

Oktober 2022

1 oktober

Ekollon – går det att äta?

Jo, det går att äta ekollon. Många djur äter dom direkt från marken, rådjur, änder och vildsvin. Men ekollon innehåller garvsyra, tanniner, som inte är så bra för oss människor. Dom smakar väldigt beskt dessutom, så om vi ska äta dem måste de lakas, så tanninerna försvinner. Det kan man göra antingen i kallt vatten, vilket tar många dagar, eller i varmt vatten, vilket går mycket fortare men kräver mer arbete. Dessutom försvinner en del smak- och näringsämnen och kolhydrater vid lakning i varmvatten, vilket påverkar smak och bakegenskaper.

Jag har aldrig smakat ekollon men tycker det verkar spännande så jag har plockat litet ekollon för att försöka. För att sortera bort dåliga ekollon som till exempel angripits av insekter, lägger man ekollonen i vatten. Bra ollon sjunker till botten medan dåliga flyter. Det funkar nästan ofelbart, och är mycket tidsbesparande. Jag gissar att ca 80% av mina ollon fick rensas bort, och det är bra att slippa skala dom för att se det.



Sedan ska alla ollon skalas. Det kan man göra med en vanlig nötknäckare, eller genom att klyva dem med en vass och kraftig kniv.

Efter det hackar man de skalade ollonen. Det går fortare att laka mindre bitar, men om man lakar i varmt vatten lär det bli rätt grötigt om dom är för små. Om man ska äta dom som snacks eller i frukostflingor vill man ha större bitar.



Det är viktigt att ollonen inte hinner svalna för då fixeras tanninerna och går inte att få bort sen. Därför måste man använda två kastruller samtidigt.

I beskrivningen stod att man skulle fortsätta flytta påsen med ollon mellan kastrullerna tills vattnet blivit klart. Jag gjorde säkert 20 byten mellan kastrullerna, men vattnet var fortfarande brunt. När jag smakade på lakvattnet smakade det inte beskt, och det gjorde inte ekollonen heller, så jag höll på onödigt länge vilket var ett misstag. Man lär så länge man lever.

När lakningen är klar ska ollonen torkas. Jag torkade de varmlakade ollonen i varmluftugn på 50 grader, med luckan litet öppen. Resultatet blev 264 gram mörkbruna och hårda bitar som inte smakade mycket, om sanningen ska fram. Det kan dock bero på lakningen. Jag får jämföra med ollonen som håller på att lakas i kylskåpet.

Efter torkning kan man mala ollonen till mjöl och använda till bakning, eller göra biffar av. Det lär smaka som sojabiffar sägs det. Jag malade i min stora gamla proffskaffekvarn som kommer från en kaffebutik. Jag brukar använda den till att mala hela sädeskorn till mjöl. Den är stark och klarade ekollonen galant också. Man kan dessutom välja hur fint mjöl man vill ha. Det finns fem olika lägen.

Jag malde på finaste utmalningsgraden. Jag får återkomma med rapport senare när jag vet resultatet av kallakning och bakning.

6 oktober Bivaxsalva



Varje år brukar jag koka bivaxsalva. Jag gör den av täckvax, dvs sådant vax som bina själva tillverkat och som jag vet inte innehåller några giftiga bekämpningsmedel, vilket man inte kan vara säker på när man köper vax. Bivax är en bristvara och det kan vara svårt att få tag på vax av god kvalitet.

Min salva innehåller bara vax och olika sorters olja. Jag har provat rapsolja, ringblomsolja, nyponolja, olivolja, jojoba, mandelolja, avokadoolja mm. Om man vill kan man tillsätta parfym/eterisk olja. I år gjorde jag salva med raps och ringblomma.

Jag väger upp vax och olja i en stor glasburk. Jag smälter detta i vattenbad i en stor kastrull på spisen medan jag rör om med en pinne.

När allt smält håller jag upp det i mindre burkar. För att kunna hantera burken med den varma oljeblandningen har jag lindat ståltråd runt den så jag får två handtag, ett i ovankanten och ett på sidan.

Om man vill göra det enkelt för sig kan man sedan bara sätta på locket på salvburkarna. Men då blir salvan litet hård. Om man vill att salvan ska bli mjuk rör man om den litet då och då tills den stelnat.





Man kan köpa/beställa självhäftande etiketter men vi nöjer oss med att skriva ut dom på vanligt papper och klistra dom på burkarna med Karlssons klister. Det blir billigt och bra. Då kan man ändra texten som man vill och skriva ut efter behov. De större burkarna på bilden är vanliga hushållsburkar. De små bruna burkarna med bakelitlock har jag köpt på nätet hos Organismakers.se. Dom har massor av olika burkar och ingredienser till hudvårdsprodukter.

Bivaxsalva håller sig bäst om den förvaras i kylskåp. Den brukar hålla ett par år åtminstone. Med tiden får den ändrad konsistens och färg, men den blir ju inte farlig att använda för det.

Om jag inte hinner använda all salva innan "bäst före-datum" brukar jag göra tjärsalva av den som jag använder till hönsen mot fotskabb. Det är mycket effektivt.

Då smälter jag ner den gamla salvan i vattenbad och tillsätter litet vanlig trätjära. Jag brukar också tillsätta litet extra olja för att salvan ska bli litet lösare och lättare att smörja in mellan fjällen på hönsfötterna med en gammal tandborste. Sen doftar det tjära i hela höns huset.



