

Augusti 2024

2 augusti

Paddor och svalor

Det har varit mycket torrt i sommar där vi bor. På kökstrappan har jag en blomlåda med salladsplantor som jag vattnar regelbundet. Där är jorden fuktig och dit har en stor och tjock padda hittat. Den får skugga under de nedersta salladsbladen och har gjort en sig i den fuktiga jorden.

Jag tycker den är jättegullig och är glad att den vill bo hos oss. Jag vattnar försiktigt i blomlådan för att hålla jorden fuktig, och paddan ligger stilla.



I det före detta stallet, numera fårhuset, brukar ladusvalorna bygga bo och det har dom gjort i år också. Stalldörren är tudelad och den översta dörrhalvan står öppen hela tiden så svalorna kan flyga fritt ut och in. I år är det ovanligt många ungar i boet och båda föräldrarna är upptagna hela dagarna med att försöka mätta sina hungriga ungar som växer snabbt. Dom ser ut som små krigsmålade indianer där dom kikar upp över bokanten. Snart ska dom lära sig flyga högt upp i luften och utföra de akrobatiska flygkonster som bara svalor kan.



4 augusti

Bär i olika former och färger

Vi har vanliga sommarhallon som är stora, röda och väldigt goda, men som inte har gett så många bär i år. Dessutom har vi två plantor med lila hallon. Dom inte lika söta och goda som dom vanliga sommarhallonen men istället väldigt många.



Vi har skördat svarta, röda och vita vinbär. Jag är inte så förtjust i röda vinbär. Dom är vackra men ganska sura. Så jag har gett bort en del till vänner som uppskattar dom mer. Jag har ändå lagt ett par påsar röda vinbär i frysen i hopp om att hitta något bra sätt att använda dom. Dom är ju trots allt väldigt vackra.

Jag älskar däremot svarta vinbär och skulle kunna göra av med hur mycket som helst av dom tror jag. Jag fryser ner bär som dom är och kokar kräm av dom på vintern. Om vi får mer bär än vi orkar äta kokar jag osötad must på dom i min Saft-Maja. Det blir supergott och jättenyttigt. Vi har sex stora buskar och ett tiotal små som står på tillväxt. Dessutom har jag två som står i kruka, redo att planteras ut och ett par som slagit rot där grenar från gamla buskar har legat mot marken. Sen kanske det kan räcka med svarta vinbär. Man ska ju hinna plocka dom också. Har sett Gustav Mandelmann plocka vinbär med bärplockare. Det kanske man ska prova.

Vi har röda och gröna krusbär som vi redan har ätit vartefter dom mognat. Litet har jag fryst ner för att göra kompott av. Fler krusbärsbuskar behöver vi inte. Däremot har jag fått två plantor jostabär av min kusin. Det är en korsning mellan krusbär och svarta vinbär som lär vara goda. Dom ska planteras snart i Bärsån.

En granne och vän som jobbar med växter har gett mig en uppstammad slånaronia. Den har redan bär men precis som med slånbär smakar dom bäst efter en frostknap, eller en sejour i frysen.

I år är det ovanligt mycket vindruvor både i växthuset och på staketdruvorna. Vi har ett fyrtiotal klasar på vinrankorna i växthuset. Men av någon oförklarlig anledning skruppnar dom och faller av innan dom hunnit mogna. Kanske har det varit för torrt och jag har vattnat för dåligt? Staketdruvorna verkar dock inte lida av någon torka utan växer och frodas. Tyvärr är dom inte så goda att äta färska. Dom har tjocka skal och många stora kärnor. Men det lär bli mycket must, nyttig och god must med litet blåbärsarom. Och helt obesprutade.



14 augusti

Sticklingar i olika stadier

Som jag skrivit tidigare har vinrankorna i växthuset, som för några år sedan bara var små sticklingar, för första året burit mycket frukt. Jag har låtit dom skicka ut tre långa rankor, en i nack och en på varje sida i övergången mellan tak och vägg. Sticklingarna som jag tog i samband med att jag beskar lavendel och idegran tar sig också och kanske borde planteras om i varsin kruka före vintern.

