

Oktober 2025

9 oktober

Vi gnetar på

Det har varit blött och ganska kallt väder de senaste veckorna, och i morse var det frost bara någon kilometer härifrån. Det är inte så frestande att jobba i trädgården, men ännu är odlingssäsongen långt ifrån slut.

Många grödor är slutskördade. Pumporna har jag tagit in. Det blev totalt 21,3 kg. Den största, en "Muscat de Provence", väger 7,6 kg. Och den minsta, en "Sweet Meat Oregon Homestead", väger bara 2,9 kg. Nu ligger dom på lagring i Spinnhuset till våren. Det finns en halvstor squash kvar och några små ynkliga som börjat ruttna.

Det finns några ynkliga gurkor och tomater kvar i glasväxthuset, resten har jag plockat av gröna och lagt in för att de ska mogna efter. Paprikaplantorna har ganska många omogna frukter. En del har mognat och vi har ätit upp dom. De röda spetspaprikorna har varit särskilt söta och goda. De gula blockpaprikorna har varit krispiga och goda dom med. Auberginerna är avplockade. De sista två ligger i kylan och väntar på att ätas upp. Jag ska försöka övervintra dom i år igen. Förra året dog dom för jag glömde vattna när jag var sjuk. Aubergin dricker mycket.

Jag har remonterande jordgubbar och det finns många omogna kart, men inga mogna gubbar. Dom vill inte vara med. Det låter bra med jordgubbar som ger dubbla skördar, men jag tycker tyvärr inte att det blir så mycket av höstskörden.

Astrar, lejongap, zinnior, ringblommor har blommat ut. Rosenskäran blommar litet, men jag tror den står i för fet jord för det är mest blad. Slingerkrassen blommar faktiskt fortfarande. Den har varit fin hela sommaren. Jag har plockat in fina kvistar av hagtorn med klasar av röda fina bär. Dom stod flera dagar i vasen.

Frilandsgurkorna är slut. Jag plockade de sista brytsockerärtorna idag och drog upp plantorna.

Kvar att skörda är brytbönor, vitbetor, rödbetor, rotselleri, massor av stjälkselleri, fänkål, purjolök och kål av olika sorter. Broccolin ger fortfarande små buketter. Kokbönorna mognar i omgångar och jag plockar litet vart efter. Jag har lagat en del soffritto. Det är en slags bas till grytor och soppor som lagas i Italien. Man hackar lök, grovriver morot och skär stjälkselleri i små bitar. Jag brukar använda vanlig gul lök men nu provade jag med purjo, för det hade jag i kylan.



Man steker hela härligheten långsamt och länge i olja, låter den kallna och fryser ner i lagom stora påsar. Sen tar man bara upp en påse och kompletterar med andra ingredienser till soppa eller gryta, kanske tomatsås, bönor eller någon sojaprodukt och olika kryddning.

Morötterna jag sådde i hinkar, efter att sniglarna ätit upp resten, är små och spinkiga, tjocka som mitt lillfinger. Den röda kinakålen och rättikorna växer så sakteliga. Vi får se hur långt dom hinner innan frosten tar dom.

Den här veckan har jag inte ägnat så mycket åt grönsakslandet. Vi har planterat två stora magnolior, en "Merril" (vit, doftande) och en "Susan" (rosa). Vi har en "Leonard Messel" (vit-rosa) kvar att placera ut. Dom behöver ganska rejäla gropar, typ 70 cm i diameter och lika djupa. Som väl är hjälper Björne mig att gräva i den tunga leran.

Sen fyller vi gropen med lövkompost runt rotklumparna och vattnar. Hoppas dom kommer att trivas.

Jag har äntligen rensat färdigt mellan gatstenarna på framsidan av huset. Det är tidskrävande arbete som görs på knä. Sen har Björne fyllt på med sand mellan stenarna och sopat ut den. Det ser prydligt ut. Idag har jag rensat och sopat mellan stenplattorna längs ena gaveln. Imorgon hoppas jag kunna tömma urnorna runt huset. Jag ska dra upp alla vita pelargoner, plantera om dom i krukor och ställa in dom i orangeriet för vintern. Då kan jag plantera ut dom i urnorna nästa sommar och slipper köpa nya. Dessutom växer dom sig större för varje år.

