

November 2024 – februari 2025

11 november

Städning, grästäckning och vitlök

Odlingssäsongen börjar lida mot slutet men ännu finns det saker att göra i trädgården. Jag har rensat bort det lilla ogräs som fanns i odlingsbäddarna och täckt dem med gräsklipp. Då får maskarna det varmt och gott med mat och fukt. Dessutom slipper jag rensa en massa ogräs i vår. Jag har satt vitlök, två olika sorter, Termidrome och Germidour. Dom gillar jag bäst. Mina egna sättlökar var jättestora.



Jag satte ganska mycket vitlök, trots att skörden blev stor i år och jag säkert kommer att ha kvar så jag kan frysa ner skalade vitlöksklyftor i vår. Men man vet aldrig hur dom gror och jag vill inte riskera att stå utan nästa höst. Jag gödslade ordentligt med både benmjöl och hönsgödsel. Vitlök gillar gödsel.

Vi har köpt litet träd och buskar. Tio plantor mormorshallon är planterade.

Min svägerska trodde vi var galna när vi berättade att vi hade planterat ett äppelträd – med tanke på att det redan finns mer än vi hinner ta hand om i min mans föräldrahem. Det finns sju träd där och vi har ett själva. Men det vi köpte är kaneläpplen. Dom smakar litet kanel och det tyckte jag lät spännande. Dessutom har vi planterat två plommonträd, ett Opal med lila-gula frukter och ett Reine Claude d'Oullins med gula frukter. Dom mognar vid olika tid och båda är goda plommon.

Nu återstår 10 buskar idegran att plantera innan tjälen går i jorden.



Jag har städad upp bland krukor, backar och hinkar, tömt IBC-tanken med nässelvatten, burit in bevattningshandtag och krattat löv kring kompost och trädgårdsskjul. Björne har sågat bort döda grenar och gallrat i hasselhäcken bredvid grönsakslandet och jag har krattat litet löv på gångarna. Så nu ser det ganska städad ut inför vintervilan.

Jag har tömt ett kompostfack till och fyllt flera gamla jordsäckar med fin mullrik kompost som jag ställt i ena växthuset. Den kan jag antingen ta in och tina upp och sen använda för vintersådder, eller så använder jag den när jag ska kruka om sådder i vår. Då slipper jag köpa påsjord, så komposten är värd pengar.

Jag var faktiskt tvungen att tömma kompostfacket för att ha någonstans att lägga alla gamla växter som jag städade bort från landen. Det är redan halvfyllt. Det tredje kompostfacket kommer att vara klart att använda i vår när jorden behövs som bäst.



Grönkålen står frodig och fin och det finns både spetskål och små huvuden med savojkål. De få purjolökar som finns står också kvar. Grönkål och purjo kan stå ett bra tag till men huvudkålen ska jag skörda och ta hand om.

15 november

Det är inte bara att odla...

Nej, det är som sagt inte bara att odla. Man måste ta hand om det man har odlat också. Tomaterna har vi faktiskt redan ätit upp. Det finns bara några ynka små körsbärstomater kvar.

Vi har fyra lådor äpplen i fruktkylen och sex hinkar äpplen i farstun till jordkällaren. Dessutom har vi flera hinkar äpplen till fåren. Det har varit ett galet äppelår faktiskt. Vi har ätit äppelpaj, äppelkompott och äppelmos, förutom alla färska äpplen som vi har knaprat i oss. Jag kokar äppelmos vartefter, men jag har några burkar i frysen också. Jag såg i mataffären att dom tog 100:-/kg för vanligt äppelmos som inte ens var ekologiskt! Tänk så mycket pengar vi sparar. ☺

Och för torkade gula kantareller tog man 3.500:-/kg!!! Bra att vi har torkad svamp som vi plockat själva och även fått av en snäll granne.

