

Juni 2021

5 juni

Dåtid, nutid, framtid

Dåtid – Vi har fortfarande ca 10 kg fina äpplen i jordkällaren, nästan 8 månader efter att vi plockade dem. De brukar inte hålla sig så här länge innan de blir litet skrumpna, men i år är de fortfarande fina, goda och söta. Jag äter äpple till frukost varje dag. Min nya favorit är havre-yoghurt med äppelbitar och hemgjord granola. Förut åt jag sojayoghurt till frukost, men havre känns bättre än soja som importeras och körs över hela jordklotet. Havre är en av de få grödor som vi är självförsörjande på i Sverige. Havreyoghurt är inte så syrlig som jag vill ha den, så jag blandar ner ett par matskedar citronsaft eller limesaft, ekologisk som finns att köpa i glasflaska. Då blir frukosten både godare och nyttigare.



Nutid – Pak Choi är god och användbar. Det är en asiatisk kål med mild kålsmak, krispig och god. Jag har försatt den tidigt inomhus och sedan planterat ut den i växthuset, i de tråg där jag sedan brukar odla växthusgurkor när min Pak Choi är uppäten. Kål är inte så känslig för kyla, och jag har inte haft någon värmefläkt i det växthus där kålen stått. Nu är det hög tid att äta upp dem. När värmen kom har en del börjat blomma, men det gör inget. Blommorna går bra att äta de också, fast stjälken blir litet hårdare när den blommar.



Jag väljer mini-Pak Choi, som blir ca 15 cm lång, för jag tycker den är lättare än stor Pak Choi att använda i matlagningen. Vi äter den oftast rå som sallad, eller stekt/wokad i rapsolja tillsammans med vitlök.

Framtid – Träd och buskar blommar ovanligt rikligt i år. Det gäller äppelträd, päronträd, hägg, hagtorn, rönn, oxel mm. Vårt lilla äppelträd som är ca 10 år gammalt är översållat med blommor. Då det varit många varma dagar på sistone tror jag vi kan räkna med god pollinering och stor skörd. Det hoppas vi i alla fall.



7 juni Höslåtter

Vi odlar inte bara mat till oss själva. Vi odlar en del mat till djuren också.

När vi hade hästar tog vi in en del hö själva, och de senaste åren har vi tagit in hö åt fåren, både på egen mark och hos vår vänliga granne som inte längre har hästar och tycker det är litet skönt att slippa hålla efter gräset med gräsklippare.

Fem får äter ungefär lika mycket hö som två stora ridhästar, dvs ungefär 2 ton per år.

Det är ganska arbetskrävande att ta in hö på gammalt vis, och mycket väderberoende. På senare år har vi utökat vår maskinpark. Alla redskap är ursprungligen ämnade att dras av en häst, och nästan 100 år gamla. Vi hade en gammal räfsa när vi tog in hö till hästarna. Sen hittade vi en slätterbalk som stått i ett dike i Eskilstunatrakten i årtal. Ägaren hade sålt fastigheten och behövde bli av med den rostiga maskinen. Vi lyckades vinscha upp den på en släpkärra och köra hem den. Efter mycket meckande, ersättning av uppruttnade trädetaljer och komplettering med nytt drag fungerar den att slå hö med efter fyrhjulingen. Det går fortare än att slå med lie...



När man slagit höet och det legat och torkat på backen några dagar behöver man vända det så att det torkar snabbare och jämnare.



Det tar väldigt lång tid att göra det för hand. I år hittade Björne en annons. En man i Björnlunda ville sälja en gammal hösprätt för 200:-. En hösprätt är en konstig manick som har liksom stora hönsfötter av järn som sprätter runt höet. Efter mycket rostlösningsmedel och smörjfett fungerar den hur bra som helst, och det gick säkert tio gånger snabbare att vända höet med hösprätten än för hand med kratta och högaffel.