Det står fortfarande krukor med örtekryddor på kökstrappan. Kanske borde jag köra in dom i växthuset så hinner jag skörda litet till innan frosten tar dom.

På sjösidan finns en vildvuxen klätterros, en "Flammentanz". Den skulle behöva bindas upp och klippas ur. Får se om jag hinner, eller om jag ska skjuta upp det till våren, för nästa vecka skulle jag vilja börja röja i grönsakslandet, skörda, riva upp gamla plantor och täcka med gräsklipp. I den bästa av världar skulle jag hinna rensa gångar, städa växthuset och göra rent med högtryck innan det blir så kallt att vi måste stänga av sommarvattnet. Och så är det en massa odlingslådor som behöver lagas. Jag hade trott att jag skulle hinna gräva ner hinkar med pepparmynta, en nyköpt rabarber, flytta stora buskar med blåbärstry, gräva upp en ny odlingsbädd osv. Men det kanske är väl optimistiskt. Fast rabarbern måste ner i jorden.

Vi behöver ta en vända på tomten med stängsågen, såga ner döda grenar och beskära äppelträdet en sista omgång. Det är fullt med röda fina äpplen som måste plockas ner och läggas i jordkällaren. Jag skulle gärna vilja hinna klippa gräset en sista gång bakom växthuset och köra trimmer runt rosenkvitten-buskarna

Vi får se hur mycket jag hinner.

Det känns som man "går på ångorna" nu. Bensintanken är tom och det finns bara bensinångor kvar. Men vi gnetar på ett tag till.



Löken har legat på tork i orangeriet i flera veckor. Nu är den torr. Jag har snyggat till den genom att skala av dom yttersta skalen som var litet smutsiga. Sen har jag lagt löken i backar och ställt in den i förrådet i spinnhuset tillsammans med vitlöken och pumporna. Där brukar dom hålla sig bra.

När löken var borta passade jag på att dammsuga och torka golvet innan jag ställde in en träbänk och började rada upp pelargoniorna. Där står dom bra, ljust och lagom varmt. I vår ska jag klippa ner dom rejält så dom blir täta och fina sen.

Helgen 24-26 oktober är det Syfestival här i Stockholm. Det är en av höstens årliga höjdpunkter. Då ska jag sammanstråla där med min bror, min kusin och en väninna från kyrkan. Det brukar alltid bli något litet handarbete köpt inför vintern. Syfestival är kul. Det är verkligen en festival med en massa kreativa människor, huvudsakligen kvinnor och många gråhåriga, klädda i fantastiska egentillverkade kreationer. Det är som om man känner alla och ingen tycker det är konstigt att man pratar med vilt främmande människor, berömmar deras fina kofta eller frågar var dom har köpt tyget.

13 oktober

Tillbaka till grönsakslandet

Nu har jag tömt alla urnor kring huset, burit in pelargoniorna till orangeriet och planterat ner drakmyntan från urna till vita rabatten. Jag har satt vita narciss-lökar, orkidénarcisser "Thalia", i pionrännan, lila och himmelsblå våriris vid parkeringen och vildkrokus bakom bikuporna där jag hoppas att dom ska sprida sig. I vita rabatten har jag fyllt på med vita och vit-grönstrimmiga tulpaner. Björne hjälpte mig idag att beskära och binda upp den vildvuxna klängrosen. Igår tömde jag den isolerade kökskomposten. Innehållet får efterkompostera i trädgårdskomposten till nästa år.

