

Juli 2021

5 juli Körsbär och bigarråer

Förra året plockade vi körsbär på två olika ställen i närheten av där vi bor, små söta körsbär som trivdes på våra breddgrader. Jag sparade kärnorna och stoppade ner dem i några krukor med jord. De stod utomhus under vintern och på våren var det flera som börjat gro. Då fick de varsin liten kruka där de fortsatte att växa. Efter ett tag fick de varsin stor kruka och de största har nu blivit drygt 40 cm höga.



Jag tänkte prova att låta några plantor växa till träd och försöka hålla ner några som buskar. Nu har jag klippt ner 4 plantor och låter 4 växa sig högre för att beskära dem när de fått en högre stam.

Man kan inte vara veta hurdana plantorna och bären blir när man sår dem från kärnor. Det beror på om de pollinerats med pollen från samma träd eller från någon annan sort. Då blir det en korsning, en ny sort. Om man vill vara säker på att få samma sort måste man ympa in en kvist på en annan grundstam.

Men det blir spännande att se vad det kan bli av mitt experiment.

Vi har två bigarråträd, ett "Van" och ett "Büttners Späte Rote Knorpelkirsche" – vilket underbart namn☺ – som är minst 10 år gamla. På alla dessa år tror jag inte vi fått mer än tio bigarråer sammanlagt, så nu ger vi upp. Att de inte verkar trivas kan bero på att de står för kallt och blåsig. De är för stora för att flytta så jag tänker att det är bättre att satsa på något mindre känsligt, och en mer skyddad växtplats, även om bären inte blir så stora och fina som dem man köper i affären, och som Van och Knorpelkirschen utlovade.

7 juli

Inte bara frid och fröjd

Svarta vinbärsbuskarna har fått mjöldagg. Det ser inte så trevligt ut, men bären är fina, och det är ju dem man ska äta. Mjöldagg är en svamp. De flesta svampar som angriper växter brukar trivas när det är kallt och fuktigt, men mjöldagg lär gilla torka bättre, och torrt har det varit senaste tiden. Man kan försöka bekämpa med bikarbonatlösning, men jag tänker inte bry mig eftersom det inte påverkar bären, och buskarna står litet i skymundan bakom växthusen, så man slipper reta sig så mycket på det.



Visste ni att de små fröna på jordgubbar egentligen är nötter? Själva jordgubben är en skenfrukt.

Många av våra jordgubbar har varit små och oregelbundna i år, med en tät samling av små frön i spetsen. Jag trodde det berodde på att blommorna blivit dåligt pollinerade. Men så hörde jag på "Odlar med P1" att detta berodde på en insekt som heter stinkfly, vanligen kallad bärfis.

Om man kan göra något åt det har jag ingen aning om. Vi får väl hoppas att det blir bättre nästa år. Kanske påverkar vädret...



Sniglarna tuggar vidare och min röda grönkål som var så fin är nu totalt söndertuggad.

Som väl är tycker inte sniglarna att all kål är lika aptitlig. Rödkålen är hur fin och fräsch som helst och har börjat knyta sig litet.

Dom har tuggat litet på kålrabbin, men eftersom det är knölnarna man äter på den gör det inte så mycket. Det har börjat komma små "rabbisar" nu.



11 juli

Löken har lagt sig

När blasten har lagt sig på hälften av löken brukar man säga att det är dags att dra upp den. I mitt lökland har både den gula och den röda löken lagt sig, medan silverlöken fortfarande står upp. Jag hade önskat att löken skulle ha växt sig litet större innan det var dags att dra upp den. Men å andra sidan har vi fortfarande lök kvar i frysen sedan 2019 och jag har just fryst ner 5 kg gul lök från 2020 som börjat bli litet mjuk, så det kanske är bra att skörden inte är så stor i år ☺.

I samma veva "slaktade" jag pumporna, skalade, kärnade ur och skar dem i tärningar. Det blev 3 kg att koka pumpasoppa på senare.

Jag kärnade ur och putsade de sista äpplena som legat i jordkällaren sedan hösten 2020, och som fortfarande är söta, saftiga och goda. Nu ligger de i frysen för att bli till mos, kompott eller paj. Tänk att man kan ha äpplen i jordkällaren i 9 månader! Jordkällare är en välsignelse. Det funkar inte med alla äppelsorter, men med Cox Orange.



