

Juli 2025

1 juli

Pollinatörer

Det talas mycket om hur viktigt det är med insekter som pollinerar växter. Utan dom skulle vi inte få så mycket frukt och bär och frön av olika slag. I år har vi sett ovanligt många bålgetingar. Jag vet inte om dom pollinerar växter, men dom är verkligen spektakulära med sin storlek och höga surrande ljud när dom kommer flygande.

Det har däremot varit ovanligt litet mygg. Det tycker många är bra, men då tänker man nog inte på att mygg också är pollinatörer. Jag har hört att exempelvis blåbären i skogen pollineras av mygg. Och blåbär vill vi ju ha.

Våra bin verkar må bra och jobbar på, förutom ett samhälle som är klent. En mus hade tagit sig in i den nedre lådan och bott där i vintras. Den har tuggat sönder vaxkakor och ställt till. Vi har satt samhället på bara en låda nu och satt över ramar med täckt yngel från andra starka samhällen och det finns en äggläggande drottning i det klena samhället, så nu hoppas vi att det ska repa sig till hösten. Men det kommer inte att bli någon honungsskörd att tala om från den kupan. Flitiga med att samla in nektar och pollen till sina yngel är dom i alla fall.

http://www.forssten.com:8080/I_god_jord/Tradgardskalender/Tradgardfilmer/Bin.MOV

2 juli

Sir Väs

Jordgubbarna har börjat mogna och jag har redan provsmakat flera stycken. I morse tog jag med mig en skål ut till grönsakslandet för att plocka. Medan jag stod på knä hörde jag plötsligt ett fräsande ljud, som en läckande koppling till en vattenslang. Men sen upphörde det, och jag tänkte att det var väl inget. Sen kom det tillbaka, upphörde och kom tillbaka. Det hände flera gånger så jag tittade upp för att se vad det var som lät. Då såg jag en stor bamse-snok rakt in i ögonen. Den låg bara en meter ifrån mig och kollade vad jag höll på med. Den var typ en meter lång och säkert 4 cm tjock. Nog bland de största snokar jag sett. Jag reste mig upp och jagade bort den. När den slingrat iväg mellan odlingslådorna ångrade jag att jag inte fotograferade den. Det hade varit kul att visa här i trädgårdskalendern.

Jag ska erkänna att jag inte är så förtjust i ormar, men vi har nästan bara snok här. Och jag har vant mig. Jag gillar ju inte sorkar i odlingarna heller, så jag kanske ska vara glad åt en stor snok som äter sork...

Flädersaft och jordgubbar hör ihop tycker jag. Nu har gubbarna börjat mogna och fläderbuskarna, eller kanske snarare fläderträden, är fulla av blommor. Jag har plockat blommor till två satser saft som nu står i en rostfri hink med lock i jordkällaren och drar. Efter tre dagar ska saften tappas upp på flaskor som jag sedan fryser ner. Då behöver jag inte ha så mycket socker i saften. Den håller sig ju ändå.

Den första skörden jordgubbar brukar vara den finaste, med de största gubbarna. Och jordgubbar som mognat i solen och som skördas mogna är godare än dom man kper, som skördats omogna för att inte bli dåliga under lagring och transport.

Vi har festat på chokladdoppade jordgubbar och vi äter jordgubbar nästan varje dag, ibland både till frukost och efterrätt på dan. En riktig lyx.



3 juli

Styv kuling är inte kul

Jag gillar inte blåst för det är så mycket som kan gå sönder i trädgården. Eftersom vi bor vid sjön får vinden extra fart över vattnet när den kommer från det hållet.

Igår var det extra illa med vinden. SMHI varnade för styv kuling i östra Svealand och Stockholmsområdet, med 24 sekundmeter i byarna, och man rekommenderade folk att hålla sig inne så att man inte riskerade att skadas av fallande träd. Vägarna var blockerade av nedfallna träd, det var mängder av strömavbrott och en man fick ett träd över sig i Vasaparken mitt i Stockholm. Bara på vår tomt var det en stor asp och en björk som föll och två träd till som blåste av på mitten. Dessutom föll ett träd på grannens tomt, precis på gränsen till oss. Som väl var föll det ut mot deras beteshage så inget gick sönder. Förutom trädet förstås. Krukor med blommor blåste omkull och en kruka gick sönder.

Vi tog faktiskt in fåren, för vi tyckte det kändes obehagligt att dom låg i hagen under träden. Tänk om ett träd skulle rasa över dom! Det verkade som att dom tyckte det var skönt att få sova inne. Innan vi släppte ut dom idag passade vi på att klippa klövarna och frisera dom under magen. Eftersom dom blivit så gamla och stela i benen klipper Får-Janne dom stående. Sen ska vi själva ansa dom under magen, men det hade ännu inte blivit gjort. Får faller som hundar och katter verkar det som, så vid rätt tidpunkt brukar ullen ha släppt av sig själv så man kan dra loss den i sjok. Fast litet fick vi ta med saxen också. Sen släppte vi ut dom i hagen igen.

