

November 2021 – februari 2022

3 november

Kålrabbi

och palsternacka

Idag drog jag upp kålrabbi och palsternackor. Efter litet putsning och sköljning ligger de nu i jordkällaren för vinterkonsumtion.



För att slippa rensa ogräs i vår, och för att maskarna ska slippa frysa, täcker jag odlingsbäddarna med gräsklipp.

Det finns mycket att räfsa ihop i stora fårhagen där Björne kört betesputs.



5 november

Små frön och jättestora frön

Mini-popcornmajsen har legat på tork ett tag nu. Jag provpoppade fem korn. Tre av dem poppade till goda men mycket små popcorn. Jag tror de mår bra av att ligga på tork ett tag till.



Jag tycker kastanjer är så vackra att jag inte kan låta bli att plocka några när jag går förbi.
Sen kan man lägga dem som dekoration någonstans.



Jag letade efter recept på bivax-cerat på nätet, och då snubblade jag på ett spännande tips. Jag citerar:

I kastanjerna finns rikliga mängder saponiner, ett slags naturligt tvålämne som kan användas för att tvätta rent textilier. Fördelen med att använda saponiner istället för vanligt tvättmedel är att det är skonsamt för textilt fibrerna så att kläder, lakan och handdukar håller längre. Särskilt känsliga tyger som ylle och siden mår extra bra av att tvättas med saponiner.

Gör så här:

1. Plocka in hästkastanjer på hösten när de fallit ned ur träden.
2. Dela dem i fyra delar och torka dem på ett torrt och varmt ställe som köket eller bastun. När de är torra kan de förvaras i en papperspåse eller burk.
3. När du ska tvätta, lägg 12 kastanjeklyftor i en burk med 2 dl kallt vatten. Ställ burken i kylskåpet och låt kastanjerna dra i några timmar. Testa att skaka burken, kommer det bubblor är tvättmedlet klart.
4. Ta 1 dl kastanjevatten i tvättmedelsfacket och tvätta som vanligt. Resten kan du spara i kylskåpet till en annan dag, det håller i ungefär en vecka. Själva kastanjerna låter du ligga kvar i burken och när de är förbrukade kan de gå i komposten.

Nördigt men kul☺. Så nu har jag kastanjeklyftor som ligger på tork.

Det kanske går att använda kastanjevatten till att tvätta håret med, om det är extra mildt och skonsamt jämfört med vanligt shampo?

8 november

Mer att skörda

Det finns fortfarande grönsaker att skörda. Grönkålen står grön och frodig. Jag plockar in några blad i taget och mixar med havreyoghurt och banan till en grön smoothie. Snabbt och enkelt sätt att få i sig en massa nyttigheter. Om vädret är gynnsamt kan grönkålen stå kvar i landet till efter nyår. Jag har en odlingslåda med röd, slät grönkål också.



Häromdagen drog jag upp de sista betorna, röda och vita. Blasten var fin och frodig, och kan tillagas som spenat. Så jag tog de finaste bladen och förvällde dem litet snabbt. Sedan fräste jag upp dem tillsammans med pressad vitlök och torkad basilika. Mums.

Jag har små rödkålshuvuden, stora som tennisbollar, i landet. Det är precis lagom för en eller två måltider. Jag strimlar dem fint och steker i olja tillsammans med strimlad purjolök, rikligt med vitlök och litet chiliolja. Det blir ett gott tillbehör till de flesta varmrätter. Rödkålen smakar gott rå också, förutom att den är väldigt vacker.



De sista kronärtskockorna är nu skördade, kokta och uppätta. Tyvärr blev det inte så många blomknoppar som jag hade hoppats. Av fem plantor var det bara två som gav knoppar. Det är ju litet snopet med tanke på att det var nästan ett år sedan jag sådde fröna, och under det året har jag vattnat, gödlat och pysslat. Men det har varit ett konstigt odlingsår på många sätt.



Jag har grävt upp de tre minsta kronärtskocksplantorna och ställt in dem i ett av växthusen. Min förhoppning är att de ska överleva vintern så att jag kan plantera ut dem i jorden så fort frostrisken är över. Kanske behöver jag bädda in dem i litet fiberduk också.

I somras blev det för första gången några kart som faktiskt satt kvar på vår minikiwi-planta som är flera år gammal. De flesta ramlade av efter ett tag och jag har glömt bort att kolla sedan. Vi har haft flera frostnätter och plantan har tappat alla sina blad, så döm om min förvåning när det hängde en ensam liten kiwi kvar! Den såg inte så glad ut, men jag åt upp den i alla fall. Och visst smakade den kiwi! Fast den hade nog varit godare om jag tagit den innan frosten.

12 november

Lök i långa banor

Vitlöken tog jag upp för ett bra tag sedan. Den har legat på tork och det är många, stora och fina lökar som kommer att räcka åt oss ett helt år. Jag försökte fläta ihop blasten, men många lökar hade hårda stjälkar med luftlökar på och resten hade så klen blast att den inte höll att fläta. Så jag klippte av blasten och la lökarna i papperspåsar, en påse med de största lökarna som jag ska använda som utsäde, och två proppfulla påsar med fina stora matlök.

Luftlökarna klippte jag bort och sparade.

Det blev två stora muggar halvfulla.

Luftlökarna smakar precis som vanlig vitlök, men de är pilliga att skala.