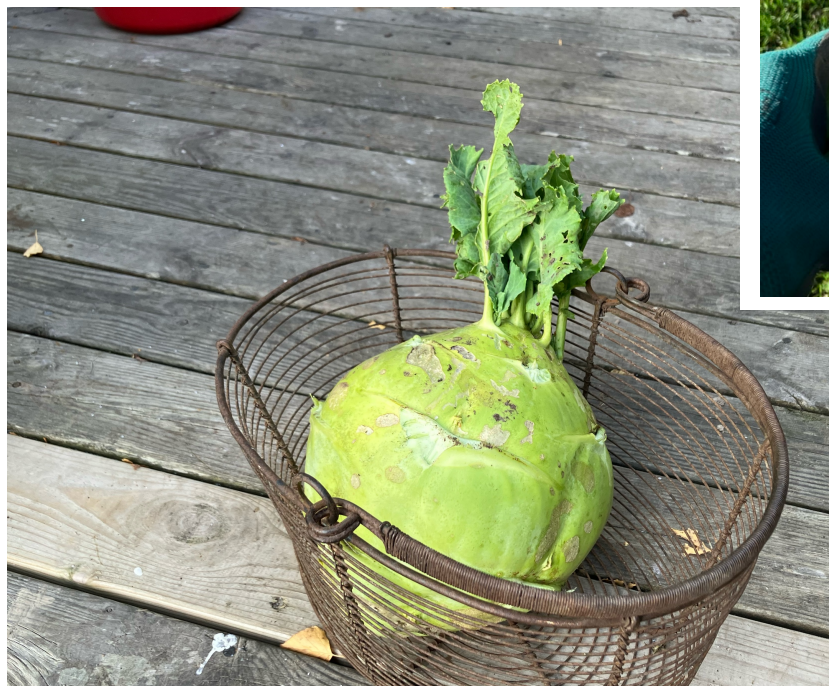
Jag har klippt in nävorna som växer sig så frodiga att dom har vräkt sig ut över gräsmattan. Sen får det faktiskt räcka med städning kring huset. Grönsakslandet nästa.

Bland alla mogna nypon blommar en liten nyponros som inte verkar förstå att sommaren är slut.

Den första stora rättikan som jag skördade nu var verkligen stor, typ 25 cm. Som tur är så är den inte lika stark som den första lilla rättikan.

Jag har sparat en kålrabbi ute i landet, för den har vuxit mer än jag någonsin sett. Idag skördade jag den. Och den vägde 2,8 kg !!!!!

Jag har aldrig sett maken. Den är säkert 5 gånger så stor som en normal kålrabbi. Som väl är så är det en "Superschmelz" och dom blir inte träiga oavsett hur stora dom är. Åtminstone är det vad som sägs och nu får vi veta om det verkligen är sant.



Mitt grönsaksland som var så fint och välrensat i somras, ser ut som en djungel nu. Det kan vara frestande att bara lämna allt och tänka: "Det tar jag i vår när solen skiner och det är skönt att vara i trädgården." Men jag vet hur mycket det är att göra på våren, så det skulle inte funka. Det man gör på hösten slipper man göra på våren. Bäst att ligga i framkant, så mycket man kan.

Jag började i landet med att riva upp alla pumpaplantor och en del utblommade ringblommor, och lägga på komposten. Sen tog jag mig an tomatväxthuset. Jag plockade ner de sista gröna tomaterna där, klippte ner tomatplantorna och minikiwi-rankorna som slingrat sig in genom vädringsfönstren. Jag plockade ihop alla namn-etiketter och buntband som jag bundit upp plantorna med, drog upp rötterna och rensade i hinkarna och krattade emellan. Jag reagerade över att rötterna på tomatplantorna var så otroligt klena. Det är nog orsaken till att jag tycker hela plantorna varit klena och inte gett så mycket tomater som jag väntat mig. Men jag fattar inte varför dom inte fått så kraftiga rötter som dom brukar. Jag gödslade ju med både hönsgödsel och benmjöl i våras. Jag fattar inget. Vädret? Kanske har det blivit för mörkt i detta växthus som skuggas en del av höga träd och den enorma minikiwin. Den har stått där i säkert 20 år. Det är en hanplanta och den har fått sällskap av två olika honplantor. Men dom har växt dåligt och på alla dessa år har jag smakat en enda liten kiwi. Kanske är det dags att avsluta denna odling?

Idag var det som mest 8 plusgrader, och jag såg i prognosen att det skulle bli 3 plusgrader i natt. Jag körde in alla paprikaplantor i odlingsrummet. Det är många omogna paprikor på dom, och det känns ju onödigt om man kämpat i nästan 10 månader och sen ska frosten ta skörden. Men jag tänker inte försöka övervintra paprikaplantorna. Det har jag provat flera gånger tidigare utan att lyckas. Men imorgon ska jag köra in auberginerna också i odlingsrummet och se om jag kan få några att övervintra.