Våra gamla tanter har inte lika lätt att lägga på hullet som i yngre dagar, så vi ska börja ge dom något kraftfoder också, kornkross kanske. Och så äpplen förstås. Jag har fortfarande litet äpplen kvar sedan förra året. Dom har förvarats i jordkällaren. Nu får fåren äta upp dom. Snart är det dags att kartgallra och då får fåren karten som vi plockar bort. Och sen blir det fallfrukt.

4 juli

Höslåttern avslutad

Idag tog vi in sista höet. Nu har vi hö så det räcker till hela vintern åt våra får. Det är det allra finaste ängshö, precis sånt som får gillar. Tunna strån med mycket blad. Och inte en droppe regn har det kommit på höet. Det har varit optimalt torkväder med sol och blåst. När vädret varit ostadigt senaste dagarna har vi lagt det på stora presenningar så vi kunnat täcka över om det ser ut att bli regn. Höet torkar supersnabbt på pressarna. Det tar ofta bara tre dar, mot normalt fem dar om man låter det torka direkt på backen.

Det varma och blåsiga vädret gör att även jorden torkar ut, så mycket tid går åt till att vattna. Till och med potatisblasten slokar så vi har vattnat potatislandet idag.

7 juli

Äntligen regn

De två senaste dagarna har vi fått 25 mm regn. Det är första gången på hela sommaren som det regnat ordentligt, och det behövs verkligen. Jag har ägnat många timmar åt att vattna grönsaksland, rabatter, gräsmattor och urnor. Men nu kom det en ordentlig rotblöta.

9 juli

Fårgödsel och sork-gnag

Nu har Björne mockat ut det sista av vinterbädden från fårhuset. Det är ett tungt jobb och man får dela upp det på flera dagar. Det blev drygt 60 rågade skottkärror, men nu är det gjort. Vi har lagt ett lager kring majsens, bondbönorna och jordärtskockorna. Gödseln är inte brunnen, men om man lägger den ovanpå jorden och inte blandar den i jorden så den kommer i direktkontakt med rötterna, då brukar det fungera. Jag hade tänkt lägga ett lager kring potatisen också, men så ångrade jag mig. Om man gödslar potatis för mycket kan kvalitén bli sämre. Så jag nöjde mig med att rensa bort alla svinmållor och snärjmåra som vuxit sig feta. Sorkarna hade gnagt på några potatisar, men än så länge har dom lämnat bondbönorna ifred. Fast där har sniglarna gnagt en del på bladen. Vi får se hur det blir med sorkarna när bönorna mognar. Det är nog klokt att inte vänta för länge med att skörda bönorna. Jag har några sorkskrämmor som jag köpte förra året. Dom avger ett pipande ljud och vibrationer i marken. Jag vet inte om dom gjorde någon nytta, men eftersom jag ändå har dom tänker jag sätta några vid bönorna. Jag har bundit upp bondbönorna också. Jag använder snören som suttit kring höbalar. Gratis är gott.☺ Mitt test med att så bönorna i grupper om tre verkar fungera utmärkt. Jordärtskockorna växer bra i år.



Vi har fortfarande ganska mycket potatis kvar i jordkällaren sedan förra året så det är inte hela världen om sorkarna äter på några. Det räcker åt oss ändå. Jag försöker laga olika potatisrätter, potatismos, potatisgratäng, kokt potatis, stekt potatis, soppa med potatis och libbsticka osv. Idag åt vi raggmunk med lingonsylt. Det var gott. Till förrätt åt vi varsin egenodlad minigurka, dom första för säsongen, och varsin liten körsbärstomat.



11 juli

Ogräsrensning i storformat

Jag har gott om brännässlor både i grönsakslandet och uppe vid fårhuset, men det gör inget. Jag omvandlar dom till gödselvatten. Det är bättre än att lägga dom på komposten när dom är så stora att dom fått mogna frön, för då sprider man fröna med kompostjorden och får tusentals nya plantor. I nässelvattnet oskadliggörs både nässlor och frön. Jag har ett system för nässelvatten som jag är mycket nöjd med.

