

November 2025 – februari 2026

18 november

Säsongsavslutning

De senaste veckorna har vi försökt komma ikapp med allt som vi borde ha hunnit med i trädgården under sommaren. Men nu får det faktiskt räcka, för nu tror jag det har blivit vinter. En del saker får vänta till våren. Båten är upptagen ur sjön.

Björne har genomfört den årliga spolningen av avloppet, rensat häng-rännorna och kört lövblås i två omgångar, så det ser nykrattat ut.

Det är ganska otroligt, att han på tre timmar kan blåsa bort löven från ca 6000 kvm. Om man skulle kratta

för hand skulle det ta flera veckor. Björne har tagit bort det stora getingboet som vi haft i skorstenen under sommaren, så nu kan vi elda i vedspisen, kakelugnen och braskaminen. Fåren är klippta och hönsen har slutat värpa. Bina är invintrade.

Vinterdäcken är på, vinterskorna är framtagna ur förrådet och sommarskorna har tagit deras plats i lådan. Jag har tvättat fönstren i undervåningen på utsidan, tänker att jag kan tvätta insidan och emellan fönstren även om det är några minusgrader. Vi har städat i trädgårdsboden, pumphuset, slungrummet och tvättstugan men odlingsrummet och biboden kvarstår. Jag har haft sommarvattnet från sjön på så jag kunnat skölja rotsaker och purjolök innan jag lagat till dem, gett bort eller lagt in dem i jordkällaren. Men nu är vattnet avstängt så inte rör och kranar fryser sönder och bevattningsmunstycken, spridare och kopplingar har tagits in. Färdigvattnat för i år!

Alla krukor och urnor är intagna. Dahlior och begonior är uppgrävda och knölarna ligger nu frostfritt i påsar och väntar på våren.

Allt utom grönkål och några plantor stjälseller i skördat, och så pepparroten som kanske får ligga kvar i jorden till i vår. Det mår den inte dåligt av.

Grönkålen ska stå kvar i jorden och jag vet faktiskt inte vad jag ska göra av all stjälselleri. Jag har säkert gjort 15-20 påsar soffritto (bas till grytor och soppor som man gör på lök, selleri och morot) och jag tror inte vi kan äta mer. Jag har satt två långa rader vitlök från eget utsäde. Det gick åt 5,5 vitlök. Det skulle ha kostat 225:- om jag hade köpt sättlök. Vi har ätit upp den sista tomaten och frosten har tagit de sista små broccoli-buketterna. Vi har haft flera minusgrader de senaste dygnet.

Jag har en back med savojkål och röd spetskål som står i jordkällaren och väntar på att tas om hand. Jag ska göra kimchi av den mesta savojkålen. Av spetskålen blir det kålsallad och infrysning. Jag har blancherat det mesta av smörkålen och fryst ner. Man kan ju inte äta hur mycket kål som helst, och den håller sig inte så länge i jordkällaren. Tror det är litet för varmt. Gissar att optimal temperatur för förvaring av kål är 1-2 plusgrader. Jag får lägga så mycket jag har plats med i kylen där vi har plus 4 grader. Jag skulle kunna sänka till 2 grader.

På vintern kan man ägna sig åt att baka, laga mat, läsa, översätta, bjuda hem folk, sy, väva och laga kläder. Det är uppfriskande med omväxling. Men man får tänka på att skaffa sig motion någon annanstans än i trädgården. I morse gick jag en liten sväng runt kvarteret medan jag lyssnade på några kapitel ur Bibeln i hörlurarna. Det blev inte så lång promenad för jag hade ett par nya vinterkängor på mig. Dom är hårda och stela och dessutom litet för små. Jag hoppas kunna töja ut dom, men vill inte få skavsår. Jag får ta litet och lite.



Jag har tagit fram garn och börjat virka och sticka. Det är mysigt att sitta i sängen och sticka medan man kollar någon intressant video. Jag började med goda intentioner och använde garn ur förrådet. Men sen har jag faktiskt köpt grått yllegarn som jag ska sticka en tröja till Björne av, och bomullsgarn i två färger som jag ska sticka jumprar av till mig själv. Garnet var så billigt..... 😊

Och det tar så lång tid om jag ska karda, spinna och sen sticka av vår egen ull. Det är ett långtidsprojekt som jag hoppas kunna ägna mig åt också i vinter. Men det säger jag varje vinter....