Nu ska lökarna torka ordentligt så att de håller att lagra utan att ruttna. Till en början får de ligga utomhus eftersom det är så varmt och torrt väder. Jag lägger dem i en brödback så att jag lätt och snabbt kan flytta in dem under tak ifall det blir risk för regn.



12 juli

Äntligen bättre redskap!

I flera år har jag retat mig på alla dåliga slangkopplingar som läcker och lossnar från slangens så att man får en dusch och blir helt blöt. Jag hade säkert tio olika bevattnings-stavar, men ingen som fungerade som den ska. När jag vattnar i växthuset rinner det lika mycket vatten från snabbkopplingen som det gör ur strilen, och det blir som en sjö i växthuset. Jag är så less på dyra, plastiga redskap som verkar designade för att hålla en säsong eller max två.

Nu har jag efter grundlig efterforskning äntligen hittat en bevattningsstav på internet, som verkar vara av god kvalité. Och den kostar ungefär lika mycket som de dåliga stavarna som snabbt går sönder.

Jag köpte två till att börja med, och jag är helt nöjd med mitt köp. Mjuk och fin stråle som ger mycket vatten, ett behändigt handtag som går att låsa om man vill, så man slipper hålla in handtaget hela tiden när man vattnar länge. Björne har bytt o-ring i en av de gamla stavarna, så nu fungerar den också.

Dessutom hittade jag snabbkopplingar i mässing, så nu ska de väl hålla.





13 juli

Märgärtor och majs x 3

De gröna ärtor som man brukar köpa frysta i affären kallas för märgärtor. De brukar vara lätta att odla själv och fint att ha i frysen. Den sort jag odlar i år heter "Karina" och jag har sått från eget frö. Nu börjar det bli små ärtor i baljorna. Det gäller att hålla koll och skörda så fort de vuxit färdigt. Annars blir de övermogna. Då får man utsäde till nästa år, men inga ärtor att äta nu, och det vore ju snopet.

Vi brukar göra grön ärtsoppa. Det går fort och är väldigt gott. Litet pepparrotsgrädde till blir pricken över i.

http://www.forssten.com:8080/Vart_dagliga_brod/Recept/Recept_efter_sasong/Baljvaxter/Gro_n_a_rtsoppa_och_pepparrotsgraddede.pdf

http://www.forssten.com:8080/Vart_dagliga_brod/Recept/Recept_efter_sasong/Rotfrukter/Pepparrotsgraddede.pdf



Jag har tre olika sorters majs, sockermajs, mjölmajs och popcorn-majs. För att de inte ska korsa sig måste de odlas på olika ställen, vilket blir litet knepigt. Sockermajsen står i grönsakslandet, eftersom det är praktiskt att ha dem nära när man skördar ett par kolvar åt gången. Mjölmajsen står uppe vid fårhuset, i tre pallkragar på vår före detta ridvolt, och popcorn-majsen står i ett stort plasttråg på vår parkering. Jag tycker att alla sorterna växer bra, och nu när de börjat blomma.



Majs pollineras av vinden. Därför planterar man dem i grupper, inte i rader. Först kommer hanblommorna. De sitter som en vippa högst upp i toppen på varje planta. Det är nog uträknat för att pollen ska falla ner på honblommorna.

Honblommorna kommer litet senare och sitter längre ner på plantan. De ser ut som en liten tofs av tunna trådar.

För att kolvarna ska bli fullmatade med korn är det viktigt att honblommornas trådar pollineras ordentligt, och om man bara har ett mindre antal plantor är det bäst att hjälpa till själv. Man klipper helt sonika av en hanblomma och duttar med den på honblommorna.

Jag har 6 plantor popcorn-majs, ett tjugotal sockermajs och 84 mjölmajs.



Majs gillar värme och gödsel, och jag tycker den ser ut att trivas på alla sina växtplatser, men det kommer nog att dröja åtminstone en månad innan vi kan börja skörda. Popcorn-majs har jag aldrig provat förut. Jag tror att det kan vara litet knepigt att torka den på rätt sätt så att den verkligen fungerar att poppa. Att poppa popcorn så att de blir perfekta är en konst, även med köpta popcorn som odlats av proffs.

14 juli

Det växer i Bärsån

Blåbärstryn är avplockad och nu börjar jordgubbsskörden lida mot sitt slut. Men i Bärsån kommer nya bär. De röda vinbärna är vackrast, klarröda och glänsande. Men de är litet väl sura för min smak.

Jag tycker det är litet knepigt att komma på vad man ska använda dem till.