1. En IBC-tank på 600 liter och kran nedtill. Den proppar jag först full med nässlor. Sen fyller jag på med vatten med trädgårdsslangen.
2. Nässelvattnet får sen stå i åtminstone en vecka. Då löser nässlorna upp sig. Jag rör om med en grep innan jag tappar ut det färdiga vattnet.
3. Jag tappar ut vatten i en 20-liters hink genom en kran i botten. Eftersom växtdelarna flyter upp får jag ut rent gödselvatten som jag inte behöver sila.
4. Sen fyller jag två vattenkannor med gödselvatten.
5. Gödselvattnet ska spädas ut så jag tappar upp en skvätt i varje vattenkanna (jag har 8 stycken, och de behövs) och fyller på med vatten.
6. Sedan vattnar jag alla odlingsbäddar och i växthusen med det utspädda vattnet.
7. När gödselvattnet är slut tar jag upp det som är kvar av nässlorna, mest stjälkar, och lägger det på komposten.

Enligt alla rekommendationer som jag läst ska man ta 10% av det koncentrerade nässelvattnet och resten vatten. Men jag tror inte man kan vara så kategorisk, så jag brukar inte vara så noga. Hur mycket man ska ta måste ju bero på hur mycket nässlor man löst upp i vattnet, hur späda eller fullvuxna nässlorna varit, hur näringskrävande

växterna är som man vattnar, och hur ofta man vattnar. Vattningsintervall har jag inte hittat några rekommendationer om. Det verkar som om de flesta bara vattnar en gång per säsong, möjligen två. Jag tror att växter som pumpor och gurka kan må bra av att få ännu mer. Man får väl kolla hur växten mår helt enkelt. Om den ser blek och klen ut ger man mer. Näring som man vattnar ut tas upp fortare än fast gödsel. Jag vattnade med hönsgödsel för ett par veckor sedan, och nu har jag vattnat alla odlingsbäddar och växthus med nässelvatten också.



Hönsgödseln tar jag från hönshuset när jag gör rent där, och lägger i blöt i en gammal latrintunna med lock. Sen öser jag upp ur latrintunnan med en liten vattenkanna och späder ut i större vattenkannor på samma sätt som jag gör med nässelvattnet. Det funkar perfekt. Gratis det också. ☺

Senaste veckan har jag kämpat med ogräset i grönsakslandet. Idag rensade jag det sista i odlingslådor, på gångarna och klippte gräskanten under viltstängslet mellan landet och gräsmattan. Det hade vuxit sig halvmeterhögt. Nu ser det riktigt städut.



Av bara farten fortsatte jag i Bärsån under bärbuskarna. Det blev tre proppfulla skottkärror med ogräs. Och då är det långt ifrån klart. Jag ska fortsätta nästa vecka. I Bärsån är det värsta sortens ogräsrensning för där har det aldrig varit odlingsland tidigare. Det är tjockt med gammalt älggräs, kvickrot, smörblommor och annat smått och gott.

Det låter kanske jobbigt och tråkigt, men jag har egentligen inget emot att rensa ogräs. Det blir så städat och prydligt när det väl är gjort, och då känner man sig nöjd. Det syns att man gjort något.

När man rensar så mycket ogräs blir det fullt i komposten. Då gäller det att man vattnar och håller den fuktig så att ogräset förmultnar snabbt och man kan tömma. Jag brukar hinna tömma två fack varje säsong, och fylla på igen. Vi har byggt komposten av staketsektioner som förra ägaren hade lämnat kvar. Nu har brädorna multnat upp i botten men själva metallskenorerna är opåverkade så Björne har bytt ut brädorna. Det kunde han göra med sektionen på plats. Han bytte bräda för bräda. Det är väldigt bra att ha en händig man. ☺

Trädgårdskompost är ganska näringsfattig men ett utmärkt jordförbättringsmedel. Jag ska passa på att tömma vår slutna matkompost som står uppe vid huset. Den får efterkomposteras tillsammans med trädgårdskomposten och tillför då mer näring.

Jag ska se till att vattna den stora lövkomposten som vi har bakom Bärsån. Vi fyller mest på, men tar sällan något därifrån. Det är ju ingen bra strategi. Den är torr, åtminstone den första halvmeteren, så det skadar inte att dra dit en spridare och vattna ordentligt. Björne funderar på att köpa en galler-skopa till traktorn. Då kan man både vända lövkomposten och sålla jorden därifrån, utan att behöva jobba ihjäl sig.



13 juli

Gröna MatHilda

Jämfört med förra året är det knappt några sniglar alls nu. Men det är trots allt några som tuggat i sig kål, en pumpaplanta och litet annat. Mest irriterande är de små sniglarna som bara är en centimeter långa och som letar sig in mellan sallatsbladen där man inte ens ser dom, förrän man sköljer sallaten och ska äta den.

Förra året köpte jag snigelgift för 2000 kronor tror jag. Helt hysteriskt. Och det mesta åts upp av andra djur som fåglar och gnagare.



Nu såg jag att Sneckenströms hade extrapris på en liten "snigelbar", Gröna MatHilda, som består av en liten låda med öppning som är lagom stor för en snigel att krypa in i.