15 oktober

Sol och blå himmel

Solen skiner men det är kyligt både på dagar och nätter. Jag har långkalsonger på och har plockat fram halsduk och vinterhandskar. Som väl är ligger grönsakslandet i lä och ganska soligt.

Igår städade jag i de andra två växthusen, plockade de sista tomaterna och några små gurkor, klippte ner tomatplantor och visnade gurkplantor, drog upp rötterna och städade ogräs. Det finns faktiskt några små gurkor kvar och bakom ett odlingstråg hittade jag en övermogen, alldeles gul jättegurka, drygt 30 cm lång. Den vägde drygt 600g. Vet inte om den går att äta men jag ska smaka på den i alla fall. Kanske kan man ta frön?

Jag flyttade aubergine-plantor till tvättstugan. Det finns två frukter på dom, men dom hade löss så jag spolade med vattenslangen och ställde dom litet avsides från paprikaplantorna. Jag bar in tre små lastpallar i växthuset och ställde krukor på dom. På så sätt kommer dom upp från den fuktiga jorden. Om krukorna drar åt sig vatten och det sen blir köldgrader är det risk att krukorna spricker. Jag bar in krukor med kryddväxter och alla tomma krukor och fat i växthuset och bevattningsmunstycken och kopplingar i trädgårdsskjulet. Där har jag en hel hög med fiberduk som ligger ihopknölad. Ska be Björne om hjälp att vika ihop dom så dom får plats i plastlådor med lock. Annars är det risk att dom små mössen gnager sönder dom och bygger bo där i vinter.

Idag har jag skördat rotselleri, broccoli och litet smörkål. Jag har dragit upp plantor som gjort sitt, och rensat ogräs i odlingsbäddarna. Det senaste facket i komposten är fullt.

Hönsen tycker också att det är höst. Dom ruggar och värper bara något enstaka ägg då och då. Snart lägger dom nog ner produktionen för säsongen. Men vi har ägg både i kylen och i frysen, så vi klarar oss till i vår utan att behöva köpa i affären.

Björne har hängt in värmelamp, så om hönsarna tycker att det är kyligt så kan som sitta under den. Men dom går ut på dagarna. Det brukar dom göra ända tills det blir snö på marken.

Vi lägger in frodig våtarv och kålblad som är snigelättna och som vi inte tycker ser så aptitliga ut att vi vill äta dom själva. Hönsen bryr sig inte om såna bagateller och dom tuggar glatt i sig.

Nu när kylan kommit har de flesta flugorna försvunnit. Då är det idé att torka flugbajs på fönstren en sista omgång innan vintern. Så det ser fint ut.



23 oktober Mer skörd

Det är första året jag har odlat rotselleri, eller rättare sagt lyckats odla rotselleri. Förra året planterade jag ut småplantor som sniglarna snabbt satte i sig. I år tycker jag att den har vuxit bra och jag läste att man bör skörda den när frosten kommer. Vi har haft flera hårda frostnätter så i förrgår var det hög tid att ta in rotsellerin.



Blasten på rotselleri växer så fint, den bildar som ett flätverk. Dessutom går den att använda som stjälkselleri. Så egentligen är det onödigt att odla stjälkselleri om man har rotselleri, precis som det är onödigt att odla både rödbetor och mangold. När man drar upp knölarna har dom massor med smårötter som håller fast en massa jord. Björne har inte stängt av sommarvattnet än så jag tog jetstrålen på bevattnings-

munstycket och spolade bort jorden. Jag tänker att det är bra att ha rötterna kvar när dom ligger i jordkällaren, att knölarna inte torkar ut så fort då. 6,5 kg blev det.

Förra året tror jag inte jag odlade några jordärtskockor alls, men i år blev det fler än jag planerat för jag köpte plantor och sen hittade jag knölar som låg kvar i jorden sedan tidigare. Jag tror att jag har haft sju stora plantor. Och när jag grävt upp skockorna, tagit undan de största, planterat tillbaka själva plantan med de tjocka stjälkarna som jag klippt ner, och spolat av jorden, då har jag 15 kg skockor!!!! Så mycket äter vi inte själva, så jag har redan gett bort en påse. Rå jordärtskocka är faktiskt gott, så man måste inte koka den. Men puré, soppa och gratäng är kanske det man tänker på i första hand. Det kommer att bli mycket av det i vinter. ☺



