

November 2022 – februari 2023

18 november

Matlagning och inomhusmys

Nu har vi ätit upp alla färska tomater, paprika och gurkor. Grönsakslandet är inbäddat för vintern och det enda som står kvar är en odlingsbädd med grönkål, en med purjo, några spridda broccoliplantor och en kvarglömd savojkål. Foderbetorna är uppdragna litet i taget så hönsen hunnit äta upp blasten vartefter. Betorna blev inte så stora som jag hade förväntat mig, och hönsen pickar inte i sig dom om man inte river dom. Men det blir ju litet variation i kosthållet i alla fall. Rödkålen från odlingslandet bakom stallet är också skördad. Så nu är det bara att laga mat och äta.

Det har varit litet trist med matlagningen senaste året för min del för efter covid i december förra året förlorade jag smak och lukt och har inte fått dom tillbaka än. Men jag tror och hoppas att det snart ska rätta till sig. Jag har ett batteri med utvalda doftflaskor ur badrumsskåpet, som jag faktiskt känner lukten av. Dom tränar jag med, helst två gånger om dagen, men det blir litet si och så med det.



Jag har i alla fall köpt två inspirerande kokböcker som jag hoppas få glädje av under vintern.

23 november

En rejäl ”snösmocka”

Jag brukar tycka att media är litet väl snabba med superlativen så fort det kommer litet snö. Man pratar om snösmockor så fort det blir litet vitt på marken, men vi bor ju trots allt i Sverige, så snön borde väl inte komma som någon överraskning. Men nu har vi verkligen fått mer snö än någonsin. Jag har faktiskt aldrig varit med om något liknande. Hösten har varit ovanligt mild men natten mellan 20:e och 21:a kom det plötsligt ner 30 cm blötsnö. Vi höll på hela dagen med att ploga gissningsvis ca 700-800 meter uppfart, plus parkeringar, sopa av bilar och skotta gångar och entréer och ta bort snö från växthus och nättaket på hönsgården. Snön var blytung och så blöt att den klistrade sig fast på träd och buskar och det blåste ingenting, så all snö låg kvar. Vi gick runt och ruskade av de trädgrenar vi kom åt och alla häckar och buskar som låg platta under snön. Men det bara fortsatte snöa....

Nästa morgon hade det kommit 20 cm till och under dagen kom det ytterligare en decimeter. Så det var bara att börja om med snöröjningen. Konsekvenserna blev katastrofala för våra träd som inte orkade med snötyngden. Tre stora ginnala-lönnar och en gammal hägg är förstörda eftersom grenar lika tjocka som mitt lår har fläkts av. Dessutom har en annan hägg fällts och massor av andra träd har förlorat stora grenar, säkert ett hundratal. En jättetall har skalats på alla grenar utom toppen. Det ser förskräckligt ut överallt.



Hela hönsgården har kollapsat under snötyngden. Som väl är vill hönsen ändå inte gå ut i snön. Men till våren blir vi tvungna att bygga upp den igen. Vi har blivit tvungna att skotta taken på garage, skärmtak och bodar, och en del av boningshuset, sammanlagt minst 150 kvm. Uppskattningsvis vägde snön ca 80-100 kg/kvm, så den totala tyngden uppskattas till 12-15 ton! Vi är glada att inte något av taken ramlade in, och hoppas att resten av snön ska glida ner utan skottning. Snön är tung och klistrar sig fast på skyffeln, så efter två hela dagars skottande är vi ganska möra. Nu håller den på att tina bort och förvandlas till snöslask och lervälling.



20 januari

Färska ägg, groddar och fröinventering

Idag låg det några fina ägg i redena i hönshuset, och nu har även småhönorna som föddes i somras börjat värpa. Onödigt att vi köpte ägg för någon vecka sedan, men vi kunde ju inte veta när hönssemestern var slut.

Unghönsen är förresten inte så små längre. Vi vägde tuppen för någon vecka sedan och han vägde nästan 3 kg. Fullvuxen således. Och det är ingen tvekan om vem det är som är "tupp på gödselstacken."