Man lägger in typ 1 tesked snigelpellets (järnfosfat som är godkänt för ekologisk odling), placerar lådan där man har mest problem med sniglar, och lägger en sten ovanpå så inte andra djur kan vittja snigelbaren. Vi får se om det funkar.

17 juli

Tistron och andra bär

Smultron har vi plockat litet då och då de senaste veckorna, och nu har de lila hallonen också börjat mogna. Svarta och vita vinbär är mogna och röda vinbär och krusbär är på gång. Vi har klätt in halva körsbärsträdet i fiberduk för att få ha några bär ifred för skatorna. Förra året fick vi skörd för första gången på ett träd som säkert är 20 år gammalt, och i år är det lika mycket bär som är ännu större än förra året. Faktiskt både finare och godare än dom man kan köpa i affären från Turkiet.

Vi har 29 grader varmt och vindstilla idag och det varma vädret ska hålla i sig de närmaste dagarna. Körsbärsträdet ser riktigt hängigt ut, så när vi tagit bort fiberduken och plockat bären drog vi fram slang och spridare. Den får stå på över natten så det blir ordentligt vattnat.



Jag hörde ett radioprogram där man talade om svarta vinbär och berättade att förr kallades de för tistron. Ändelsen -on var vanlig förr i tiden när satte namn på bär, och

det hade jag inte tänkt på. Tistron, hallon, smultron, odon, lingon, hjortron... Intressant tycker jag som är intresserad av språk.

Jag har fortsatt rensa runt svarta vinbärbuskarna idag, men jag har inte hunnit klart. Mitt i raden av små buskar, som är ett par år gamla, har en buske plötsligt dött av oförklarliga skäl. Den hade till och med bär, så den levde i våras och såg normal ut. Men nu är det bara torra pinnar, blad och bär. Jag var inställd på att gräva upp den och ersätta med en buske som jag har i kruka. Men när jag rensade idag såg jag att det kommer pyttesmå gröna spetsar från de grenar som jag trodde var stendöda. Så nu vet jag inte om jag ska satsa på den buske som redan stått ett par år i jorden, eller ersätta den. Jag får fundera medan jag rensar...



Nere vid sjön har vi planterat en björnbärbuske. Den står i söderläge med berg bakom, så det borde vara ett bra läge. Björnbär kan vara ganska invasiva och jag vill inte ha den i grönsakslandet. Förra året var det några enstaka bär på busken, och i år är det flera stora gröna kart. Det blir spännande att se om det blir så fina bär som det ser ut att bli.



Vi vattnar och vattnar och vattnar, flera timmar om dagen och vissa växter måste ibland vattnas både morgon och kväll för att inte sloka.

Björne slog väggen i morse och har lagt gräset på ett par stora presenningar. Även om vi tror att vi har fått in allt hö som vi kommer att behöva i vinter så är det svårt att avstå från att ta in litet extra när vädret är optimalt för höslåtter. Men efter en enda dag kändes det redan torrt när det legat på presenning.

18 juli

Växthusgurka och zucchini

Jag brukar ha gurkor modell mindre i växthuset. Dom blir ca 15 cm och det är ganska lagom. Jag väljer sådana sorter som inte behöver pollineras, s.k. partenokarpa. I år blev det Passandra och Iznik. Dom står i glasväxthuset tillsammans med meloner, aubergin, paprika och en del tomater. Det brukar fungera bra och jag har aldrig haft problem med trips, spinn och mjöldagg, som man ofta hör att odlare har problem med. Vi skördar nu fler gurkor än vi hinner äta och har gett bort några. Det finns fler kart på plantorna men jag tänker att plantorna kommer att behöva bytas ut i slutet av säsongen. Istället för att så nya tog jag tre sticklingar och satte i vatten. Efter typ en vecka har de fått rötter och igår satte jag ner dom i varsin kruka.



Vi har plockat tre squash också, eller jag kanske ska kalla dem zucchini, eftersom dom är ganska små. Jag använder dem framför allt till "squill", dvs squash-sill, ett vegetariskt alternativ till kaviar-sill som vi gillar. Vi har ätit en omgång squill av årets squash, tillsammans med färskpotatis. Det var gott.

20 juli

Arbetskläder

Byxor

Det är många verktyg och grejor som man vill ha tillhands när man jobbar i trädgården. Därför tycker jag det är praktiskt med arbetsbyxor, typ snickarbyxor. Jag hittade ett par av märket Bluewear som jag är väldigt nöjd med. Damstorlekar brukar inte passa mig men jag kan ha största barnstorleken, och det är bra för då brukar kläderna vara litet billigare. Jag betalade bara 300:- på Jula, och efter att ha provat dem någon månad hemma köpte jag två par till eftersom jag var så nöjd.