Det var faktiskt litet märkligt med det där köpet. Det visade sig att gården där ägaren bodde låg granne med ett stuteri där jag jobbat för ca 45 år sedan, och säljaren var väl bekant med mina tidigare arbetsgivare och hade tillbringat en del tid där när han var barn. De hade avlidit båda två, i hög ålder, och det fanns inte längre några hästar på gården. Det kändes sorgligt.

Nåväl, vi fick med oss en hösprätt därifrån, och den ser väldigt skojig ut när den är i verksamhet:

http://www.forssten.com:8080/I_god_jord/Tradgardskalender/Tradgardfilmer/Va_nda_ho_.mov

När man slagit och vänt höet har det förhoppningsvis torkat så pass att det är dags att ta in det. Man säger att det krävs åtminstone 5 dagar med fint väder innan hö är tillräckligt torrt om det får ligga och torka på backen.

Innan man tar in höet krattar man ihop det i strängar. Då kommer vår gamla kratta väl till pass. En person kör fyrhjulingen (jag) och en sitter på krattan (Björne) och fäller upp den med jämna mellanrum så höet hamnar i långa strängar. De får ligga och torka litet, man krattar ihop det som stora krattan inte fått med sig, och därefter lastar man upp höet på en kärra och tar in det på skullen. Vi brukar stoppa det i Big Bags som vi kör på släpkärra och sedan drar upp med rep på skullen. En säck rymmer ca 30 kg, så vi behöver ca 70 säckar per år.



Vår urgamla maskinpark har inte kostat många kronor, men behöver regelbunden service och lagning, så Björnes mekaniska färdigheter kommer väl till pass.

Igår tog vi in ca 700 kg hö hos grannen och idag har vi tagit in ca 400 kg på vårt eget fält. Dessutom har vi en del hö kvar på höskullen sedan förra säsongen, som vi kommer att ge fåren först, innan vi börjar ta av det nya.

Men allt hö hade inte torkat på fältet idag, så gissningsvis drygt 700 kg ligger kvar i strängar, och nu när jag skriver detta hör jag hur regnet slår mot taket. Om det inte hade regnat skulle vi ha kunnat ta in resten av höet imorgon, och ha så det räcker över vintern utan att behöva köpa. Men nu blir vi kanske tvungna att hässa höet så det torkar innan vi tar in det. Mer jobb...

I värsta fall finns det ju hö att köpa, även om det är litet fusk☺

Nu har det slutat regna, för stunden i alla fall. Det är ansträngande att vara månskensbonde, både fysiskt och mentalt.

10 juni Hässa hö

Jo, nog kom det regn alltid. Först på natten mellan 7-8 juni. Så det var bara att hässa allt blött hö den 8 juni. Sedan regnade det av och till mest hela dagen 9 juni.

Så vi får se vad det kan bli av detta hö, fårmat eller kompost. Vi har i alla fall fått ordentligt med motion, över 22.000 steg vissa dagar.

Och visst ser det vackert ut med hässjorna.



När jag kom ut i växthuset efter en lång dag med höslåtter upptäckte jag en mätt snigel som hade mumsat i sig alla mina små gurkplantor som väntade på att planteras ner i jorden. Nja, inte alla, han/hon var i full gång med den sista. Så nu är det bara att så nytt.

Som väl var hade jag hunnit beställa nya gurkfrön. En del fröfirmor brukar ha kraftiga rabatter, 40-50%, i juni. Jag var beredd och hade inventerat mina fröer så jag visste vad jag behövde köpa och hade beställt den 6 juni. Fröerna fanns redan i min brevlåda igår, så idag ska det sås. Jag ska försöka få ner alla plantor som väntar också. Det är hög tid.

17 juni Nässelvatten

Nu har jag dragit upp varenda brännässla som jag hittat i grönsakslandet och i "Bärsån".

Det blev ganska många, och dubbel nytta, både ogräsfritt och gödning. Med roshandskar, som har skinn på fingrarna och långa kragar, går det bra utan att bränna sig. Sen har jag stoppat ner dem i min stora



Om en vecka är nässelvattnet klart att användas. Man spär det med vatten i en stor vattenkanna och gödslar där det behövs. Det luktar inget vidare dock, precis som kogödsel. Men lukten försvinner snart.

