

November 2023 – februari 2024

21 november Sista rycket

Sista färska tomaten är uppäten. Purjolöken är uppe och vitlöken nere. Alla kålplantor är uppdragna och den sista kronärtskockan uppäten. Vinrankorna är beskurna och gräsmattan och pionrabatten är gödslade med benmjöl. Löven har fallit och lövblåsen har gått för



Myggfönstret är borttaget från sovrumsfönstret för nu har myggen gått i ide (eller vad dom nu gör på vintern). Fåren är klippta och ligger inne och myser. Hönsen har slutat värpa och ruggar, så dom ser anskrämliga ut. Dom vill helst vara inne dom med. Kalle katt går bara ut en liten sväng, en kvart eller så, och jag är gärna inne och jobbar jag med. Marken är pudrad med snö och isen har börjat lägga sig. Ljusslingorna utomhus är tända och dom första adventsstakarna står i fönstren. Vi eldar i vedspisen och jag har stickat klart en hel tröja. Det är vinter helt enkelt.

Nu bakar jag och lagar mat, städar, översätter böcker och videos och kollar videomaterial till hemsidan medan jag stickar. Vi har badat bastu och Björne har till och med doppat sig i sjön! HU SÅ HEMSKT! Jag satt kvar i bastun och sa till honom att han måste sjunga hela tiden medan han doppade sig så att jag visste att han inte hade fått hjärnblödning och dött. Han överlevde.



27 december

Midvinter

Vi har haft ovanligt mycket snö och kyla, riktigtinterväder. Jag är mest inomhus men försöker ta en daglig promenad för att hålla kroppen igång och få litet ljus och frisk luft. Matförråden är fortfarande välfyllda och vi äter mycket egenodlat. Vi brukar roa oss med att räkna hur många ingredienser i middagsmålet som vi odlat själva, och häromdagen räknade vi till elva. Det brukar hålla sig kring tio. Jag har gjort flera omgångar med olika varianter av kimchi och det äter vi så gott som varje dag. Dessutom äter vi syrade gurkor, rödbetssallad, citronpicklad rödlök, rödbetsketchup, pumpasoppa och savojkål i olika former, förutom det som finns i frysen.

Jag bakar både vörtlimpor, surdegssfrallor, olika kakor och till och med levain – det tog lång tid, säkert ett dygn. Bakning är trivsamt sysselsättning på vintern.

Vi har redan rakat ner snön från växthustaken två gånger och Björne har plogat flera gånger med sin nya traktor, både hos oss och hos grannarna. Den nya traktorn har hytt med värme, vikplog som gör att man kan skjuta snön åt båda hållen samtidigt, och till och med "saftblandare" på taket ☺. Till traktorn har han köpt en betesputs för skötsel av beteshagarna och pallgafflar som han kan lyfta IBC-korgarna med, som vi fyllt med huggen ved. Traktorn underlättar arbetet på vårt lilla småbruk.

Vi har som tradition att skörda grönkål på julaften, och det gjorde vi även detta år. På grund av snötäcket har kålen hållit sig ovanligt bra. Som väl är vet jag var den står, för annars hade jag nog inte hittat den under all snö. Vi brukar framför allt laga s.k. långkål. Det är gräddstuvad grönkål.

Jag har provat att laga en veganvariant med havre fraiche och havregrädde, men den har inte blivit lika krämig och god som den man lagar med vispgrädde.

I år har jag dock kommit på knepet! Jag använder havregrädde avsedd för vispning istället för vanlig havregrädde. Den har dubbelt så hög fetthalt och långkålen blir precis lika god som med vanlig grädde.

Jag ska snart lägga ut recept på hemsidan.



Förutom matlagning och bak håller jag på med översättning av videos och böcker. Och jag hinner även sticka en hel del. I höstas köpte jag linnetyg till lakan och örngott. Och det har jag sytt. Ett underlakan, två påslakan och tolv örngott i sex olika färger. Det blev fint. Jag kan verkligen rekommendera linnelakan. Dom är så sköna att sova i, särskilt på sommaren när det är varmt. Dessutom fastnar inte katthår på linne, på det sätt som dom gör på bomull. Bra när man har två stora luddisar. 🐱🐱



28 januari

Rivstart!

Jag blev så besviken i höstas när sniglarna massakrerat mina paprikor. Efter typ 10 månaders odling blev det nästan ingen skörd, så jag tänkte att jag struntar i paprikorna nästa år. Dom ska sås tidigt på året för att hinna ge skörd, liksom purjo och kronärtskockor, och jag har inte sått något än.

Igår ringde en granne. Hon sa att hon hade sått paprika och chili för flera veckor sedan. Nu hade dom kommit upp, nästan vartenda frö, och hon hade till och med planterat om dom i egna små krukor. Eftersom hon hade många fler plantor än hon har plats med så undrade hon om jag ville ha? (Hon har, liksom jag, svårt för att kasta fina friska plantor...)

Självklart ville jag ha plantor. Så idag var jag där och hämtade två hela kartonger med små plantor, 34 stycken, fem olika sorters paprika och två chiliplantor. Samtidigt fick jag fika med goda saffransbullar, honungsprovning och en burk inlagd jalapeno med mig hem. Nu står paprikorna under lysrör i köket med "kattskydd" på. Jag ska ta mig i kragen nu och så purjo och kronärtskockor den här veckan, för odlingssäsongen har börjat med en rivstart!



30 januari

Första sådden klar!