Dom har bakfickor, vilket jag tycker är bra till mobilen. Dom har fickor på sidorna där jag har sekatorer, pennor och även tumstock ibland. Framtill finns dels vanliga fickor och på ena sidan finns en ficka med blixtlås där man kan stoppa nycklar och sånt som man absolut inte vill tappa. Framtill finns två löstagbara fickor med flera småfack. I dom brukar jag stoppa tomma fröpåsar, märkpinnar till sådder, små plastbitar, metall och sånt som man hittar i komposten eller ute på tomten. Det hamnar alltid litet jord och annat skräp i de fickorna och det är praktiskt att kunna knäppa loss dom och tömma innehållet direkt i soppåsen.

Det finns fickor på knäna för skumgummiskydd och tyget är slitstarkt. Kort sagt, väldigt praktiska och funktionella.



Skor



När det är varmt och man inte ska göra något tungt arbete, gräva eller gå bland vassa pinnar och stubbar, då passar Foppa-tofflor bra. Med dem kan man till och med gå i vattnet på badstranden när man krattar upp löv och gräver upp vass.

När det är regnigt och blött har jag ett par korta gummistövlar som man lätt kliver i och ur

Handskar

Man behöver litet olika sorters handskar vid trädgårdsarbete. De som jag gillar bäst är en modell som heter "Greppa" från Blomsterlandet.

Dom är smidiga men med kraftig gummerat grepp, tål vatten och kan sköljas av när man gjort något kladdigt.

Då håller man sig ren om fingrarna men det blir väldigt varmt och fuktig om händerna när man har jobbat med ogräsrensning ett tag, och det går lätt håll på dom. Så nu struntar jag i diskhandskarna.

När jag jobbade som veterinär behövde jag se respektabel ut med rena händer och naglar. Då använde jag ofta vanliga diskhandskar som man kan köpa i mataffären.

Beroende på väder behöver man olika skor att välja på. Oftast använder jag ett par rejäla skor från Graninge som jag kan ta av och på utan att behöva knyta upp snörningen. Dom funkar på vintern också.

Även där hade jag nytta av att vara liten till växten, för det var en utgående modell och de hade bara storlek 36 kvar, min storlek, och de sålde dem billigt. Jag köpte tre par och är mycket nöjd med dem. De är inne på tredje säsongen och jag tror nog de kan hålla en säsong till. Sen tar jag fram nästa par...



Jag har ett hundratal taggiga rosbuskar som ska klippas varje år. Hur man än bär sig åt så sticker man sig på taggarna. Det finns något som kallas för roshandskar. Dom har höga kragar och själva hand-delen brukar vara gjord av skinn som står emot taggarna bättre än tyg och plast. Jag har två olika modeller. Dom rosa gör sig bäst på bild. 😊

På vintern och senhösten, när det är kallt, har jag fodrade arbetshandskar av märket TEGERA, modell "water proof."



Jackor

På vintern har jag oftast en av Björnes gamla jackor i kraftigt tyg. Den står emot litet regn och har två rejäla fickor plus en innerficka. Inte världens snyggaste men funktionell. På sommaren behövs oftast ingen jacka alls. Om det är litet kyligt har jag en s.k. "huvtröja" i tjock bomull. Om det regnar har jag en kraftig regnjacka.

24 juli Svarta frukter och bär

Det är något märkligt med auberginplantorna jag får från min granne. Jag har aldrig lyckats med aubergin tidigare när jag sått själv. Men plantorna jag får av henne blir hur fina som helst och ger frukt. I år är plantorna finare än nånsin och jag har skördat flera frukter. Jag hörde att mogna auberginer ska vara blanka i skinnet. När dom blivit matta är dom övermogna. Det syns tydligt på bilden. (Men den var god ändå).



Med svarta vinbären går det litet si och så. Jag gillar svarta vinbär, så därför har jag planterat många buskar. Jag fryser ner bären som dom är i påsar, och tinar sen upp vartefter och äter till frukost med havreyoghurt och hemlagad granola. Gott och nyttigt. När jag fått extra mycket svarta vinbär har jag gjort osötad must i min Saft Maja. Det är jättegott!

Den äldsta busken var fullvuxen redan när vi flyttade hit för 34 år sedan. Den har gett goda bär varje år. Men i år har den plötsligt bestämt sig för att den ska dö. Den ser bedrövlig ut. Bara att gräva upp och ersätta med något annat.

Bredvid tomatväxthuset, i Bärsån, har jag en vinbärsdjungel. För flera år sedan flyttade vi dit buskar från olika håll och dom har vuxit in i varandra och spritt sig, så det går inte att se var den ena busken slutar och den andra tar vid. Jag håller på att förnygra buskarna och har beskurit dem varje år de senaste åren. Förhoppningsvis blir det lättare att plocka bären, att hålla bort brännässlorna och att lägga på gräsklipp mellan buskarna.