21 juni Flädern blommar



Vi har flera fläderbuskar, och varje år brukar jag göra fläderblomsaft. Till varje sats går det åt 40 blomklasar enligt receptet, men jag brukar ta dubbelt så många. För att slippa ha så mycket socker i saften brukar jag frysa ner den i glasburkar eller flaskor och tina upp en i taget. Vi dricker ganska mycket fläderblomsaft blandad med kombucha. Jag brukar frysa in blommor också så jag kan göra mer saft vartefter.

Dessutom brukar vi göra fläderbärsmust. Jag ångkokar bären i min Saftmaja utan socker och fryser ner även den, fast i mindre burkar och flaskor. Sedan dricker vi den som "shots". Fläderbär lär vara mycket nyttigt, men fläderbärsmust är inte lika god som svartvinbärsmust. Jag antar att det är en massa antioxidanter och vitaminer i den. Men man ska inte äta bären råa. Då får man ont i magen och kräks. Jag har provat...

22 juni

Första jordgubbarna, nästan...

Idag plockade jag de första jordgubbarna, nästan... Jag tog faktiskt den allra första igår, men den åt jag upp innan det hann bli något foto. Sen tog fåglarna några stycken, så jag har lagt stora kålnät över jordgubbslandet, och även över blåbärstrybuskarna så att de förhoppningsvis hinner mogna innan fåglarna tar dem.

Inga gubbar smakar så gott som de som man plockar direkt från plantan och som mognat i solen. Helst ska man ha nyslungad flytande honung till gubbarna. Det ska vi fixa...



25 juni Kryddlandet

Det är praktiskt att ha färska örter i anslutning till köket. Jag har haft ett litet kryddland alldeles vid köksdörren, men läget inte så soligt som de flesta kryddor vill ha för att trivas. Jag har sneplat på några roliga krukor som finns som fjärdedelar och halvor och som man sätter ihop så det blir en rund kruka, men tyckt att de var för dyra. I våras stängde vår närmaste plantshop, allt skulle rivas och ge plats för bostäder, så man hade total utförsäljning. Där stod krukorna och nu kostade de 20:- styck. Jag köpte rubbet och "tjänade" 1500:- på affären. (Min man påstår bestämt att man inte kan tjäna pengar när man handlar, möjligen spara...) Nu har jag en hel hög örter på kökstrappan. Det finns flera fördelar med det. De står soligare och inte lika blött, det är lättare att hålla efter ogräs och man kan lyfta in krukorna inomhus eller till växthuset över vintern.



Det får plats en hel del olika sorter i krukorna, så nu har jag rosmarin, lavendel, oregano, kinesisk gräslök, persilja, vinterkyndel, citronmeliss, citrontimjan, fransk dragon och mejram i krukorna och libbsticka, salvia, rysk dragon och oregano, som är härdiga och lättodlade, i det gamla kryddlandet.





Basilika är en klemig typ. Den vill inte bo ute i kalla Svedala. Den vill ha åtminstone 13 grader varmt sägs det, så den bor i köksfönstret och i växthuset.

I sanningens namn är det ganska praktiskt att ha den i köksfönstret, nära till hands när man kommer på att man vill ha några blad i salladen, på pizzan eller på mackan. Ju mer man skördar desto tätare blir

27 juni

Saft av fläder och rosor

Jag såg till min förfäran att flädern redan höll på att blomma över, så jag fick en faslig fart att åka och köpa citronsyra så jag kunde göra fläderblomssaft innan det var för sent. Jag gjorde en dubbel sats flädersaft. Samtidigt passade jag på att göra en liten sats rosensaft, bara på prov. Jag följde samma recept som för flädersaften, men med rosor istället för fläder, Felicité Permentier, Rose de Recht och Hippolyte – allesammans gammaldags buskrosor med mycket doft. Saften står i jordkällaren i rostfria kärl och om tre dagar är den färdig att avsmakas och frysas in.