Jag gillar att använda mönster från DROPS Design. På sin hemsida har dom över 12 000 gratis mönster på svenska, anpassade efter deras egna garner. Och mönster är verkligen inte gratis om man ska köpa. Dessutom kan jag hitta mönster där som passar till garner som jag har i mitt garnförråd. Jag provstickar en lapp så jag vet sträckningen och sen kan jag jämföra med deras garner och välja mönster som passar. Supert!

20 november Lönar det sig att odla?

Det finns många fördelar med att odla. Man får motion, frisk luft, sol och något trevligt att göra. Men lönar det sig rent ekonomiskt? Björne brukar skoja och säga att vi inte bara får ekologiska grönsaker utan även ekonomiska grönsaker. Jag har faktiskt aldrig tidigare mätt hur stor skörd jag fått. Men i år tänkte jag att jag skulle göra det. Jag började inte räkna i början av säsongen, utan först 29 juli så jag missade litet. Men större delen av säsongen har jag räknat och vägt.

Ibland har jag inte kunnat väga utan fått skatta. Om man ger bort litet grönsaker och står ute i grönsakslandet kan man ju inte säga: "Vänta ett tag, jag måste väga exakt hur mycket du får." Gröda som delvis är uppskattad och inte vägd är markerad med *.



Hur som helst får man en uppfattning om hur mycket skörd det rör sig om. Mitt grönsaksland är ca 200 kvm och vi är två vuxna personer i hushållet. Vi är vegetarianer och jag skulle säga att vi själva odlar större delen av den frukt och grönsaker som vi äter under ett år, och att vi snarare får så stor skörd att vi har svårt att äta upp allt vi odlar, än att vi skulle behöva köpa för att det inte räcker. Sen finns det ju en del grödor som vi gillar att äta men inte kan odla, som de flesta nötter och frön, spannmål, oljeväxter, mango, citrusfrukter, avokado, ananas och bananer. Så vi är inte självförsörjande, men självhushållare.

Jag har försökt gruppera de olika grödorna i listan här under så det blir lättare att få en överblick. Det vore intressant att räkna ut hur mycket skörden är värd i pengar, men det tar för mycket tid och kräver för mycket arbete, så det får vara.

Grönsaksfrukter

Aubergin	2 300 g	
Squash	19 850 g	
Växthusgurka	16 050 g	
Äppelgurka	4 640 g	
Frilandsgurka, grön	4 860 g	
Cantaloupe-melon	715 g	
Vattenmelon	700 g	
Tomater	60 565 g	76 plantor – förhållandevis liten skörd.
Paprika	740 g *	Några sitter fortfarande på plantorna.
Pumpor	21 000 g *	Största pumpan var för tung för vågen.
	131,080 kg	

Bladgrönsaker

Sallat	745 g	
Ruccola	575 g *	
Nässlor	?	
Svalört	?	
Libbsticka	500 g	
Spenat (växthus)	100 g	
Stjälkselleri	6 400 g	Ca 4 kg * kvar i landet
Betblast (typ mangold)	4 500 g	
Fänkål	11 660 g	Plus 5 liter fänkålsmust.
	24,480 kg	

Kålväxter

Kålrabbi	10 560 g	
Kirskål	?	
Rädisor (växthus)	150 g	
Broccoli	1 370 g	
Smörkål	5 000 g *	
Savojkål	6 000 g	
Spetskål, röd	3 000 g	
Grönkål	?	Gett bort en kasse. Resten står kvar i landet
	26,080 kg	

Rotfrukter

Potatis	80 000 g *	Tagit upp litet färskpotatis som inte vägdes
Palsternacka	500 g	
Rödbetor	34 550 g	
Vitbetor	13 600 g	Största vägde 410 g
Rättika	2 700 g *	
Rotselleri	6 830 g	
Jordärtskockor	15 000 g	
	153,180 kg	

Baljväxter

Brytsockerärt	1 275 g	
"Olles lilla svarta"	510 g	Torkade
Bondbönor	<u>2 000 g</u>	Med baljor 8 830 g. Med skal 2 730 g.
	3,785 kg	

