, men det är helt omöjligt att hinna äta upp alla bifftomater i färskt tillstånd. Vi har gett bort en del till nära och kära som saknar egna tomatplantor, men jag har även fryst ner ca 10 kg, och mer lär det bli. Av dom blir det tomatsocker och tomatsocker i vinter. San Marzano, en italiensk sort som används speciellt till tomatsocker eftersom den har mer fruktkött och mindre kärnhus än vanliga tomat, har blivit stora och fina på friland. Jag väntar med spänning på att få smaka den första. Ny sort

21 augusti

Lök, bondbönor, majs och ännu mer tomater

Nu har jag skördat all matlök – rödlök, silverlök och gul lök. Den har växt fint. Några har blommat och dom kan inte lagras, så vi har ätit upp dom vartefter. Resten har jag lagt i plastbackar och ställt in i växthuset för att det inte ska regna på dom medan dom torkar. Det blir litet trångt i växthuset så jag tänker flytta in dom i odlingsrummet när vitlöken har torkat klart där inne, så det blir plats. Hörde på radion att priset på lök gått upp med 29% i mataffärerna sedan i juni. Bra att ha några kilo egen lök då... Hoppas den kommer att hålla sig lika bra som den gjorde förra vintern.

Jag har plockat hälften av bondbönorna. Det blev en hink full i orensat tillstånd. Dom är spritade, förvållda, skalade och nedfrysta, förutom litet som vi stekte upp i olja och vitlök och åt upp. En del av bönorna som är kvar i landet ska bli utsäde till nästa år. 230 bönor behöver jag. Dom ska stå kvar tills baljorna svartnar. Men litet till ska jag nog hämta in för att äta upp.

Vi har ätit upp en kolv sockermajs, stor och tjock. Men den var inte helt mogen, skulle nog ha vunnit på att stå en vecka till. Så vi försöker hålla fingrarna i styr ett tag till.

Tomatsköörden fortsätter i stor stil, trots att det varit ganska mulet och regnigt senaste veckorna. Jag har börjat klippa bort blad som håller på att gulna på plantorna, eller som vissnat eller möglat i topparna. På så sätt mognar tomaterna fortare, får mer ljus och bättre ventilation. Även tomaterna på friland börjar mogna. Det verkar som att Brandywine Pink är den tomat som blir störst. Jag har fått en tomat som vägde nästan ett halvt kilo! Alldeles röd-rosa, rund och



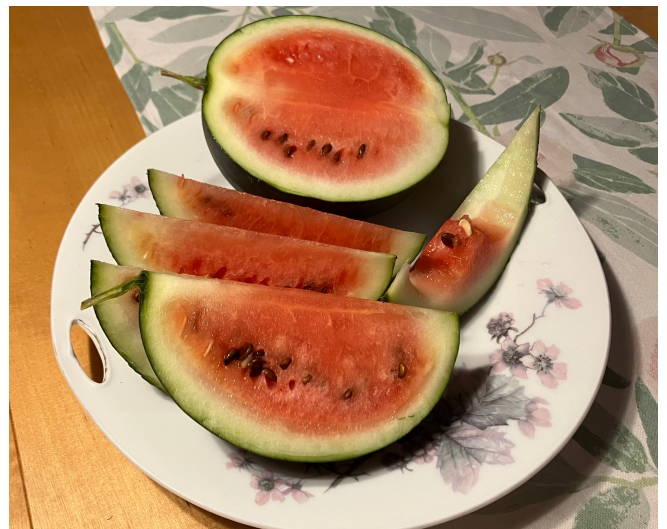
29 augusti

Miljoooner ...

melooner! Nja, nu kanske jag överdrev litet.

Många melonplantor, de flesta faktiskt, har fått typ rothalsröta och vissnat ner. Men en del har hunnit utveckla fina frukter och vi har ätit flera cantaloupe. Melongurkan blev stor och saftig. God, men inte lika söt som vanlig cantaloupe.

Det konstiga är att plantorna som står i tunnelväxthuset, där det är mest skuggigt och där man tycker att melonplantor skulle trivas sämst, ändå är dom som ser finast ut. Fattar inget... Jag får erkänna att jag är en medioker melonodlare.





Men idag tog jag in den största och finaste vattenmelon, som jag sneglat på i flera veckor. Den var precis perfekt mogen, lät så där vattenspänd som dom ska när man knackar på dom, och när man sätter kniven helt lätt till skalet så exploderar den nästan av vattentrycket inuti. Den var fantastiskt god, söt och fullkomligt ljuvlig. Kärnorna smakade nästan som nötter.

Mums! 😊

Det här var Sugar Baby. Jag har två andra sorters vattenmelon också, som jag aldrig odlat eller smakat förut. Det blir spännande.

Vi har fått fler sockerärter än någonsin, eller brytsockerärter om man ska vara noga. Dom brukar gro dåligt för mig, men i år har dom flesta grott och det är massor med goda, krispiga och söta baljor på plantorna. Det är sorten Delikett, som jag brukar ha varje år.

Vi har fått flera stora baljor av Lokförare Bergfelts berömda jätteärt också. Och visst är den spektakulär, men om sanningen ska fram så är dom vanliga brytsockerärtorna godare, åtminstone i min mun.

Jag tror att dom kan ha grott bättre för att jag sådde senare i år, så det var varmare i jorden. Och så var ju försommaren extremt varm.

Sen sådd av Delikett nästa år. Så får det bli.