Saften smakar verkligen ros, och den blev vackert rosa. Jag tror att den kan bli litet övermäktig i större doser, men tänker att den outspädd kan bli en trevlig aperitif före maten i vinter. Ett minne från sommaren.



28 juni Sommarfrukost



Under flera år har jag inte haft något jordgubbsland alls, och åren före har jag planterat jordgubbsplanter som inte velat ta sig. Men nu har jag tre olika sorters jordgubbar, tidiga och senare, och dessutom på fyra olika ställen. Så nu kan vi äta så mycket jordgubbar vi orkar. De första gubbarna brukar vara störst, men jag tycker att de små är sötare.

Samtidigt mognar blåbärstryn. Vi har haft våra två buskar i fyra år tror jag, men i år är det första året de ger ordentlig skörd. Bären ser ut som avlånga blåbär och smakar något åt blåbärshållet, men syrligare. Förra året köpte jag två buskar till, som fortfarande står kvar i sina krukor. Jag ska plantera dem bredvid de två första buskarna, men just nu står det två buskar med amerikanska blåbär där. De verkar

inte trivas något vidare så min plan är att flytta dem till Bärsån, och samtidigt klippa ner dem och ta sticklingar.

Den ordinarie frukosten består nu av havreyoghurt, hemgjord granola, jordgubbar och blåbärstry, och gärna litet flytande honung på toppen. Vädret har varit fint i juni, så ofta kan bärfrukosten avnjutas i solen utomhus.

29 juni

Nyslungad honung till de sura honungsbären

Nu har jag rensat ogräs i alla tre växthusen, i alla odlingslådorna och nästan alla gångarna. Jag hoppas kunna rensa det sista imorgon.

Björne har kört betesputs i hagarna där fåren har gått, så där finns det gräsklipp att kratta ihop och lägga i landen.

Nu är vi tvungna att slunga för vi har slut på ramar och bina behöver fler ramar att samla honung i. Vi har slungat en låda med tio proppfulla ramar idag.

Honungen har en ovanligt mörk färg och en mild men fyllig smak. Den liknar ingen honung som vi fått förut så jag undrar var bina hämtat nektar någonstans. Det måste vara några blommor som de inte samlat från tidigare.

Idag plockade jag av bären från den ena busken med blåbärstry/honungsbär. Den har nog gett minst 2,5 liter bär i år.



Jag gallrade betorna igår. Man brukar kunna plantera ner de små plantor som man gallrat bort och få dem att ta sig om man vattnar ordentligt och håller jorden fuktig. Så kan man inte göra med morötter för de är känsligare och blir deformerade. Just nu har vi dock värmebölja, så det är nog större risk att de små betorna torkar ut innan de hinner rota sig. Blasten ligger klistrad utefter marken, som små blöta disktrasor, och ser ut som om den kommer att dö. Men det är värt ett försök. Inget att förlora.



(Veckan efter såg betorna ut så här. Dom tar sig! Helt otroligt vilken växtkraft!)



Tyvärr är sniglarna på hugget. De har tuggat i sig två gurkplantor till i växthuset och tre utomhus av de nya. Jag har redan plockat 15-20 sniglar som kom fram när det började skymma. Nu är klockan 23 och jag ska gå ut på en "bödelsrunda" till med ficklampa. Ingen pardon för sniglarna som nu gör sitt bästa för att utplåna kålplantorna i vissa odlingslådor. Varför äta snigelgift när det finns mjälla små kålplantor och krispiga gurkplantor? Hittade 21 sniglar till på sista rundan. Det verkar som om de odlingslådor som omges av gångar med flis klarar sig bättre. Sniglarna gillar förmodligen inte att krypa på träflisen, medan de lådor som har högt gräs på någon sida är värst angripna. Det måste åtgärdas.

30 juni