Två av de tre pumporna av den för mej nya sorten "Sweet Meat Oregon Homestead" har redan börjat ruttna vid skaftet så jag har "slaktat", skalat och kapat upp dom i bitar innan hela pumporna blir förstörda. Dom var fina inuti, så det var ingen fara egentligen eftersom det finns plats i frysen. Nu ligger tre stora påsar där tills vidare. Vi har fortfarande mycket pumpasoppa kvar sen i våras så jag kokar soppa senare när jag



I år har jag odlat tre olika sorters kokbönor, den gamla vanliga "Gauk", en ny sort som har det ovanliga namnet "Olles lilla svarta", och som skulle vara superbra. Den tredje sorten heter "Gaucho" (längst till höger i bild). Jag fick tio bönor av en kompis, men sniglarna åt upp hälften av plantorna. Så jag är ändå ganska förvånad och nöjd med att det blev en halv burk.

"Olles lilla svarta" var faktiskt väldigt produktiv. Jag har inte smakat på någon av de nya än, men ser fram emot det. Jag har recept på en matig choklad-kladdkaka med svarta bönor. Jag ska se om den här sorten kan ersätta den jag har köpt i affären. Och nu har jag eget utsäde till nästa



17 november Vinter för bevingade husdjur

Bina har fått så mycket vinterfoder dom orkat dra ner i kupan. Jag har tagit hand om avtäckningsvaxet (det som bina sätter som lock ovanpå honungen i cellerna) och smält det för att kunna göra salva senare. Som "biprodukt" ☺ får jag sirapsliknande kokt honungsvatten som man kan använda i matlagning och till att söta drycker med. Jag smälter vaxet i en gammal Saft-Maja (vi har tre stycken som vi fått begagnade och gratis allihop). Det rena vaxet väger jag upp i lagom mängder för senare bruk.



Hönorna har stängt fabriken för säsongen. Dom har slutat värpa för i år och börjat rugga. Dom ser för anskrämliga ut allihop just nu. Utom tuppen. Han håller stilen, eller kanske masken? Men snart har dom nya fina fjädrar att värma sig med under vintern. Hönshuset är skurat och rengjort och vi har putsat fönstren som var fulla av spindelväv mellan rutorna. Vi har hängt upp värmelampa också så det blir varmt och skönt när kylan kommer. Då vill hönsen helst vara inne, speciellt om det är snö på marken. Vem vill gå barfota i snön...?

19 november

Träd och buskar

Längs vår tomtgräns, på grannens tomt, står ett gäng stora granar. En lutade betänkligt och höll på att välta med rot och allt. Jag vill gärna få bort allihop för dom skymmer solen i min nya fruktträdgård. Igår kom två kompisar till Björne hit som jobbar med trädfällning. Och dom tog ner två av granarna som stod litet trångt till. Det var ganska fascinerande att se Henke jobba. Han klättrade upp i toppen på granen som lutade, och på vägen upp sågade han av grenarna med en liten motorsåg som han höll i en hand. Man får inte vara höjdrädd... När han kommit ända upp kapade han toppen och lyckades klara björken som stod alldeles intill. Sen kapade han stammen i lagom stora bitar på vägen ner.

Trolleri trollera – och gla va ja!

Om inte hans lastbil hade gått sönder hade dom lyft upp allt med kran och kört bort det på en gång. Nu kommer han tillbaka och hämtar både de tjocka stammarna och riset en annan dag när lastbilen är lagad. De smalare delarna av stammen blir kanske ved....

På förmiddagen hjälpte Björne mig att gräva ner de tio idegransplantorna. Det ska bli en klippt dubbelhäck på baksidan av spinnhuset, mot parkeringen. Längst in mot huset blir det en idegranshäck och en liten bit framför den en klippt häck av låga måbärsplantor. Tyvärr var måbären restnoterade när jag beställde, så dom får vänta till i vår.

Både idegran och måbär är lättodlade och tacksamma. Dom kan utan problem växa där det är skuggigt.

Idag har jag burit bort en massa eklöv som ligger mellan spinnhuset och berget.