Min kusin har en odlingslott på Långholmen. Jag gissar att det är zon 2 där, eller kanske till och med zon 1. Hon har stora dessertdruvor på friland, svart mullbär, persikor och äkta kvitten. Vi var där häromdagen och jag fick med mig en stor påse med äkta kvitten. Dom doftar gott och är täckta av ett ludd som man kan stryka bort med handen. Dom ser ut som vanliga äpplen men är stenhårda och man kan inte äta dom råa. Jag har kokat kvittenmarmelad en gång förut och det var väldigt märkligt att se hur det ljusa fruktköttet förvandlades till mörkröd marmelad under kokningen. Men sen tyckte jag att den bara smakade socker. Och vi äter inte så mycket marmelad så det är ingen idé att koka marmelad igen. Jag tänker försöka riva kvitten och blanda i en äppelpaj. Jag tror man kan göra goda drycker på kvitten också. Dom håller sig länge i rumstemperatur och tills vidare får dom bara ligga i en skål på köksbordet, se fina ut och sprida sin goda doft.



Idag har köket fyllts av god bröddoft. Igår kväll plockade jag upp en påse av förra säsongens potatis ur frysen, la ner potatisarna direkt i kokande vatten och lät dom koka klart och sedan kallna. Jag skalade dom och rev fint i matberedaren. Sen rörde jag ihop tre halvliters degar med riven potatis, havremjolk, havreyoghurt, siktat ölands-vete, rapsolja, vegetabiliskt bordsmargarin, fullkornsdinkel, virvelmjöl på råg, salt och litet torrjäst. Det ska bli tekakor och degarna fick jäsa övertäckta över natten i jordkällaren.

På morgonen bakade jag ut dem och gräddade i 250 grader. Det blev 40 tekakor av den godaste sorten. Nu har vi en massa tekakor i frysen och kan fortsätta att njuta av tomatmackor så länge tomaterna räcker. Sen blir det rökt, tunt skivad rödbeta eller rökt tofu som pålägg istället.



30 oktober Sista rycket

De tre sista dagarna har jag tillbringat mycket tid i grönsakslandet. Jag har rensat ogräs i alla odlingsbäddar och nästan alla gånger. Det är så blött att stora klumpar lera följer med när man drar upp ogräsrötterna. Men jag kämpar på och tänker att det jag gör nu behöver jag inte göra i vår när jag har för mycket att göra ändå. Om jag rensar alla odlingslådor och täcker med gräsklipp, och rensar alla gånger och täcker med ett lager träflis, då är allt redo till våren. Då ligger jag i framkant.



Det har varit så blött i höst att Björne inte har kunnat klippa gräset, vilket innebär att jag inte får något gräsklipp. Men vi har en ridskola i närheten som matar hästarna med hö i rundbalar. I en hage står en rad balar som plasten har spruckit på så höet har ruttnat. Jag tror inte dom har någon nytta av balarna. Kanske ska vi fråga om vi kan få en eller två. Vi kan ställa dom bakom Bärsån, ta det vi behöver vartefter och lägga på grönsakslanden och under buskarna i roshäcken. Vi kan köra därifrån med fyrhjuling och släpkärra om man behöver mycket, eller med vanlig skottkärra om det bara behövs en liten hög.

Jag fick en hög rosenkvitten från en kompis som bor i närheten. Jag rev den fint på rivjärn, hällde på litet av vår egen äppelmust och lät det stå ett tag. Sen silade jag den och vi kunde njuta av varsitt glas kvittenjuice. Det var jättegott.

Jag ska göra likadant med äkta kvitten som jag fick av min kusin. Spännande.

Jag har skördat mer stjälselleri. Av den har jag gjort sofritto. Man skär sellerin i bitar och fräser i olja tillsammans med grovriven morot och hackad lök. Sen fryser jag ner den i lagom stora, platta förpackningar som går fort att tina. Det är en utmärkt bas till grytor, soppor och allt möjligt. Jag tar quornbitar, bönor, kikärter eller någon sojaprodukt, fräser i olja och tillsätter sen sofritto och en burk tomatsås. Sen får allt puttra en stund och så smaksätter man med salt och andra kryddor. Under tiden kokar man potatis eller ris. Klart!

Det finns gott om selleri så jag ska göra mer. ☺