En kompis tipsade om vita vinbär, som hon menar är de absolut godaste. Så jag köpte en buske förra året, och den har överlevt vintern. Busken är fortfarande ganska liten men det kommer faktiskt några bär på den, så det blir spännande att se om jag också tycker att de är fantastiskt goda. Fast jag gissar att jag kommer att tycka att de svarta vinbären vinner smaktävlingen. Svarta vinbär är verkligen söta och goda när de är fullmogna och man plockar dem direkt från busken till frukost.

När de legat i frysen tycker jag de blir surare, så då kan det behövas litet honung i vinbärskompotten.



Jag har bäddat in alla bärbuskar i ett tjockt lager gräsklipp runt fötterna. Det blir lagom mycket näring när gräset bryts ner, humushalten ökar i vår tunga lerjord, maskarna trivs, gräver gångar och håller jorden lucker samtidigt som de gödslar med 0,5-1 gram starkt maskbajs per mask och dag, ogräset hålls undan och fukten bevaras i jorden. Det blir således fem flugor i en smäll. Dessutom försvinner gräsklipppet och blir till nytta. Det kan knappt bli bättre! Naturen är så väl uträknad och anpassad.



”Blott Sverige svenska krusbär har” skrev Carl Jonas Love Almqvist år 1838, och det hade han ju förvisso rätt i.

Vi har två olika sorters krusbär. Vi har gröna krusbär som är litet större. De ser sura ut men är faktiskt ganska söta om de får mogna ordentligt. Sen har vi röda krusbär av en sort som heter ”Hinomäki”. Dom brukar mogna litet tidigare än de gröna, och är snart ätmogna. Jag tycker krusbär gör sig bäst som godis, att äta färska rakt av.



Vi har även en buske minikiwi, eller rättare sagt två buskar, för man måste ha en honplanta och en hanplanta om det ska bli några bär/frukter. Vi har haft buskarna i 3-4 år, men har fortfarande inte fått några bär. Förra året blev det små ärtstora kart, och jag blev så glad, men efter ett litet tag ramlade de av allihop. Jag har läst att det är litet knepigt att lyckas med minikiwi, så det är kanske inte bara jag som är en medioker odlare.

I år är det kart på honplantan igen, och jag tycker de ser litet grönare och friskare ut än förra året, eller så är det bara önsketänkande... Det lär snart visa sig...



15 juli

Tänk vilken skillnad en liten pip kan göra...

Tanken som jag gör nässelvatten i rymmer 800 liter och har en kran nertill där man kan tappa ut vattnet. När tanken är full blir det ett väldigt tryck i flödet i kranen, och när man står och balanserar en hink som man ska tappa upp vattnet i är det lätt att få nässelvatten på skor och byxor. Nässelvatten luktar kogödsel, så det är ingen hit. Det har Björne nu löst genom att sätta på en slags böjlig pip på kranen, som gör att man kan ställa hinken på backen och rikta strålen rakt ner i hinken, lugnt och kontrollerat. Det tackar vi för! (Han stod väl inte ut med stanken, när jag hade spillt på mig...)



16 juli

Vinbär och röda krusbär är mogna!

Jordgubbarna är slut för denna säsong men avlöses nu av de svarta vinbären som börjat mogna längst upp på klasarna, så jag plockar någon deciliter till havreyoghurten varje dag. Jag gillar verkligen svarta vinbär, och när man plockar dem direkt från busken är det en fin balans mellan syra och sötma. När de varit frysta är de inte lika söta. De röda krusbären är också mogna, men de gröna behöver nog en vecka till på sig för att bli riktigt goda. Vi äter krusbär mest som godis, rakt av. Jag hade ett par kompisar här förra veckan med sina barn. En hel skål med krusbär försvann in i barnmunnarna i ett nafs. Härligt!



17 juli
En gammal och mogen möter en ung och grön



Kålrabbi från förra sommaren har räckt ända tills nu. Den gamla kålrabbin avlöses av de nya för denna säsong. Jämförelsen på bilden är dock litet orättvis. Den gamla är av en sort som heter "Superschmeltz" och som utmärker sig genom att den kan bli så enormt stor, över 1 kg, utan att bli träig. Den stora kålrabbin på bilden är faktiskt inte träig alls, men aningen torr i mitten så det skär jag bort. Sedan skalar jag den, skär den i bitar och kör i mixer tillsammans med syrad gurka och dill. Det blir en frisk och fräsch sallad som håller sig länge i kylan.