Lökväxter

Vitlök	ca 5 000 g	98 st.
Ramslök	1 300 g	Plockad i skogen.
Röd lök	2 265 g	
Gul lök	26 700 g	
Silverlök	3 750 g	
Jättelök	3 660 g	
Kinesisk gräslök	50 g	
Purjolök	<u>20 000 g *</u>	Lagras med rötter och en del jord i hinkar. Kan därför inte vägas exakt.
	62,725 kg	

Bär

Hallon	???	De flesta har plockats rakt in i munnen.
Smultron	???	Plockats några här och några där.
Svarta vinbär	4 000 g *	
Röda vinbär	4 200 g	
Körsbär	8 liter	
Krusbär, gröna	2 700 g	
Krusbär, röda	1 750 g	
Björnbär	530 g	
Jordgubbar	2 000 g	
Växthusdruvor	5 430 g	
Staketdruvor	130 000 g *	13 hinkar x ca 10 kg. Ca lika mycket hänger kvar.
Nypon	<u>3 880 g</u>	
	154,490 kg	

Frukt

Äpplen	minst 100 000 g	Svenska eko-äpplen kostade 27:90 i affären
Plommon	3 800 g	Fått av grannen så dom kanske inte räknas.
Äkta kvitten	2 400 g	Fått av min kusin så dom kanske inte räknas.
Rosenkvitten	<u>200 g *</u>	Fått av en kompis så dom kanske inte räknas.
	106,40 kg	

Svamp

Karl Johan	3 770 g	Plockade hemma i hagen.
Gula kantareller	<u>3 820 g</u>	
	7,590 kg	

Diverse

Gatkamomill, torkad	7 g	
Fläderblommor	1 500 g *	
Sockermajs	4800 g	
Mjölmais	400 g	
Kryddtagetes		Litet plock bara till dekoration.
Slingerkrasse, buskkrasse		Tagit några blad och frön bara. Fanns mer.
Salvia	40 g	
Timjan	50 g	
Humlekottar	20 g	1 liter
Basilika	<u>?</u>	Plockats några blad här och där.
	6,817 kg	

Snittblommor

Astrar
Zinnia
Lejongap
Sommarmalva
Blåklint
Ringblomma
Alpmartorn
Luktärt
Rudbeckia
Rosor

Frön

Slingerkrasse
Luktärt
Ringblomma
Sommarmalva
Palsternacka
Tomat
Paprika
Broccoli
Sockermais
Mjölmais
Kokbönor, Olles lilla svarta, Gauk

oräkneliga buketter till mig och andra



Misslyckade

Fem kronärtskocksplantor gav inte en enda skocka.
Vintersallat i växthuset – inget kom upp. Gamla frön?
Morötter – sniglarna åt upp hjärtbladen på allt som såddes på friland.
Dill – sniglarna igen...
Persilja – dessa sniglar...
Röd sallatskål – växte väldigt dåligt trots fiberduk. Det lilla som kom upp var snigelätet.

Sammanlagt blir det drygt 676,6 kg + snittblommor och frön + fänkålmust och äppelmust



Jag jämförde de största posterna med ICA näthandel. Så här års är det mesta av förklarliga skäl importerat. En del fanns inte som ekologiskt och annat fanns inte alls. **Men sammanlagt blev det drygt 20 000:- plus en massa annat och 130 kg druvor som inte går att hitta något jämförbart i affären.**

Gröda	Kg	Pris/kg	Pris	
Aubergin	2,3	97,33	223,85	Spanien
Squash, grön	19,8	49,9	988	Spanien
Växthusgurka	16	66,33	1061,3	Spanien
Tomater	60,5			
	40,5	59,8	2421,9	Spanien, plommon- och kvisttomater
	20	99,6	1992	Nederländerna, körsbärstomater
Stjälkselleri	6,4	79,71	510,15	Spanien
Fänkål	11,7	39,9	466,83	Ej eko
Brytsockerärtor	1,3	179,33	233,15	Finns ej. Sockerärtor fr Kenya.
Bondbönor	2,7	51,25	138,4	Frysta med skal
Kålrabbi	10,6	49,9	529	USA, ej eko
Savojkål	6	34,9	209,4	Svensk, ej eko
Spetskål, röd	3	42,9	128,7	Röd finns ej. Grön
Potatis	80	19,95	1596	
Rödbetor	34,5	24,9	859,05	
Vitbetor	13,6	64	870,4	Ej på ICA.
Rotselleri	6,8	120	816	Ej på ICA.
Jordärtskockor	15	83	1245	
Vitlök	5	159,59	797,95	Spanien
Gul lök	26,7	23,8	635,45	Ej eko
Purjolök	20	37,9	758	
Äpplen	100	37,9	3790	Svenska finns ej på ICA. Italienska
			20270,53	
Dito		27,9	2790	Willys
Staketdruvor	130	79,8	10374	Finns ej att köpa. Dessertdruvor fr Italien