Jag har lagt dom under rododendronbuskarna. Där multnar dom och ger sur jord som rododendron gillar. Men det är så mycket löv att allt nog inte får plats. Resten hamnar på lövkomposten.

Sent ikväll har det kommit litet pudersnö och det ska bli kallt och snö dom närmaste dagarna. Men dubbdäcken är på, löven är borttagna med lövblås, potthålen i vägen är lagade, äpplena är plockade och plantorna antingen planterade eller inburna frostfritt. Djuren har mat och värme och vi också. Så nu kan vintern få komma.



19 november

Dubbelhäck och vedskjul

Jag har länge tänkt plantera en dubbelhäck på baksidan av spinnhuset, mot parkeringen, där det ser litet tomt och tråkigt ut. En dubbelhäck består av två häckar som står tätt intill varandra, den bakre högre än den främre så att den främre inte skymmer den bakre utan att de båda syns. Jag vill ha klippta häckar.

Väggen vetter åt norr så det är skugga där och det gör att man inte kan plantera vad som helst om man vill att det ska växa. Men både idegran och måbär är bussiga och lättodlade, och tål hård beskärning. I höstas köpte jag 10 plantor idegran av sorten "Hilli" som jag har på andra ställen i trädgården och som jag gillar. Jag hittade en lågväxande måbär också, men tyvärr hade plantskolan slut på plantor av den sorten, så det får jag ta i vår. Men dom små idegranarna är nu i jorden och ser ut att må bra.



Vi har fällt flera stora träd senaste åren och Björne har varit flitig att såga och hugga upp den till ved. Han har packat veden i metall-korgar till 1000-liters IBC-tankar. Planen är att han då kan flytta hela korgarna med traktorn in till huset och när de behöver flyttas runt inne på Björneborg (hans domäner). För att det ska se snyggare ut och veden få tak som skydd mot regn och rusk, har han byggt ett litet vedskjul som nu står alldeles intill parkeringen så det är lätt att komma åt med traktorn. Det blev jättefint tycker jag, med falsat plåttak och allt.



Även vedskjulet är mobilt och kan flyttas med traktorn, ifall vi ångrar oss och vill ha det någon annanstans. Så nu är vi rustade ifall det blir en kall vinter eller väldigt dyr el, nu eller i framtiden.

20 november

Kålskörd och syrningskruka



Kål är inte så känslig för frost, och kålhuvudena växer mest i storlek på hösten så jag brukar inte ha så bråttom att skörda, men det hade nog inte skadat om jag varit litet tidigare i år. Savojkål och en andra skörd av små spetskålshuvuden ska vi dels äta direkt de närmaste veckorna och dels göra litet kimchi av.

Jag har syrat grönsaker i vanliga 1,5-liters glasburkar med knäpplock, men nu har jag köpt en riktig syrningskruka i keramik. Det verkar som att Polen är det land där man har mest tradition att göra sådana krukor. När jag letat på svenska hemsidor har krukorna varit jättedrya. Jag fick en länk av en polsk granne till en polsk hemsida, men allt stod på polska så jag fattade förstås inte ett dugg. Men sen såg jag att Svensk Ekomarknad hade fått in polska krukor till rimligt pris igen, så jag slog till. Den är sååå fin. 😊



12 december

Tryckkonservering

Vi har fått snö, is och kyla så den senaste veckan har jag mest varit inomhus och bakat, lagat mat och översatt. Förra året fick jag en enorm tomatskörd. Det var så mycket tomater som vi inte orkade äta upp eller hann tillaga och frysa ner så jag fick låna en frys som stod tom. Häreomdagen hämtade jag hem 7 godislådor med tomater, totalt 5,5 kg tomater. Igår kväll började jag koka tomatsoppa på gula tomater och idag har jag fortsatt med att koka tomatsås på röda tomater, en gryta med sojagryn och chili och övriga med bara mina tomater, egen gul lök och vitlök, b-jästflingor och basilika eller oregano, och så litet salt och rapsolja förstås.