Gammelhönsen tycker han är litet jobbig. Men när det är plusgrader går han gärna ut en stund och då passar gammeltanterna på att äta och dricka

Nu har jag haft ett par månaders semester från trädgårdsarbete och det känns skönt faktiskt. Men nu är det hög tid att smyga igång odlandet för den kommande säsongen. Jag har börjat grodda alfa alfa-frön och rödbetor. Och så har jag sorterat alla fröer och lagt dem i plastpåsar med zip-lock, märkta med den månad då de bör sås. Jag har så många fröpåsar, säkert minst ett par hundra både köpta och egna, så en del såmånader måste ha två påsar, och april har till och med tre.



Jag konstaterade att jag bara hade en påse med basilikafrön, så jag beställde mer från Fröbanken.se där jag köpte frön till salladsbasilika förra året, som fick blad som var 10 cm långa. Och när jag ändå var på gång så slank det ju förstås med litet mer som inte var planerat. Jag har lyft in en säck med planteringsjord i odlingsrummet så den får tina. Sen ska jag så purjolök, kronärtskockor, chili och paprika inomhus, och spenat i växthuset. Den gror redan vid +4 grader. Jag ska försöka med jätteverbena i år också, trots att den brukar gro dåligt. Men en färdig planta kostar typ 80:-, så det lönar sig i alla fall även om det bara blir 3-4 plantor.

Vi har fortfarande mycket mat kvar i "visthusbodarna" trots att det gått flera månader sedan vi avslutade skörden.

Vi har gott om potatis, rödbetor, morötter, purjolök, spetskål, palsternackor, äpplen och kålrabbi i jordkällaren. Dessutom har vi flera burkar med syrade grönsaker och frysarna nästan fulla fortfarande. Så det går ingen nöd på oss. Vi kommer att klara oss gott tills det finns något att skörda framåt april-maj. Och skulle något ta slut så kan man ju faktiskt åka till affären litet oftare...



Vi har fortfarande både gul och röd lök. Den frysta vitlöken har precis tagit slut. Jag är glad att den räckte så länge med tanke på att skörden blev mager förra året. Klyftorna är små och pilliga att skala, men det kommer nog att räcka tills det kommer nya. Den syrade röda spetskålen som var lila när jag la in den har bytt färg och blivit chockrosa.

Jag har kokat tomatsås på tre påsar frysta tomater, totalt 3,5 kg, och en del gul lök som började bli mjuk. Pumpa som odlades 2021 och som redan låg skalad och tärnad i frysen, räckte till pumpasylt och säkert 30 portioner pumpasoppa. Pumporna från 2022 börjar mogna. Men jag försöker vänta litet till med att ta hand om dom, tills det finns mer plats i frysen. Jag kunde kosta på mig att ge bort en pumpa förra veckan, för vi har så det räcker och blir över.

20 januari Soilblockers och januarisådden



Förra året köpte jag "soilblockers", stansar som man gör små block av jord med. Tanken är att man ska slippa krukor. Jag hade redan sått det mesta när jag köpte dom så förra året fick jag inte tillfälle att pröva dom. Men nu har jag börjat. Jag har stansar i två storlekar, dels pyttesmå och dels större. När fröna grott i dom pyttesmå flyttar man över dem i större, och stansen för större block kan förses med en del som gör fyrkantiga hål i blocken med exakt samma storlek som de pyttesmå blocken, så det är bara att flytta över dom. En fördel till, förutom att man spar tid, pengar och miljö när man slipper köpa och diska krukor, är att de tar mindre plats. Men jag tror inte att dom passar till alla sådder.

Idag har jag sått tre sorters paprika, gul spetspaprika, "California Wonder" och röd "Romano" och två sorters chili, "Hot Lemon" och "Jalapeno" (fröna till vänster som ligger ovanpå jorden eftersom dom är ljusgroende), 24 kronärtskockor "Green Globe" (de stora blocken där man kan skymta fröna i botten av hålen som sedan ska täckas med jord) och jätteverbena (de små blocken till vänster överst i bild.) Dessutom har jag sått två sorters purjo, "Elefant" och "Autumn Giant," på mitt gamla sätt som jag tycker fungerar bra, dvs breddsådd i en liten låda och sedan plantera om knippevis i kruka när dom kommit upp.