Det pratas väldigt mycket om klimatet, men människor är inte villiga att ändra sitt sätt att leva utan försöker hitta olika tekniska lösningar för att kunna fortsätta på samma sätt som lett fram till de miljöproblem som vi nu har. Hur ska man kunna fortsätta att ha ett system som bygger på ständigt ökad tillväxt? Lägg märke till att man inte bara strävar efter tillväxt utan *ökad* tillväxt, samtidigt som man påstår sig värna klimatet och miljön? Den ekvationen går helt enkelt inte ihop.

Forskare säger att de utsläpp som orsakas av mat som kastas istället för att ätas upp, är dubbelt så stora som utsläppen från flyget!!! Kastad mat utgör hela 8% av de globala koldioxidutsläppen. I Sverige räknar man med att 25% av den mat vi bär hem från affären kastas. Och sen klagar man över att maten är dyr...

När man odlat sin mat själv är man inte benägen att kasta den, utan man planerar sin mathållning och försöker ta vara på allt som jorden ger.

Men det finns många fler fördelar med att odla:

- Man äter mer grönsaker, bär och frukt.
- Man kan äta grödorna i säsong, dvs när de är som godast och bäst. Tomaterna får mogna på plantan och inte plockas gröna och mogna i lådor i lagerhallar så att de inte smakar något nästan. Solmogna tomater är något helt annat.
- Man kan odla sorter som inte finns att köpa, upptäcka nya varianter och smaker. Man kan välja de sorter man själv gillar bäst.
- Man kan i viss utsträckning ta frö från sina egna grödor. Det är betydligt högre kilopris på frön än på grönsaker.
- Grödorna blir uteslutande giftfritt odlade. Det finns inte så många tillåtna växtgifter för fritidsodlare att köpa, även om man skulle vilja. Man vet vad man äter.
- Man kan ta vara på sitt matavfall, avfall från trädgården, gödsel från djur och till och med sitt eget kiss. På så sätt behöver man inte belasta den kommunala avfallshanteringen i så stor utsträckning. Man får ett slutet kretslopp och behöver inte köpa gödsel. Urin från två personer räcker under odlingssäsongen

till att gödsla 400 kvm grönsaksland! Helt ofattbart. Och sammansättningen av gödselmedel i urin är den optimala för att gödsla växter. Mest optimal är urin från vegetarianer. Det tycker jag talar för att det var så det var tänkt från början, att människor skulle vara vegetarianer.

- Man måste vara hemma och sköta sina odlingar, så man har inte tid att flyga omkring i världen och bidra till utsläpp och spridande av smitta. Visste du att 90% av dem som åker som turister till Indien kommer hem med multiresistenta tarmbakterier? När vi åker utomlands kommer vi ofta hem med fripasagerare som vi inte är medvetna om.
- Motion, sol, fågelkvitter och frisk luft – det är också viktigt för hälsan.
- Skördelycka. Man får både glädjen att se plantorna gro och växa, och att skörda, tillaga och äta.



10 december

Ett retfullt misstag

Alla finna kvittenfrukter som jag fick av min kusin har legat framme i en fruktskål på köksbordet. När jag sen skulle laga mågot gott av dem visade det sig att dom var bruna inuti, allihop. Jag vet inte om dom var ruttna direkt, för som luktade inte illa och var inte mjuka, men dom såg inte så aptitliga ut, så dom åkte på komposten. Lärdom: Laga kvitten direkt efter skörd.