Jag har väntat med att ta hand om tomaterna eftersom jag i somras beställde en tryckkonserveringsapparat som jag hade tänkt koka bland annat tomatkonserver i. Tidigare har det inte funnits sådana apparater i Sverige att köpa. Man kunde köpa dem från USA men när jag undersökte saken skulle det kosta runt 15.000:- att få hem den, inklusive frakt och tullar, så det fick vara. Men nu hade Gjordnära, som

huvudsakligen säljer tunnelväxthus och odlingsgrejor, bestämt sig för att ta in tryckkonserveringsapparater, och då blev det ett mycket lägre pris. Jag förbeställde i augusti och apparaterna skulle levereras i oktober. Men när november hade kommit hade apparaten inte kommit. Jag började undersöka saken och det visade sig att Schenker hade slarvat bort paketet. Men nu har jag äntligen fått både apparat, burkar och redskap som behövs.



En fördel med konserver är att man kan förvara dem i rumstemperatur. Och tro det eller ej, men även den nygamla frysen som vi fick i höstas är i det närmaste full den också. Men nu är det ordning och reda i frysarna så jag kan hitta och ha överblick. Det känns väldigt bra.

När man kokar konserver under tryck kan man uppnå temperaturer som överstiger 100 grader. Det gör att man kan avdöda även *Clostridium Botulinum* och besläktade bakterier som är ovanliga i mathantering, men som kan bilda det extremt farliga botulinum-toxinet, ett nervgift som man absolut inte vill ha i maten.

Eftersom trycket i min konserveringsapparat uppgår till 10 bar, kan den bli direkt farlig om man hanterar den på fel sätt. Därför får man vara noga med att följa instruktionerna. Jag har läst noga i manualen och på Gjordnåras hemsida och även kollat flera videos.

Jag fick plats med 10 burkar fördelat på två lager i apparaten. Nu väntar jag på att dom ska svalna så jag kan kolla om det har blivit vacuum i burkarna, ett tecken på att konserveringen gått som den ska.



Metallklämmorna håller fast locken medan man konserverar. När burkarna svalnat har ett vakuum bildats som håller fast locket. Då tar man bort klämmorna. Har man vakuum har konserveringen lyckats. När jag tog bort klämmorna visade det sig att sex av tio burkar saknade vakuum.



Så jag tog loss lock och packningar, torkade noga ifall det satt några partiklar på packningarna som gjorde att det inte var tätt, och körde dessa 6 burkar en omgång till i apparaten. Jag tänker att tomatsås tål det. Man brukar ju koka den länge på spisen för att den ska bli god. Efter andra konserveringen var det fortfarande en burk utan vakuum. Jag får öva mer.

Jag tankar konservera kikärtor och bonor framöver, för det är praktiskt att ha färdigkokta. Men då måste jag köpa fler konserveringsburkar. Och jag har kommit underfund med att jag nog ska köpa större burkar än dom jag har köpt nu senast. Det var halvlitersburkar. Det finns olika modeller också, en del med glaslock och en del med metallock. Den som är nyfiken på tryckkonservering kan kolla Gjordnåras hemsida.

<https://tunnelvaxthus.se/recept/276-tryckkonservering-grundmetod>

När man kokar tomatsås på vanliga "ät-tomater" blir det väldigt mycket vätska och det tar lång tid att reducera den, ifall man inte vill ha soppa som ju också är gott. Jag slevade upp ca 7 dl tomatjuice ur grytorna och bakade en limpa i bakmaskinen med hälften av juicen som degspad. Det blev gott. Det blir nog ännu godare om man lägger i litet svarta oliver i degen. Det får bli nästa gång, för jag har ju så det räcker till en limpa till. Imorgon ska jag baka vörtbröd, också i bakmaskinen. Sen skivar jag limporna och fryser ner det mesta. Sen tar man upp några skivor åt gången och tinar i brödrosten. Då hinner inte brödet mögla.