Utefter kastanjestaketet i Bärsån har jag satt en rad ganska små buskar, både sådana som spritt sig själva och som jag grävt upp och flyttat dit, och sådana som jag köpt. I den raden finns 16 buskar. För någon vecka sedan rensade jag bort allt gräs kring buskarna, la på gödsel, vattnade ordentligt och täckte med gräsklipp. Det ser så prydligt ut nu. Men en av buskarna, en av de köpta av sorten "Hildur" som såg helt frisk ut på försommaren med både blad och bär, dog plötsligt och torkade. Fattar inte varför. Jag har grävt upp den och ersatt den med en planta som är en avläggare från den gamla busken som också håller på att dö, och som har goda bär. Jag hade den redan stående i en stor kruka så det gick lätt. I en hörna i grönsakslandet står ytterligare 2-3 buskar.

Så jag gissar att jag totalt har nästan 25 buskar. Jag har hört från säker källa (Maj-Lis Pettersson, hortonom på SLU) att man kan beskära svarta vinbär ganska hårt och faktiskt göra en häck av dom. Min plan är att försöka hålla dom i styr utefter kastanjestaketet så man kan komma åt att plocka utan alltför mycket besvär. Jag har plockat knappt 10 liter i år och jag satte mig utanför köksdörren och rensade och njöt av utsikten.



25 juli

Storfruktig hassel

År 2020 köpte jag en del växter från Blomqvists Plantskola i Finland. Jag köpte bland annat två storfruktig hassel, en "Nottingham Fruhe" och en "Zellernöt". Tyvärr vet jag inte vilken som är vilken. Den ena står i Bårsån intill komposten. Jag har beskurit den på vårarna och den har grenat sig fint. Den har vuxit bra och blivit ganska stor, kanske större än jag hade räknat med... Det kan bli litet trångt. Kanske kan man bli tvungen att flytta grinden ifall hasselbusken blockerar vägen.

Den andra hasselbusken står i fruktlunden och har gott om plats. Den har inte vuxit lika mycket. Kanske har den inte fått lika mycket näring eftersom den inte har någon kompost alldeles intill. Men den får mer sol. Jag har pysslat om den litet extra i år, rensat ogräs, vattnat och satt stängsel omkring så inte råbocken ska komma åt att feja hornen på den. Han har förstört många buskar den kanalen.

Det är således fem år sedan de planterades, och i år finns det nötter på båda! Jag håller koll på nötterna och hoppas att inte ekorren ska hinna före. Ännu är dom inte klara att skörda. Jag ska kolla i Philipp Weiss bok "Handbok för nötodlaren" hur man vet när nötterna är mogna att plocka. Visst är dom fina!



Vi har en hel del vildhassel på tomten. Det är en fördel för pollineringen. Nötterna på de storfruktiga hasselbuskarna är avsevärt större än nötterna på de vilda buskarna. Och jag tycker det är sällan det blir några nötter på vildhasseln. Ofta är skaln tomma, ibland med hål efter någon insekt som borrar sig in och ätit upp nöten. Men man ser ofta öppnade skal under buskarna och ekorren brukar vara flitig att hämta nötter på hösten. Jag tror den är mycket bättre än jag på att veta vilka nötter den ska plocka och när. En riktig liten expert. Kanske man får lägga kålnät eller fiberduk på hasselbuskarna också, precis som vi gjort på körsbärsträd, jordgubbar och vinbär för att få ha dom i fred.

Det vore ju kul att få smaka några nötter, efter att ha väntat i fem år...

27 juli

Rökeriet Solsidan

Idag tog vi oss äntligen tid att tända röken. Vi gillar att äta rökt tofu och tunt skivad kokt och rökt rödbeta som pålägg. Rökt tofu finns ju att köpa, men det var länge sedan rödbetorna tog slut. Jag har gått igenom lådorna med rotfrukter i jordkällaren. Det som var kvar av palsternackor, kålrabbi och morötter var bara att kasta. Men rödbetorna var helt ok så jag kokade en stor gryta och skalade dom. Det går lätt när dom är nykokta. Jag hade köpt flera paket med naturell tofu också, i avsikt att röka dem själv. Då kan man ju välja vilket träslag man vill röka med och hur länge.

Björne har köpt en billig fiskrök och vi har fyra olika sorters flis, en, al, äpple och körsbär. Det är Björne som sköter röken och jag som fixar det som ska rökas och föreslår hur. Ett par rejäla handskar, några slevar, pensel och en tång är bra att ha till hands.