Jag fick inte tag på frö till "Superschmeltz" i år, så den nya sorten behöver nog skördas i tidigare skede för att inte bli träig.

Jag provar en ny strategi i år. Jag har planterat två förgrodda plantor två och två i raderna. Min plan är att skörda den största i varje par vartefter de blir tillräckligt stora och sen låta den som står kvar växa sig större och skörda dem när hösten kommer. Jag har gjort likadant med grönkålen. Då kan man äta de späda bladen råa som sallad. De är godast om man först masserar in någon god olivolja i dem. På hösten kan man förvälla och frysa in. Vi har som tradition att gå ut på julafton och skörda grönkål, ifall vintern varit nådig. Grönkål vill helst ha stabil kyla, inte snö och tö om vartannat, för då gulnar den och vissnar.

20 juli

Silverlök och rödlök, eller snarare nästan ingen rödlök



Nu har jag skördat silverlöken också. Den ser fin ut men liksom den gula och röda löken är de inte så stora. Kanske har jag gödslat för litet, eller vattnat för litet, vem vet?

Jag lägger dem på tork under tak och när blasten vissnat ordentligt vrider jag bort den och förvarar i luftiga lådor torrt i ca 10-15 grader (i förrådet). Lök ska inte förvaras för kallt för då tror den att det varit vinter och börjar gro.

För något år sedan, kanske var det 2018 när det var så varmt, förstörde jag jättefina stora rödlökar genom att lägga dem på en grön presenning i solen för att torka. De blev kokta på den sida som låg mot presenningen. Det misstaget tänkte jag aldrig göra om. Men i år har vi gjort det igen, lagt rödlöken på mörkt underlag, i en svart brödback som visserligen inte stått ute i solen, men som ändå gjort att rödlöken blivit värmeskadad och inte kan lagras utan måste ätas upp snarast, det som går att rädda. Det är märkligt att det är så stor skillnad på värmekänslighet mellan den gula/vita löken och den röda.

Det är dock inte lika irriterande detta år eftersom skörden av rödlök ändå var ganska blygsam och alla lökar är inte förstörda. Men litet retfullt är det allt.

Nu grönskar det verkligen i grönsakslandet. Vädret har varit supervarmt i flera veckor. Vi har haft ända upp till 30 grader, och nästan inte en droppe regn, så det gäller att vattna, vattna, vattna och sen vattna litet till. Tur att vi har sjövattnen att ta av, annars skulle det aldrig ha gått att odla i den omfattning jag gör nu.



23 juli

Lupinbönor, eller åtminstone lupinblommor...

En del av lupinbönorna som jag sådde har tagit sig, men jämfört med blomsterlupiner är plantorna ganska klena. Dock har några fått vackra blå blommor som liknar blomsterlupinerna.

Detta är ju ett experiment. Det finns inte ens utsäde att köpa för hobbyodlare, och ännu mindre några odlingsinstruktioner.

Jag tror att jag ska så dem tidigare och tätare nästa år. Jag gissar att plantorna gillar sällskap av varandra och att det blir både bättre skörd och vackrare med flera blå blommor intill varandra. I den enda text jag hittade på internet verkade det som om man skulle så ganska tätt.



25 juli

Färskpotatis och märgärtor



För att slippa få brunröta från potatisen på tomaterna vill jag inte ha potatis i närheten av växthuset. Den stora potatisodlingen har vi därför bakom fårhuset, på den tidigare gödselstacken. Men jag har stoppat ner två potatisar vardera i fyra hinkar för att få tidiga potatisar, och de hinkarna har jag ställt på parkeringen, bredvid popcornmajsen som inte ska stå bredvid sockermajsen i grönsakslandet, för då korsar de sig och majskolvorna blir varken sockermajs eller popcornmajs.

Vi har redan skördat potatisen i en av hinkarna och idag vände jag upp och ner på resten av potatishinkarna i en skottkärra och rotade fram potatisarna. Det var sparrispotatis i två hinkar (de gula) och röd mandelpotatis (Cherie) i den tredje. När jag tömde hinkarna upptäckte jag att en av dem saknade dräneringshål i botten och att jorden var en enda blöt sörja. På bilden syns skillnaden i skörd mellan de olika sorterna och mellan dränerad hink och odränerad. Lärdom: Se till att det finns dräneringshål i alla odlingskärl.

Visst är den röda potatisen fin! Den sorten är ny för oss och det ska bli spännande att prova hur den smakar. God tror jag. Fast det mesta av färgen försvinner nog när man kokar den, tyvärr.