16 december Groddar och små skott

Ännu ett internetköp som strulat. Jag beställde groddningsburkar (trodde jag) med tillhörande stativ och lock med metallnät, för jag tycker inte att det har blivit riktigt fräscht med tyget som jag använt tidigare. Det tog en evig tid, och inga burkar kom. När jag hörde av mig till företaget visade det sig att paketet hade returnerats från hämtningsstället utan att dom hade aviserat mig. Flera mail senare och strul med att få fakturans förfallodatum uppskjutet, kom äntligen leveransen.

Då visade det sig att det bara var lock och stativ. Företaget visade sig vara kinesiskt och hade väl använt Google-translation på hemsidan, utan att fatta vad de skrev. Det stod att det var burkar men det var allt utom just burkar. Tyvärr är det en udda dimension på locken så de passar inte på några vanliga burkar som jag har. Men med hjälp av stativet kan man hålla locket på plats ändå, så jag tror att det kan funka. Och det verkar som om jag kommer att slippa betala. Alltid något...

Jag groddar bockhornsklöver och alfalfa till att börja med och ska sen prova solrosfrön igen. Jag har inte fått dom att funka så bra tidigare. Hoppas det går bättre med metallnätet. Jag ska även så gula ärtor för att kunna klippa ärtskott.



24 december

Julkålen

Grönkålen står frisk och fin i kylan och traditionsenligt har vi varit ute på julaften och plockat kål till långkål. På julbordet fanns bland annat härodlat potatis, långkål, rödbetssallad med egna rödbetor, rödlök och ägg, hembakad vörtlimpa och vegetariska prinskorvar och sojabullar. Det är roligt och gott att kunna äta sina egenodlade grönsaker mitt i vintern. Vi roar oss ibland med att räkna efter hur många olika hemodlade ingredienser vi har på middagsbordet, och oftast hamnar vi åtminstone på 8-10 olika vid en vanlig måltid. Det tycker jag är bra jobbat.



30 december Odlingsåret 2024 - en tillbakablick



Ärligt talat, odlingsåret 2024 har varit ganska bedrövligt, det sämsta hittills faktiskt. Men allt har inte varit dåligt, så vi kan väl börja med det positiva.

- ❖ Sockermajsen har vuxit bra och vi fick stor skörd eftersom jag satte dubbelt så många plantor som jag brukar. Och ändå gav jag bort ett tjugotal till grannen. Vi har förvällt kolvarna och fryst ner. Man kan sen ta dom direkt från frysen, lägga några minuter i kokande vatten och sen bara mumsa i sig.