Jag tycker det gick bättre än väntat att göra de små blocken, inte svårt alls. Jag använde planteringsjord som jag blötte upp ordentligt med vatten.

Purjon står kvar i odlingsrummet där temperaturen är kring 12 grader. Jätteverbena står i köket där temperaturen är kring 18 grader och övriga på värmegolvet i badrummet. Nu har jag sått allt som ska sås i januari.

På Youtube kan du se hur Sara Bäckmo gör när hon sår purjo i soilblock.

<https://www.youtube.com/watch?v=12-OgUkqpT8>

20 januari Sådd och skörd

Tio kronärtskockor, av tjugofyra sådda frön, har grott och fler kommer nog. Två sorters paprika och två sorters chili har grott, men av den tredje paprikasorten har ingenting kommit upp. Gissar att fröna kanske är för gamla. Purjolöken hade inte tittat upp trots att det gått 3 veckor, men när jag tog in den från odlingsrummet till badrummet tog det bara någon dag innan den ena sorten började komma upp. Jätteverbena, som brukar vara så svår att få att gro (ett par år har det inte något grott) har redan kommit upp, utan stratifiering (köldbehandling). Impecta har förbehandlat fröna på något sätt, och det märks stor skillnad. Dom ser inte mycket ut för världen, smala som sytrådar med pyttesmå hjärtblad, men nästan hälften av fröna har grott.

Nu står dom små plantorna under lysrören på köksbänken. Ca 14 timmars Ljus vill dom ha dom små leven.





Jag har hittat stadiga odlingslådor med genomskinliga lock och luftningsventiler på Biltema för en ganska billig peng. Jag tror dom kostade knappt 70:- styck och jag köpte tre. Lock är viktigt, både för att skapa en fuktig luft kring plantorna och för att skydda dom för den lilla buskatten. Kalle, den äldre katten har vuxit ifrån såna hyss, men jag minns tydligt när hans bror Hannas hade tuggat av varenda paprika och chiliplanta... Det vill vi inte uppleva igen. Så lock är nödvändigt.

För nästan ett år sedan fick jag ett litet citronträd, och nu har citronerna mognat. Plantan har tyvärr fått ullöss som inte har försvunnit trots upprepade behandlingar med såpvatten, så efter skörden blev jag tvungen att kasta den. Men fyra fina citroner blev det. Har inte smakat än. Tänkte göra lemoncurd.



Pumporna har mognat. Tyvärr hade den allra största, den som vägde 10 kg, ruttnat inuti. Trots att den såg fin ut utanpå var den alldeles svart inuti, så det blev komposten nästa. Men jag har fyra pumpor till, så det räcker gott åt oss, och jag har till och med kunnat ge bort en. Jag skär upp pumporna, skalar, tar ur kärnorna och skär upp dem i bitar. Sen fryser jag ner bitarna i påsar, och kokar soppa på dom senare. Men jag har inte plats för fyra stora pumpor i frysen, så jag tar hand om en i taget, vartefter det blir



Vi ska passa på att ugnsbaka pumpa också, dels för att äta direkt, och dels för att koka soppa av. Jag tänkte lägga bitar på en plåt tillsammans med gul lök, äppelklyftor, olja och vitlök, samma ingredienser som jag har i min vanliga pumpasoppa, i en långpanna och sen baka dom i typ 175 grader tills dom är mjuka. Efter det gör jag soppa. Smaken kommer att bli helt annorlunda än om man utgår från rå pumpa, lök och äpplen. Kanske använder jag litet sesamolja vid bakningen, så soppan får ytterligare en ny smak.

Hönorna som föddes i somras har börjat värpa små bruna, fina ägg. Unga hönor – små ägg, äldre hönor – stora ägg. Så nu har vi mer ägg än vi själva gör av med. Men det gör inget för vi har många i närheten som vill köpa.

Vi blev ju tvungna att köpa avelsägg, eftersom vår gamla snälla tupp Harald inte lyckades göra kycklingar. Men vi skulle vilja bevara generna från våra gamla höns. Därför ska vi försöka sortera ut ägg från de äldre hönorna och hoppas att någon vill ruva framåt våren. Som tur är verkar det som om alla nya hönor lägger bruna ägg, medan våra gamla hönor lägger vita. Så det är lätt att se skillnad.