Vi penslade tofu och rödbetor med rapsolja för att röksmaken ska sätta sig bättre. Sen rökte vi tofu med en blandning av 80% al och 20% en. Vi provade att röka hela tofubitar och även att dela dem på hälften. Vi rökte dem i ca 15 minuter.

Vi rökte rödbetor med en, äpple och körsbär i ca 25 minuter vardera.

Sen rökte vi ett helt paket havssalt. Det är gott att strö på maten och på pålägg för litet extra piff. Vi provade också att röka några vitlöksklyftor (jag provsmakade och tyckte inte att det smakade något vidare, men vi får se hur det blir om man använder dem i matlagningen) och en skvätt rapsolja. Jag tänker prova att göra majonnäs med en liten del rökt olja. Tror det kan bli gott.



28 juli

Favoriterna Germidour och Thermidrome

Vitlöksblasten har varit gulfläckig och konstig ända sedan i våras, men löken har sett ut att växa normalt. För någon dag sedan började de första lökarna att fälla blasten så jag förstod att det var dags att skörda. Om man väntar för länge löser det yttersta lökskalet upp sig och löken delas i klyftor. Då tål den inte att lagras så bra. Så igår drog jag upp allihop, spolade av all jord och la löken i backar i solen för att torka.

Jag brukar vänta med att fläta löken till efter den har torkat, men undrade om det går lika bra att fläta när blasten är färsk. Jag kollade en video med Sara Bäckmo igår kväll medan jag rensade röda vinbär. Hon spolade inte löken, hon klippte av rötterna och flätade med färsk blast. Flätan blir ju mycket tjockare och klumpigare då, men det är

bekvämare att hantera löken när den är flätad, istället för att ha lökar och blast lösa i ett virrvarr i en back.



Jag tycker det ser vackert ut med rötterna kvar, så jag spolar bort jorden istället för att klippa bort rötterna. Jag drog bort de yttersta, fula skikten på blasten och putsade bort missfärgat skal på lökarna. Det tog sin tid, men man vill ju att det ska se vackert ut, en prydnad att hänga upp i köket.

När man flätar gör man som när man flätar håret i en s.k. "fiskfläta" eller "inbakad fläta". Man flätar som vanligt och lägger till en lök för varje "slag" i flätan. Sen flätar man ihop blasten och knyter ett snöre om så flätan inte löser upp sig och man lätt kan hänga upp den.



Vitlök kan ha hård stjälk, s.k. "hard neck" eller mjuk stjälk, s.k. "soft neck". Löken som har mjuk stjälk går bättre att fläta förstås. Jag har två sorters vitlök, Germidour som är vackert lila och Thermidrone som är nästan helt vit med svaga lila strimmor. Det är franska sorter som jag tycker har en mildare och rundare smak än dom som man köper i affären. Men det finns många olika sorter att välja på. Jag tar sättlökar från min egen skörd, de största och finaste. I år hade alla Thermidrome mjuka stjälkar som gick lätt att fläta, medan ungefär en tredjedel av Germidour hade hårda stjälkar. Dom band jag ihop i en knippa istället. När blasten torkat får man nog justera

flätan och knyta åt snöret litet hårdare. Jag har lagt flätorna i orangeriet där det är torrt och varmt med stora fönster mot söder. Jag torkade matlök där förra året och den har hållit sig bra över vintern. Men man får nog ändå räkna med att det tar ett par veckor för löken att torka helt. Det blev 4,5 kg vitlök.

Jag har sått Daikon (typ rättika som kan bli ända upp till 50 cm lång) och vintersallat idag, där vitlöken har stått. Sen har jag sått sallat (Little Gem) i brätte för att kunna ställa in det i jordkällaren. Sallat gror nämligen inte om det är för varmt, över 18 grader sågs det. Jag har sått en omgång på friland för ca en månad sedan, men det blev inget av det. Sen har jag även sått persilja och rosa sallat-skål i brätte. Dom får stå i växthuset. Jag har aldrig odlat sallat-skål tidigare, så det blir spännande. Den är väldigt vacker på bild.

Jag har planterat om hälften av idegrans-sticklingarna som jag satte förra året. Dom har tagit sig allihop tror jag, och det är hög tid att dom får varsin kruk. Hittills har fyra små sticklingar fått samsas i samma kruk och nu är krukorna fulla av rötter och sticklingarna ser litet gul-siktiga ut. Idegran är en väldigt tålig växt.



Det har varit oerhört torrt hittills denna sommar, men enligt prognosen ska det komma ca 30 mm regn det närmaste dygnet. När jag sitter och skriver det här hör jag hur regnet slår mot plåttaket och mot trädens löv utanför. Fåren har fått flytta till en hage där det finns träd som dom kan söka skydd under för regnet. Hönsen är inne i höns huset där det är torrt och varmt. Katterna är inne och ligger och sover, Björne snusar i sängen bredvid och det gör snart jag också. Allt är fridfullt och lugnt. Jag kan riktigt känna hur hela den törstiga och torra naturen suger åt sig av vätan. Härligt! Det kommer att göra gott för odlingarna. Natti natti.