- ❖ Vi fick 70 kg potatis, trots att sniglarna åt upp all blasten, bokstavligen. De flesta potatisarna var stora, nästan som bakpotatisar. Jag vet inte om det beror på sniglarna, klimatet, eller att sättpotatisarna var små. (Små sättpotatisar sägs ge få och stora potatisar, och stora sättpotatisar ska ge många små). 🤔 Jag tog sättpotatis från skörden 2023, men jag tycker att storleken på sättpotatisarna var ungefär som vanligt. Stora potatisar är ju bra till gratäng, potatismos, klyftpotatis och bakpotatis, men tar litet längre tid att koka. Fast man kan ju dela dom i mindre bitar när man kokar.
- ❖ Kokbönan "Oves lilla svarta" som jag odlade för första gången, gav skörd över förväntan. Många fina små svarta bönor.
- ❖ Kokbönan "Gauk" gav normal skörd.
- ❖ Pumporna växte sig stora och fina, gamla beprövade "Blue Hubbard" och de nya "Muscat de Provence" och "Sweet Meat Oregon Homestead". "Muscat de Provence" har en fantastisk fin orange färg och jag tänker bland annat göra pumpasylt på den. "Sweet Meat" har jag inte hunnit prova än.
- ❖ Vitlöken har vuxit bra och vi fick en jätteskörd eftersom jag satte två odlingslådor fulla för säkerhets skull. Vill inte riskera att stå utan.
- ❖ Stjälkselleri växte ganska bra och jag har gjort soffritto (italienskt recept på bas till soppor och grytor av lök, morot och selleri).
- ❖ Aubergine växte ovanligt bra. Jag brukar aldrig lyckas med den men fick två fina plantor av min granne och skördade faktiskt flera frukter.
- ❖ Äpplen har vi fått mer än någonsin. Jag tror vi hade sju hinkar i jordkällaren till fåren, förutom skottkärrevis som de ätit under sommaren och några hinkar som förvarats i fårhuset. Dessutom har det mustats på musteri och många kärror har körts till komposten.
- ❖ Vi fick körsbär för första gången på ett träd som nog är ca 30 år gammalt. Det blev 10 kg goda bär som vi räddade från skatorna med hjälp av fiberduk.
- ❖ Nypon blev det också mycket av, många, stora och fina. Jag gjorde 1,8 liter nyponmos och 1,6 liter soppa.
- ❖ Vinbär, både svarta, röda och vita, gav riklig skörd, men inte så mycket att vi gjorde must i år. Jag har satt fler buskar.
- ❖ Lila hallon gav rikligt med små goda bär.
- ❖ Krusbär gav normal skörd.
- ❖ Rönnbär likaså. Jag har torkat så vi har ca 2 liter för vinterns behov. Jag tror inte vi kommer att äta upp allt detta år, men man vet ju aldrig om det blir några nästa år. Det behövs bara 3 rönnbär för att täcka dagsbehovet av c-vitamin. 😊
- ❖ Rikligt med staketdruvor. Vi plockade 11 hinkar, motsvarande 70 kg. Det blev 68 halvlitersflaskor med must. Så 1 kg druvor ger ca 0,5 liter must. Inte dåligt.
- ❖ Zinnior och lejongap växte bra, så det räckte både till mina egna vaser och att ge bort några buketter. Luktärtor gav inga stora mängder blommor men det blev i alla fall någon bukett.
- ❖ Hö fick vi in så det förmodligen kommer att räcka hela vintern, beroende på hur vädret blir i vår och hur tidigt vi kan släppa ut fåren.

När man räknar upp allt så här ser det ju inte så illa ut.



Men i andra vågskålen har vi:

- Enorma skador av sniglar. Dom åt upp knölfänkål och morötter medan de ännu var små, och åt på alla sorters kål. Jag har aldrig varit med om en liknande snigel-invasion, både åkersniglar och mördarsniglar. Det verkar ha varit likadant på många ställen i Sverige. Jag köpte snigelgift i storförpackning (järnfosfat som är godkänt för ekologisk odling och ofarligt för andra djur) för typ 2,000:- och en automat för giftet så inte fåglarna ska komma åt det, för det smakar tydligen gott även i fågelmunnar. Men andra djur, fåglar och gnagare, välte omkull automaterna och åt upp giftet.