Sticklingarna som jag tog när jag beskar den storfruktiga hasseln har dock torkat och dött. Jag tror att det var ett misstag att ställa dom i växthuset. Dom hade nog mått bättre utomhus. Kanske skulle jag ha tagit kortare sticklingar med färre blad också. Jag får göra ett nytt försök nästa vår när det är dags för beskärning igen.

I våras fick jag sticklingar av min vän Carinas unika hibiskus, ett arv från Estrid, en gammal släkting till henne.

Den första omgången sticklingar tog sig inte utan dog. Sen fick jag en ny omgång som jag vattnade med hormonvatten från blötlagd säl. Då gick det bättre. Sticklingarna som sattes i samma kruka från början har tagit sig och fått fina rötter och varsin kruka. Carinas hibiskus blommar nu. Den är som ett litet träd, symmetrisk med gröna fina blad och klarröda dubbla blommor. Jag undrar hur lång tid det kommer att ta innan mina sticklingar blir lika fina. Jag har fyra krukor med sticklingar att beskära och vårda ömt.





16 augusti

Fruktar ovan och under jord

Jag brukar aldrig lyckas med aubergin och hade egentligen gett upp. Jag tänkte inte så någon aubergin, men så fick jag två fina plantor av min granne Magdalena. Dom har växt förvånansvärt bra i varsin kruka i växthuset och nu har dom fyra frukter vardera. På den ena plantan är frukterna matta och på den andra blanka. Jag ska prova att göra baba ganouch av dom.

Gurkorna sätter frukt både i växthuset och på friland. Jag har skördat druvgurka och mjölksyrat dom. Tyvärr har vi fått någon form av gnagare i grönsakslandet som har gnagt sönder en massa gurkor och jordgubbar. Jag har köpt en sorkskrämma och satt den i odlingslådan med remonterande jordgubbar. Hoppas att höstskörden får vara ifred.



Äppelträden blommade mer än någonsin i våras och nu är det mer kart på träden än jag sett någon gång tidigare. Jag har gallrat hinkvis med kart från de träd som har mest kart. Det gör jag för att frukterna som blir kvar ska bli större och godare, men framför allt för att grenar inte ska knäckas av tyngden från all frukt när äpplena växer och blir större. Vi har gjort det misstaget med ett plommonträd för många år sedan. En stor gren fläktes loss och trädet återhämtade sig aldrig utan dog. Det vill vi inte vara med om igen. Fåren äter äppelkartan med god aptit och är glada åt litet variation i kosten.

Jag har skurat jordkällaren, skördat potatisen och lagt in den i jordkällaren i backar. Vi har fryst in en massa potatis som är kvar från förra året, dels som potatisgratäng och dels rå och oskalad. Det går utmärkt att koka den frysta potatisen. Man kokar upp vatten i vanlig ordning och lägger den frysta potatisen direkt från frysen och ner i vattnet. Sen äter man den som vanlig skalpotatis eller gör mos av den. Vi har gett bort en del men kommer ändå att ha all potatis vi behöver det kommande året. Jag har en back potatis kvar från förra året som jag nog kommer att kasta eftersom den har groddar igen för tredje eller fjärde gången och har blivit litet skrynklig. Har försökt mata hönsen med kokt potatis, men dom bara rynkar på näbben åt den. Nog är det märkligt att man kan förvara potatis i jordkällaren i ett helt år och att den fortfarande är fullt ätlig!

Trots att sniglarna hade ätit upp blasten så det bara var bladnerverna kvar fick vi ca 70 kg potatis med bra storlek. Det är litet skorv på den rödskaliga Rosaria, något som inte påverkar smaken, men Amandine ser fin ut. Inga spår av bladmögel. Och hur skulle det kunna bli bladmögel när det inte finns några blad...?



21 augusti Lökskörd

Eftersom vitlöken grodde dåligt förra året satte jag dubbelt så mycket förra hösten.

Och detta år har vitlöken grott väldigt bra så nu har vi vitlök så det räcker och blir över. Som väl är går det bra att frysa skalad vitlök. Det blev 45 lökar Thermidrome och 90 lökar Germidour. Det har bildats få topplökar och blasten är mjuk så jag har kunnat fläta den efter att den torkats.