29 juli

Hällregn och en idé

Vi vaknade i natt av att regnet öste ner. På någon timme fick vi 40 mm regn. Det är nog mer än vi fått på hela sommaren hittills. Bra att Björne rensade alla hängrännor igår och såg till att det inte var stopp någonstans. Jag hade typ 1,5 kubik gräsklipp som låg på en presenning och i en jättestor säck. Igår kväll la jag ut så mycket jag hann på grönsakslanden. Resten proppade jag ner i tre stora korgar och en hink och ställde in dem tillsammans med säcken i växthuset. Om jag inte gjort det hade det varit dyblött och möglat ihop i klumpar på någon dag. Det syns på gångarna i grönsakslandet hur vattnet forsat fram. Träflisen ligger ihopspolad i drivor.

Idag är det mulet, litet blåsig och svalare än det varit de senaste veckorna. Men prognosen säger att det inte ska regna nämnvärt. Jag planerar ändå att tillbringa en stor del av dagen inomhus och göra sådant som jag inte har hunnit pga allt trädgårdsarbete. Jag behöver ju inte vattna i alla fall ... förutom i växthuset och krukväxterna inne.

Jag har fått en idé, och det förvånar mig att jag inte kommit på det tidigare. Jag ska ta en anteckningsbok och skriva upp allt där som jag skördar under säsongen. Det hade varit bra om jag kommit på det tidigare, för jag har ju redan hunnit skörda en hel del. Men jag får väl försöka dra mig till minnes vad vi skördat och uppskatta hur mycket av varje sort. Det blir spännande att se vad ett småbruk kan ge.

31 juli

Potatisskörd

Igår och idag har jag tagit upp potatis, eller "prollor" som min farmor brukade kalla dom. Det blev en hel del, 58,5 kg Amandine och 9,5 kg rödskalig Rosaria och ca 1-2 kg nypotatis som jag odlat i hink och som vi redan ätit upp. Dessutom har jag 3 kg småpotatisar som jag tänker köra i potatisskalaren och sen råsteka, och 8 kg sättpotatis till nästa år. En del potatisar har varit dåligt kupade så solen kommit åt dom och gjort dom gröna. Sådana potatisar innehåller ett gift som heter solanin så dom ska man inte äta. Dom kommer jag att använda till sättpotatis, för då gör det inget att dom är gröna. Totalt blev det alltså drygt 80 kg. Dessutom har jag flera kilo potatis kvar från förra säsongen trots att vi ätit raggmunkar, potatisbröd, potatissoppa, potatisgratäng mm senaste månaderna. Vi har fem påsar hel potatis, flera lådor fryst potatisgratäng, soppa och kroppkakor i frysen. Slutsatsen är att vi behöver äta mer potatis. Vi ska ge bort några kilo till Björnes syster, för vi har ju mer än tillräckligt själva.



Jag har sorterat potatisarna efter sort och storlek så det blir lätt att hitta jätte stora potatisar när man ska koka dem eller vill ha stora potatisar till mos, gratäng eller klyftpotatis. Jag har tömt och skurat mina plastbackar som är så praktiska och bra, innan jag fyllt dom med potatis. Potatisen har jag spolat av med vattenslangen så den mesta jorden är borta. Innan jag stuvade in potatisen i jordkällaren skurade jag högra sidan, både hyllor och väggar. Av bara farten fortsatte jag med vänster sida, och den är nästan helt klar. Så nu är det nästan bara fruktkylen och farstun kvar, och det är de enklaste delarna.

Jag upptäckte att vi har många burkar med syrade grönsaker av olika sorter, så dom måste vi också äta upp. Jag började med att ta in en 1,5-liters burk med syrade, rivna rödbetor. Dom ska jag göra rödbetsketchup av imorgon. Det är jättegott som tillhör till olika varmrätter.

Jag har plockat typ 4-5 liter röda vinbär och hade tänkt lämna resten till fåglarna. Men så ändrade jag mig och kom på fler sätt att använda röda vinbär. Vi åt till exempel falsk ostkaka idag, gjord på finriven squash, och då var det gott med röda vinbär till. Igår åt vi röda vinbär till den hemgjorda veganska mangoglassen, och det var också gott. Och så är dom ju så vackra! Jag trodde att jag skulle hinna plocka vinbär idag, och även krusbären som är mogna och goda. Men det blev städning av jordkällare idag i stället och bärplockning imorgon.