- Sork som åt upp alla bondbönor (lämnade 10 bönor kvar av förväntade ca 5,000). Någon gnagde på spenat och rädisor i växthuset, alla mägerter, åkerärter, jordgubbar, de flesta frilandsgurkor och gnagde även sönder gurkanplanter, tomater och tomatplanter, melonplanter och meloner, pumpaplanter och squashplanter. Paprikorna växte väldigt bra i odlingsstunneln och även i tunnelväxthuset, men någon tuggade sönder det mesta för att komma åt fröna. Resten, det som vi vill äta, lämnade dom kvar som monument. Vi satte ut tre olika sorters fällor men det var bara några enskilda djur som fastnade i dom. Och fem ultraljuds-skrämmor verkade inte göra någon nytta alls.
- Lökflugor på både gul och röd lök och scharlottenlök. Jag tror aldrig jag haft lökflugor tidigare. De gnager sig in i lökhalsen så löken inte kan lagras för den ruttnar inifrån. Dessutom blev lökarna ganska små. Vet inte om det berodde på flugorna eller något annat.
- Kålmal och kålfjäril framför allt på broccoli, men även på övrig kål.
- Mjöldagg på squashplantorna, men det blev tillräckligt med squash ändå.
- Tomaterna gav ovanligt dåligt med frukt. Det var varmt när dom blommade och jag hörde senare på radio att tomater pollineras sämre vid temperaturer över 27 grader, för pollen blir klabbigt då. Jag borde således ha handpollinerat...
- Butternutpumpa gav inte en enda pumpa trots att jag hade flera planter. Den kräver mer värme än övriga pumpor och brukar lyckas dåligt hos mig. Jag tror jag ska skippa den framöver.
- Minikiwi – Hanplantan är enorm och honplantan som ger frukterna, är liten och klen. På typ 15 år har jag bara fått smaka en enda frukt. Läste att den sort jag hade tidigare "Issai" bedömdes av somliga som "icke odlingsvärd" så jag planterade en ny för ca 3 år sen. Det verkar inte vara någon vidare fart på den heller.
- Sparris växer svagt och jag har inte skördat något trots att den planterades 2020. Tror den står för mörkt.
- Vanliga hallon gav fåtal bär, men de som fanns var stora och goda.
- Växthusdruvorna torkade och föll av – fattar inte varför. Undrar om det kan ha varit för varmt i växthuset så dom blev kokta medan dom satt på vinrankan.
- Purjolök blev bara 5 purjolökar, försådden tog sig dåligt och jag gjorde ingen ny sådd.
- Fem kronärtskocksplanter gav 4 kronärtskockor tror jag. Magert
- Morötterna blev först uppätta så jag fick så nytt. Skörden blev liten och morötterna tjocka, träiga och grenade.
- Rödbetor – skörden blev mindre än normalt och även betorna. Men jag sådde inte så mycket eftersom jag har kvar i frysen av förra årets skörd.
- Kålrabbi – blev typ 5 rabbisar bara, och dom var små. Sniglarna tog det mesta.
- Brytsockerärter gick så där.
- Sallat växte halvdant. Den röda sallaten var så besk att man inte kunde äta den.
- Inte ett enda gråpäron blev det i år.

Sammanfattning:

- + Det var ett fantastiskt år för bär och äpplen. Majs, potatis, vitlök och kokbönor gick också bra.
- Skadedjur och sjukdomar förstörde en stor del av skörden och flera sorters grödor växte dåligt av okända skäl.

Men det går ingen nöd på oss. Vi har mer mat än vi hinner äta, så det kanske bara är bra att vi får tära på lagren och hoppas på bättre odlarlycka 2025.

Jag funderar rent av på om man borde göra som i gamla Israel, ta sabbatsår från matodlandet var 7:e år...



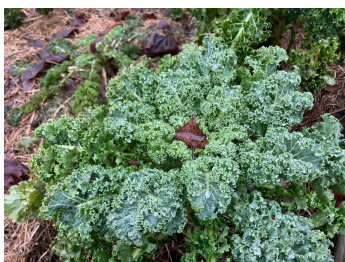
2 februari

I väntan på odlingssäsongen – eller är det fortfarande säsong??? I februari!!



På sommaren blir det dåligt med städning så jag har satt igång nu istället. Jag har börjat med skafferierna och har plockat ut allt som behöver ätas upp innan det blir gammalt. För att få översikt och inte bara stoppa tillbaka paketen i skåpen igen och glömma bort dem har jag lagt dem i en korg som står framme i köket. Det är många litet udda ingredienser, som ekollonmjöl, mandelmjöl, tzar-te, Jobs tears-te, glutenmjöl, polenta, rostade rapsfrön mm. Det är väl för att dom är udda som dom inte gått åt i den vardagliga matlagningen. Nu planerar jag matlagningen efter innehållet i korgen. Jag försöker även tömma kyl och frys så det blir lättare att göra rent där också. Har beställt en ny flaskhylla till kylan för den gamla har spruckit. Nästan 500:- kostar den.