Vi satte mycket kepalök i våras också. Rödlöken har växt bra men gul lök, silverlök och scharlottenlök tycker jag har växt halvdant trots gödsling och vattning. För första gången under min "odlingskarriär" har löken drabbats av lökfluga. Flugan borrar hål i lökhalsen vilket gör att löken inte kan lagras utan ruttnar. Nu har vi skördat all löken och den ligger på tork i orangeriet. Jag gallrar kontinuerligt bort lökar som mjuknar och tillagar det som är oskadat. Jag funderar på om jag borde skiva eller hacka löken och frysa in den istället för att lagra den i torkat skick. Det är

dock ont om plats i frysarna och jag vill helst undvika att lagra ännu mer mat där. Vi är på gång att köpa ännu en frys.



27 augusti
Spetskål och majs



Jag har två olika sorters spetskål i år, en grön och en röd. Den gröna är mycket tidigare än den röda och redan klar att skörda. Dom små sniglarna som bara är 1 cm långa kryper in mellan kålbladen och gör hål i dem. Därför måste man ofta kasta många av de yttersta bladen i varje kålhuvud. Dom brukar hönsen få.

Det finns ändå gott om kål i varje huvud. Eftersom spetskål inte går att lagra så länge får man passa på att frossa. Jag har gjort kålsallad, s.k. cole slaw, med lätt förvälld kål, hackad silverlök, grovrivna morötter, kinesisk gräslök och en dressing på majonnäs och havrefrancihe. För att få litet syra och fräschör i salladen har jag tillsatt röda vinbär, dom som jag la i frysen och inte visste vad jag skulle göra av. Det blev helt perfekt. På toppen dekorerade jag med kryddtagetes. Jättegott och vackert. Jag drar inte upp kålplantornas rot när jag skördar utan låter den vara kvar i jorden. Då fortsätter den att växa och redan efter några dagar har den skickat ut små knippen av färska gröna blad.



I år har jag planterat mer än dubbelt så många majsplanter som jag brukar. Istället för 25 planter har jag drygt 60. Vi har ätit upp dom första majscolvarna som mognade och nu var det dags att skörda resten. Det blev 46 fina fullmatade kolvar till, förutom några som inte var riktigt färdiga som fick sitta kvar på plantorna ett tag till. Jag gissar att det totalt kanske blir 60 majscolvar. Jag sådde ju majs i två omgångar, och den andra omgången har inte riktigt hängt med. Men vi har majs så det räcker. Jag har förvällt hela majscolvarna, delat dem i två och fryst ner. Sen kan man lägga dom direkt i kokande vatten och låta dom tina och värmas upp i några minuter. Dom smakar som färska.



31 augusti

50-årskalas i trädgården

Fredagen den 30 augusti 1974 döptes jag och blev medlem i Sjundedags Adventistsamfundet. Samfundet tillämpar vuxendop, dvs den som döps ska vara vuxen nog att själv kunna fatta ett sådant beslut. Jag var 17 år när jag döptes. Det var en mycket speciell dag. En församlingsmedlem skjutsade oss med sin båt, mig, min mamma och mina två bröder tillsammans med pastor Sven Karlsson och hans fru, ut till en ö med sandstrand vid fjärden Mysingen i Stockholms skärgård. Och i fjärdens vatten, med solens gyllene strålar som bakgrund, döptes jag.



Det beslutet har jag aldrig ångrat. Tvärtom har min tro växt sig starkare med åren och format mig till den person jag är idag. Därför ville jag fira denna dag tillsammans med några av mina vänner som delar samma livsåskådning.

Björne reste ett stort partytält, för säkerhets skull ifall det skulle regna. Vi klippte gräset, målade trädgårdsmöbler (något som borde ha gjorts redan för ett par år sedan men som nu äntligen blev av), städade, dukade långbord och lagade veganmat till drygt 20 personer på fredagen.



Och efter att vi varit i kyrkan på sabbaten, dvs på lördagen, träffades vi alla på eftermiddagen hemma hos oss i trädgården. Vädret var vackert och vi kunde sitta ute, äta och prata och ha det trevligt. Någon tog sig till och med ett dopp i sjön. Jag fick även presenter, något som jag inte hade förväntat mig, och dagen blev mycket lyckad. Det tror jag alla tyckte. Jag tackar Björne och mina fina vänner för att de ville göra denna dag till ännu ett minne för livet.