Konstigt nog verkar den potatis som växt utomhus hela tiden, och som är satt senare, växa bättre än den som stått i växthus i början. (Potatisbladmögel/brunröta brukar komma först i juli, så jag bedömer att det inte är någon risk att ha dem i växthuset några veckor i början av säsongen när det är risk för frost, speciellt som potatisen knappt har någon blast att få bladmögel på då.)



Nu är det hög tid att skörda märgärtorna. Det är så de heter, vanliga gröna ärtor som man kan köpa frysta i affären. En del baljor har börjat bli litet ljusa och aningen torra. Jag fick ihop en hel korg.

Sedan börjar det tidskrävande jobbet med att sprita dem, dvs plocka ut ärtorna ur baljorna. Varje ärtskida måste öppnas. Det görs lättast genom att man tar ett lagom fast grepp i dem och vrider dem, som en skurtrasa ungefär, tills baljan spricker.



Jag satte mig i solen utanför köksdörren och jobbade med mina ärtor i godan ro. Ett par timmar tog det nog innan jag var klar. När ärtorna var spritade hade jag 1268 gram fina ekologiska och pinfärska ärtor. Jag förvällde dem 3 minuter i lättsaltat vatten och frös ner dem i 250 grams förpackningar för senare användning. Vi brukar göra grön ärtsoppa på dem. Det är gott, särskilt med en klick pepparrotsgrädde till.

Jag sparade de baljor som var torrast. Dem lägger jag på tork och använder som utsäde nästa år. Det är ekonomiskt mer lönande att odla utsäde än matärtor. Kilopriset är betydligt högre ☺

Jag var klar just som solen försvann ner bakom granarna och kvällen övergick i ljuvlig varm svensk sommarnatt.



29 juni

Meloner, gurkor och tomater i växthusen

Cantaloupe-melonerna har vuxit ända upp tillnocken i växthuset, nästan allihop. Men vattenmelonerna går det sämre för. En planta av tre har vuxit ca 1 meter, medan de andra två är små och skruttiga.

För att det ska bli meloner på plantorna bör man handpollinera. Så varje dag leker jag humla, och går med en liten pensel och duttar frömjöl från honblommorna till honblommorna.

När honblomman pollinerats ser man att det bildas en grön liten kula på stjälken och själva blomman vissnar ihop. Ibland gulnar dock det lilla kartet och faller av.

Varje planta kanske kan få fram max 1 eller 2 meloner.

Jag har klippt bort sido-rankorna ovanför ett blad och hjälpt huvudrankan att slingra sig upp utefter en ståltråd tillnocken. Nu ska jag ta en pall så jag når upp och kan toppa huvudrankan.

Jag ser till att vattna med gödselvatten och hålla jorden fuktig. Den största melonen är nog 5-6 cm lång nu. Det vore roligt om jag kunde få en vattenmelon, för det är dom jag gillar bäst, men jag har aldrig lyckats hittills



Trots att sniglarna knaprat i sig 15-20 gurkplantor finns det några kvar, både i växthuset och på friland. I växthuset har jag minigurkor, och en är nu nästan 20 cm lång, så den är dags att äta upp. På samma planta kommer fler små gurkor som ser fina och starka ut. De kommer säkert att växa till sig om de får gödsel och vatten. Värme saknas ju inte, vi har haft ca 27 grader i flera dagar senaste tiden, och prognosen säger att det ska bli 30 grader om några dagar. Gurkor gillar värme...





Dessa gurkor är partenokarpa, det innebär att de bildar frukter även om de inte pollineras. Så här ska jag inte hjälpa till med penseln. Det sägs att gurkorna faktiskt blir sämre om de pollineras. Jag hjälper dem att slingra sig upp utefter armeringsnät. Då kommer inte sniglarna åt gurkorna så lätt, ha, ha.

De gula körsbärstomaterna brukar mogna först. Jag måste erkänna att jag redan ätit upp några stycken, fast de inte var riktigt mogna. Jag var bara tvungen...

Men det hade varit bättre att vänta tills de blivit mogna, söta och goda, så nu gör jag det...

Jag ser verkligen fram emot att tomaterna ska mogna och vi kan äta så mycket vi orkar.

De växer och blommar, och jag ruskar på dem åtminstone någon gång om dagen för att de ska pollineras bättre. Det ser ut att bli en god skörd, och jag har ett par nya sorter som jag inte smakat förut. Det blir spännande.