Purjolök och kronärtskockor ska sås i januari för att hinna utvecklas och ge skörd. Jag har haft svårt att komma igång med odlandet men idag har jag äntligen fått ner fröna i jorden, och även ett par påsar jätteverbena. Det känns skönt.

Av bara farten sorterade jag upp alla fröpåsar i plastpåsar märkta med respektive månad som de ska sås. Det gick rätt så fort för dom flesta låg redan i rätt påse. När jag räknade fick jag det till 221 fröpåsar! Inte undra på att man behöver någon form av kartotek för att hitta dom när det är så-dags.

Jag trodde jag var smart när jag la pumporna på förvaring i odlingsrummet där det är ca 10 grader. Normalt brukar jag ha dem inomhus, på en bricka bakom soffan.

Inte trodde jag att mössen skulle gnaga sig igenom det hårda tjocka skalet.

Men tji fick jag! Dom har ätit upp en stor del av den ena pumpan och den andra har ruttnat inifrån. Tur att jag har pumpa i frysen, eller kanske inte bara tur.....

Nästa år får jag lägga pumporna i en hink med lock, eller flytta in dom i huset igen.



27 februari

Tomater, basilika, "rensningsflykt" och första ägget 🍳

Idag har jag sått basilika och tomater. Tre sorters basilika blev det, den vanliga storbladiga "Genovese", en småbladig sort som jag inte provat tidigare och salladsbasilika som får jättestora blad. Det blev 15 olika sorters tomater:

Körsbärstomater:

Naranja
Green Grape
Brown Berry
Gardeners Delight
Mei Wei

Bifftomater:

Brandywine röd
Brandywine gul
Brandywine rosa
Brandywine svart
Black Sea Man

Övriga:

Artisan Blush Tiger
San Marzano
Costeluto Fiorentino
Princip Borgese
Tumbler

Nästan all snö har smält men isen ligger fortfarande tjock på sjön. Hönsen börjar vilja vara ute på dagarna och idag hade någon höna lagt det första ägget för säsongen. Vi har faktiskt tre ägg kvar i kylan från förra säsongen och kanske 6-8 ägg i frysen. Så den här vintern behöver vi inte köpa några ägg. Vi festade på de två första äggen genom att koka dem i "ägg-coddlers" tillsammans med tångkaviar. Om man kollar på nätet kallas "ägg-coddlers" för något nytt från England. Men vi fick våra i lysningspresent för drygt 45 år sedan. Det är en kul grej. Man kan blanda ägg med smör, grädde, kryddor, svamp, kaviar mm och det blir nästan som en liten omelett.



Bina var ute och flög för första gången förra veckan. Dom håller sig hela vintern, men när det blir ca 7 plusgrader flyger dom ut och kackar. Då börjar bi-året.

28 februari

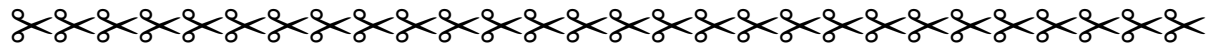
Värmeväxlare till odlingsrummet inkopplad och ordning i spinnhuset

Min svägerska bytte sin värmepump i somras och då passade Björne på att ta hand om den gamla som skulle slängas. Han installerade den till odlingsrum/tvättstuga och igår fick vi den inkopplad. Så nu behöver vi inte ha värmefläkten på längre och vi höjer temperaturen till 14 grader. Det passar bra för pelargoniorna har flyttat dit från orangeriet och står under växtbelysning där. Dom är så gröna och fina så det vore synd om dom inte trivdes. Jag har beskurit dom en del och även rensat vissna blad från mina stora krukor med agapantus. Dom har börjat växa och har höga gröna blad.

Begoniorna har nästan vissnat ner helt där dom står i sina torra krukor. Knölarna ska planteras om till våren. Min stora gamla fuchsia, som jag fick av mamma för säkert 15 år sedan, har börjat skjuta blad och har fått flytta ut i orangeriet där det är ljust och lagom varmt. Där håller Björne på att snickra och måla för fullt. Det kommer att bli såååå fint☺

Jag har råddat runt i spinnhuset för att försöka få ordning. Mängden tvättad fårull har ökat successivt år för år och tagit upp alltmer plats. Den behöver ju inte ligga i rumsvärme – slöseri med utrymme! Vi stoppade ner ullsäckarna i plastsäckar och flyttade upp dom till fårhuset.

Då blev hyllor lediga och en hel garderob tom och dit flyttade jag alla mina vita lakan som ska klippas till mattor, så småningom. Björne har satt upp hyllor på väggarna i det f.d. toa-utrymmet som nu är omvandlad till förråd efter att den skrymmande och uråldriga mulltoan kastades ut. Dit har jag flyttat en del lådor och påsar. Jag hade 8 fulla stora flyttkartonger med tyg som ska klippas till mattor av. Jag har klippt och klippt och klippt men har fortfarande ett par lådor kvar, förutom alla vita lakan. Men nu ser det ganska städat ut i mitt spinnhus. Det är ett stort steg framåt, mot ordning och reda.



På kvällarna har jag stickat och virkat.

När jag fyllde år i februari fick jag en garnkruka med tillhörande tekoppar och dessutom 1 kg lera plus 6 timmar på drejarverkstad, med min kusin som sällskap och inspiratör. Jag har tänkt göra garnkrukor som man kan stapla på varandra och sedan ha ett nystan i varje kruka när man stickar flerfärgsstickning. Då undviker man att trassla ihop garnerna, och förhoppningsvis slipper man ha en katt hängande i garnnystanet.