17 december

Rekord

I december i år har vi slagit rekord, fast inget bra rekord utan ett bottennapp. Vi har bara haft en halvtimmes sol i Stockholmsområdet under första halvan av december, och det har regnat nästan varje dag. Gräsmattan är som ett träsk och det växer nog snart ut grodfötter på mig tror jag. Detta är den solfattigaste inledningen i december sedan 1934. Vi kompenserar solbristen med d-vitaminkapslar.

Men den frusna jorden i urnorna har i alla fall tinat, och jag har gjort en fin dekoration med sådant som jag hämtat i trädgården.



4 januari

16 liter pumpasoppa, ensilage och tonvis med snö

Hösten och den tidiga vintern har varit mörk och så blöt att det inte har gått att klippa gräs. Jag har därför inte fått tillräckligt med gräsklipp så jag kunnat täcka alla odlingsbäddar. Istället fick vi hämta en ensilagebal med trasig plast som inte dög till foder, från ridskolan i närheten. Det räckte till att täcka alla bäddar, och det blev till och med litet över. Det var i grevens tid, för efter nyår kom det massor av snö och då hade det inte gått att lägga på något täckmaterial. Vi fick nästan 50 cm snö på ett par dagar.

Idag har Björne plogat med traktorn, både hos oss och grannarna, och jag har handskottat hela dagen, ruskat snö från buskar, sopat snö från växthustaken och skottat gångar till höns hus, jordkällare, tvättstuga mm. Jobbigt, men nu är det gjort och enligt prognosen ska det inte komma några större mängder snö de närmaste dagarna. Nu är vi litet möra och sitter i sängen och ägnar oss åt mindre fysiska aktiviteter, skriva på datorn, sticka och sånt.

Vi åt upp den sista pumpasoppan härom veckan, men jag hade flera påsar med skalad, urkärnad och tärnad pumpa i frysen, och dessutom flera burkar med hackad gul lök. Så jag satte igång att koka soppa så det stod härliga till. Eller det är snarare pumpamos för jag gör soppan tjock och håller i mer vatten när vi ska äta den. Då tar den inte så mycket plats i frysen. Jag rostade en del och en del kokade jag bara direkt. Sexton liter blev det allt som allt.

Tidigare har jag nöjt mig med att mixa den direkt i kastrullen med stavmixer. Men nu lät jag den svalna och mixade sedan i mixerkannan på min Ankarsrum hushållsmaskin. Soppan blev så slät och jämn och fin. Vi gillar pumpasoppa. Man kan variera den på en massa sätt genom att toppa den med olika godsaker som stekt svamp, rårivna rotsaker, bitar av stekt sojakorv eller blanda ner linser eller bönor. Eller så kan man använda den i grytor för att få dom litet krämigare. Så vi har inga problem att äta upp 16 liter pumpamos. Dessutom har vi flera pumpor från årets skörd. Men det blir nästa års pumpasoppa.

Nu är det faktiskt dags att sortera fröer och börja med de första sådderna som purjo, aubergine, kronärtskocka, rotselleri och stjälkselleri och chili. Trots att det känns som om sommaren och odlingssäsongen är långt borta.

Vi har skördat alla paprika som stått och mognat i hinkar i odlingsrummet. Sista skörden var jalapeno som fått stå och mogna och bli röd. Den brukar bli ganska stark när den får mogna men den här gången smakar den som paprika med aningen sting, om man inte äter fröna förstås.... 🤔





19 januari

Första sården

Jag hade tänkt att jag skulle så tidigare i år, men jag har inte hunnit. Idag tog jag mig äntligen i kragen och har sått sommar- och vinterpurjo, 2 sorters kronärtskocka – Green Globe och en ny sort som heter Imperial Star, 5 eller 6 sorters paprika – minns inte exakt, en ny sorts chili som heter Brazilian Starfish, och 2 sortera aubergine – Black Beauty och Meronda. Näst på tur är stjälselleri och rotselleri men dom får vänta en månad. Jag sådde 20 februari förra året tror jag och det räckte mer än väl. Jag fick mer stjälselleri än vi kunde ta hand om.