Man kan exempelvis ugnssteka dem hela som tillbehör, blanda dem hela eller krossade i grytor och röror.

Jag har provat att använda dem som sättlök, men det blev bara små taniga plantor, så det är nog inte lönt.

Den gula löken och silverlöken är också torr nu. Den hade också för klen blast för att kunna flätas, så jag har sorterat den i korgar istället. Det blev väldigt litet gul lök, inte alls så mycket som vi gör av med.

Men som väl är har jag fortfarande hackad gul lök kvar i frysen, från förra året som var ett superår ur lökperspektiv. Man måste inse att alla grödor kan inte bli bra varje år. Sådant väder finns inte, som Maj-Lis Pettersson i Odlar med P1 brukar säga.



Det är en tröst att även hon, hortonom och odlingsrådgivare som jobbat på Lantbruksuniversitetet, säger att hon inte lyckas varje år.



15 november

Vitlök till nästa år och torra vindruvor

Nu är vitlöken i jorden!

Jag har satt fem rader med vitlök, gissningsvis 12-13 löpmeter, och kanske 100 klyftor.

Först föste jag ihop grästäckningen så den ligger mellan raderna.

Där kan den fortsätta att göra nytta för maskar och andra små jordkryp, för att behålla fukt i jorden och ogräs borta.

Lök är en ganska hungrig gröda så jag har först gödlat i raderna med hönsgödsel och benmjöl som jag luckrat ner med en grep.

Nu ligger löken och väntar på våren då den ska sätta igång att gro.

Man kan sätta vitlök på våren också men då blir växtperioden kortare och lökarna mindre.





Vi fick så mycket vindruvor i år att vi inte orkade ta hand om allt. Jag tror vi har plockat minst 120 liter druvor som vi pressat, tappat på flaska och pastöriserat. Nu står det en massa flaskor i jordkällaren för vinterns behov. Och vi har redan druckit upp några flaskor. Gott och nyttigt, ekologiskt och ekonomiskt. ☺
Innan våren ska vinrankorna beskäras och alla gamla torkade druvklasar rensas bort.



Det sägs att rådjur inte gillar fårull, så jag bäddade in jordgubbsplantorna i skräpullen som jag rensade bort när vi klippte fåren. Förra året betade rådjuren av alla jordgubbsplantorna men dom har låtit dom vara hela sommaren, så jag hoppades att fårullen gjorde verkan. Men ack nej, nu har dom snaggat av alla plantorna igen. Hoppas de tar sig i vår. Jordgubbar kan man aldrig få för mycket av!

23 november Snö och kyla



Purjolökarna är uppdragna ur jorden. Det blev tre 20-litershinkar fulla, 50 purjolökar. Dom håller sig bra i jordkällaren fram till våren. Vi orkar kanske inte äta upp alla själva, så några ger vi nog bort, och så passar vi på att laga till och bjuda gäster på. Man kan göra mycket gott av purjolök, soppa, ugnsgatiner, steka med kål, rotfrukter och andra grönsaker. Bara fantasin sätter gränser.



16 december

Paprikor mognar inomhus

Det har varit en konstig odlings-sommar och paprikorna har inte mognat i växthuset. Därför släpade jag in krukorna och lät dem stå på glasverandan där det är tillräckligt ljus utan extra belysning. En efter en har paprikorna mognat, och det har varit ett trevligt tillbehör till maten, även om dom inge blir lika goda som när de mognar på sommaren.

Paprikaplantor som jag haft inomhus tidigare har haft svårt att komma med nya blad när de gamla bladen vissnat, så jag tror inte det är värt besväret att låta dom stå kvar till i vår. Fast kanske ... försöker jag en gång till med dom två finaste plantorna. Man vet ju aldrig ... förrän efteråt ...



31 december Nyårssupé



På nyårsafton är det tradition hos oss att äta ostsufflé, och så blev det även i år. Alla tillbehören är egenodlade: Rödskalig mandelpotatis, stuvad grönkål, purpurbönor, rödbetssallad med rödlök, gul paprika och tomatpaprika – de sista för säsongen.

Gott Nytt År!

24 januari Första sådderna

Nu är det dags att börja så. Igår sådde jag purjolök, fjällkvanne (som inte kom upp alls förra året, men jag gör ett nytt försök.) och jätteverbena. Jätteverbena också kan vara knepig att få att gro, den ska stratifieras, dvs utsättas för en köldperiod. Men jag lyckades med den för första gången förra året, efter flera års fruktlösa försök. Den är inte ätlig, men fin i rabatten. Impecta, som jag köpt fröerna från, har behandlat dem på något vis för att de ska gro bättre – kanske stoppat in dem i frysen ett tag?

Idag sådde jag kronärtskockor, ett frö i varsin liten papperskruka med planteringsjord. Dom är hungriga och ska växa sig stora, och dom brukar inte gilla att man bråkar för mycket med dom när de behöver större krukor, då går stjälken lätt av. Papperskrukorna sätter man bara ner i en större kruka och fyller på med jord runt omkring.

Jag har också sått chili. Jag fick frön av en kompis, två sorter blandade, förhoppningsvis är den ena Gochugaru, koreansk chili som man använder till kimchi.

Jag har inte lyckats hitta frö till den att köpa. Det vore kul om det kan bli något. Imorgon ska jag så en chili till, Hot Lemon. Den är litet väl het för min smak, men vi har många kompisar som gillar den☺