Tro det eller ej, men det finns fortfarande färska grönsaker att skörda. Jag tog en sväng i grönsakslandet och där fanns purjolök, grönkål och små gröna blad av stjälselleri och röda sallatsblad. I växthuset fanns både salvia och timjan.



20 februari

Pumpor och frön

Jag har legat i med städningen och hunnit med både badrum, kök, matrum, stora rummet och glasverandan plus sovrummet. Kvar är bibliotek, hall, skrubben under trappan och TV-/syrrummet på övervåningen. Puh. Jag har till och med gjort sånt som jag har skjutit upp länge, som att putsa mässing, städa skåp och lådor, svärta vedspisen, putsa kakelugn och knäskura stora furugolv. Det tog en hel dag att putsa kristallkronan, men nu är den fin. Det var minst 15 år sedan vi gjorde det sist, så det var välbehövligt och det syns verkligen skillnad.

Men nu behöver jag tänka litet både på det som har odlats i somras och det som ska odlas den kommande sommaren.

Jag har sorterat alla frön i ziplocks-påsar efter den månad dom ska sås. Jag får erkänna att jag även köpt litet mer frön, astrar, zinnia, lukttärtor, minigurkor, kålrabbi, rotselleri, stjälkselleri, röd salladskål och kronärtskocka "Imperial Star" som sägs vara bättre än "Green Globe" som jag brukar odla. Det är mycket man villhöver... Det har blivit så mycket fröpåsar att dom inte får plats i en hink, utan det behövs två. Och två hinkar får inte plats i mitt lilla kylskåp i tvättstugan där jag haft dom tidigare. Så nu står fröhinkarna i jordkällaren istället, och jag tar in den påse som innehåller frö som är aktuella att så.



Jag odlade ju två nya sorters pumpor i somras, sorter som fått lovord av andra odlare. Den grön-orangeflammiga på bilden heter "Muscat de Provance". Den har inte hållit så bra att lagra som andra sorter. Jag tror det kan bero på att skalet är relativt tunt. Jag hade redan tagit hand om två pumpor som började bli litet skadade och nu har jag kokat både pumpasoppa och pumpasylt av denna pumpa. Den har en ovanligt vacker orange färg och kött med fina fibrer vilket gör att den passar utmärkt till soppa och sylt, men inte så bra att ugnsbaka. Den innehåller för mycket vätska.

Den gulrosa plattrunda pumpan uppe till höger i bild är sorten "Sweet Meat Oregon Homestead" och den päronformade med samma färg är "Blue Hubbard" som jag brukar odla varje år. Den grönaktiga som ligger intill är samma sort men inte lika mogen. Jag tror dom håller sig ett tag till så jag tänker inte kapa upp dom än. Det blir mycket soppa, och sylt, och ugnsrostad pumpa. Och kanske pumpapaj?



Igår och idag har jag sått tomater. Det blev 12 olika sorter, totalt ett 60-tal frön. Jag sådde sex krukor med tre olika sorters basilika, stjälselleri och rotselleri och "Walla Walla" en jättelök som påstås vara mycket odlingsvärd med extra mild och god smak. Jag har aldrig odlat den förr och brukar inte frösa lök alls, utan köpa värmebehandlad sättlök. Vi får se hur det går. I lådorna med purjolök som katten grävde runt, har det trots allt kommit upp ganska många små purjolöks-trådar. Så jag har inte sått mer. Hoppas det inte blir lika dålig skörd som förra säsongen. Jag har jättemycket vitlök kvar och en del klyftor börjar torka, så jag tänker börja skala och frysa ner. Ska även prova att laga vitlökssoppa och att rosta vitlök för senare bruk.