10 februari

Laga mat från grunden

Vi handlar nästan all mat i samma mataffär så det är lätt att kolla i kontoutdraget vilka summor som betalats till den. I förrgår gick jag igenom hur mycket pengar vi betalat till den affären under 2025. Det var knappt 15.000:- minus drygt 5.000:- för kattmat. Dessutom hade vi handlat för ca 2.500:- i en annan butik. Låt säga 12.500:- på ett år, dvs 1.040:-/mån för 2 pers. Konsumentverket uppskattar att en person i vår ålder (tonåringar är dyrare i drift:) som lagar alla måltider själva behöver ca 2.500:-/mån i matpengar, dvs 5.000:- för 2 pers.

Det innebär att vi sparar nästan 4.000:-/mån dvs 48.000:-/år på vår mathållning. Och om man skulle dra bort sådant som inte är mat från kvittona, socker till vinterfoder åt bina, städmaterial, toa- och hushållspapper mm då blir våra matkostnader ännu lägre.

Det finns några huvudskäl till att vi har så låga matkostnader:

1. Vi odlar mycket grönsaker, frukt och bär.
2. Vi kan lagra i jordkällare, flera frysar och andra utrymmen för torrvaror, lök och pumpa.
3. Vi äter bara vegetariskt och dricker inte kaffe eller alkohol. Det är dyrt.
4. Vi tar hand om det vi odlar, håller koll på vad som finns i kylskåp, och kastar i princip ingen mat.
5. Vi lagar mat från grunden, utifrån råvaror, och försöker minimera mängden hel- och halvfabrikat som är dyrt och som dessutom innehåller en massa ämnen som man inte ens kan uttala namnet på och ännu mindre veta vad dom är tillverkade av och hur dom påverkar kroppen.

Allt det där låter ju idylliskt och pittoreskt, kanske litet vackert till och med. Och det är nog i sanningens namn inte realistiskt för en småbarnsfamilj med heltidsarbetande föräldrar att ha tid med denna livsstil. Men det finns en del baksidor också...

Igår till exempel. Gårdagen tillbringade jag mestadels i köket, från morgon till kväll. Jag bakade surdegssallader av en deg som jäst i kylan sedan gårdagen. Jag skalade och rev vinterpotatis från frysen som jag kokat dagen innan, och bakade två satser teckor med potatis. Dom stoppade jag i frysen för senare behov. Till lunch åt vi pumpasoppa med nybakat bröd, soppa som redan fanns färdig i frysen, eftersom det varken fanns tid eller plats att ställa sig och laga mat.

Jag kokade 1,6 kg torkade kikärter som legat i blöt över natten. Sen hällde jag ner kikärterna i honungsburkar som jag tryckkonserverade – och det tar litet tid och kräver övervakning. Tryckkonserverings-apparaten är ju som en bomb. Om något skulle gå fel så det blir alltför stort övertryck i kastrullen då smäller det. Vid 21-tiden var tryckkonserveringen klar och den stora kastrullen skulle stå och svalna över natten så trycket går ner och man kan öppna den.

Trots att tryckkonserverings-apparaten inte exploderade såg köket ändå ut som ett bombnedslag. Jag orkade inte ställa mig och diska och plocka undan sent på kvällen. I morse såg det ut så här:



Så nu är det bara att kavla upp ärmarna och sätta igång!

21 februari

Beskärning och andra sådden

Nu har jag gjort en ganska radikal beskärning av vinrankorna som står på friland. Förra vintern tog jag det litet försiktigt med beskärningen så dom var ovanligt frodiga i somras. Men det blev ju ovanligt mycket druvor ändå, så ingen skada skedd.

Jag har också beskurit de flesta pelargoniorna. Jag får erkänna att många ser väldigt pinniga och fula ut. Vi får se om dom tar sig när dagarna blir längre och det blir mer ljus. Jag har flyttat några ner till orangeriet där det är stora fönster och söderläge.

Jag har sått stjälselleri och rotselleri. Nästa sådd blir Walla Walla jättelök. Jag odlade den för första gången förra året och lökarna blev verkligen jättestora och väldigt goda så detta år ska jag så mer.

Jag ska beskära vinrankorna i växthuset innan mars, och sen ska jag plantera om de fyra hibiskusarna som jag planterade som sticklingar. Dom har blivit jättestora och har vuxit ur sina krukor nu.