10 oktober

Mer skörd – Ringblommor, majs, temynta, kålrabbi, rödbetor och vitbetor

Jag har torkat litet kronblad från ringblommor i olika färger. Jag har tänkt använda dom i te. Hittade ett recept på rogivande te som bestod av salvia, lavendel, kamomill, nässla och ros – allt är sådant som jag har i min egen trädgård, och det blir säkert vackert också, särskilt om man tar med dom fina blålila blommorna från salvia och lavendel. Litet ringblomma piffar nog upp. Dessutom har jag tagit egna frön från ringblommor som jag tycker har finaste färgerna och noterat noga på påsarna vilken färg det är.

Dom sista majskolvorna är skördade. Totalt blev det ca 25 majskolvar. De flesta plantorna hade bara en majskolv, men den var rejäl. En planta hade 4 kolvar och två plantor hade till och med fem, men då var alla kolvar inte så stora. Vi har inte orkat äta upp alla så jag har förvällt och fryst ner ett tiotal.

Jag har skördat resten av betorna, det blev 3 kg vita och 2 kg röda till, så det blev totalt 26 kg rödbetor och kanske 6-7 kg vitbetor. Foderbetorna står kvar bakom fårhuset ett tag till. Betor brukar inte vara frostkänsliga, och jag hoppas de ska växa litet till.

Kålrabbin är skördad och ligger i jordkällaren. Hönsen har mumsat i sig blasten. Temyntan som jag sådde i somras har inte hunnit växa sig så stor, men jag har skördat de största stjälkarna och hängt på tork. Jag har kvar sedan förra året så det räcker ändå. Temyntan är perenn så den kommer att växa till sig nästa år, ifall inte den kommande vintern blir lika elak som den förra och tar död på plantorna. I så fall får jag så nytt igen...

12 oktober

Röd och grön dricka

Det är mycket nypon i år men alla är inte riktigt mogna än. Jag har plockat av det som är moget och gjort nyponsoppa. Det blev 3 liter. Jag tänkte försöka plocka litet mer om någon vecka och göra mer soppa eller sylta nyponen. Då måste man dela varje nypon och rensa ut kärnorna innan man kokar dom. Det är litet pillrigt, men några små burkar borde jag väl kunna få ihop. Trevligt att ha i vinter.

I år odlade jag en sorts fänkål som skulle vara bättre anpassad för nordiskt klimat. Det verkar stämma för den har vuxit bättre än tidigare. Men nu har den "gått i stock" dvs bildat blomstjälkar. Då är den inte så god att äta. Jag stod där och tittade på en hel rad fänkålsplanter, säkert 30-40 planter som vardera var uppåt 1,5 meter höga. Vad gör man med dom? Hönsen vill inte ha dom, och sannolikt inte fåren heller. Och det känns ju väldigt trist att bara lägga alltihop på komposten.



Men jag hade läst någonstans att man kunde göra juice av fänkål, och att det skulle vara bra mot migrän dessutom. Så jag tog in hälften av plantorna, ansade och sköljde dom och körde dom i juicepressen. Jag gissar att det blev ca 3 liter juice. En del drack vi färsk, och resten frös jag ner i små glasburkar.

Fänkålsjuice kanske inte låter så frestande, men det smakar riktigt gott, med en ganska tydlig lakritssmak och faktiskt litet sött. Ett lyckokast tycker jag som gillar lakrits, och som även gillar det som är bra mot migrän☺.

19 oktober

Vitlök och kompost

Den isolerade komposttunnan som vi har vid husknuten, avsedd för hushållsavfall och matrester, är proppfull och måste tömmas före vintern. Men dom tre kompostfacken i trädgårdskomposten, där jag brukar tömma hushållskomposten så den får efterkompostera ett tag, är också fulla. Som väl är har Björne gjort två nya rejäla odlingslådor som behövde fyllas med jord. Jag tömde ett av facken i trädgårdskomposten, det blev säkert 25 kärror prima jord och det blev precis lagom för att fylla odlingslådorna. Sedan tömde jag hushållskomposten och samlade dessutom ihop alla små högar som låg utspridda i trädgårdslandet, med planter som jag dragit upp, tomater, squash, gurka, pumpa, majs, betblast mm. Facket blev nästan fullt på en gång.

Det fanns litet nässelvatten kvar på botten av IBC-tanken. Jag tömde ut det och hällde det i odlingshinkarna i växthusen och i odlingslådor. Alltid gör det väl någon nytta. Jag har en plasttunna med nässelvatten kvar. Den får stå till i vår.

Årets magra vitlöksskörd räckte inte till utsäde, så jag har beställt sättlök från Klostra. Jag beställde Termidrome och Germidour, två av mina favoriter. Jag gillar nog Germidour bäst, för den är så vackert lila och ger hög avkastning. Jag hade beställt fyra lökar av varje sort, och jag fick riktigt stora bamselökar med 10-15 stora klyftor i varje lök, det räcker till ett hundratal planter. Jag satte lökarna i dom två nya odlingslådorna som är fyllda till bredden med lucker kompostjord. Det borde ge de bästa förutsättningar för en stor vitlöksskörd nästa år. Men jag såg att dom nyfikna trastarna dragit upp en del lökklyftor, så jag får väl trycka ner dom igen och lägga kålnät över.

21 oktober

Palsternacka, rotpersilja, minikiwi och äpplen

Palsternackorna är skördade. Det blev 9 kilo, vilket räcker gott och väl för vårt behov. Rotpersiljan, som jag för första gången lyckats få att växa över huvud taget, var dock minimal. Blasten är ganska klen och själva rotnödlarna bara 3-4 cm långa. Jag drog upp hälften och lät resten stå kvar. Undrar om dom klarar sig i marken över vintern? Det kan ju morötter göra. Jag måste nog gulla litet mer med rotpersiljan nästa år. Dom rötter man köper i affären är ju stora som små morötter.

Det blev inte en enda minikiwi i år, och med tanke på att jag bara fått en frukt på 4-5 år, och att jag läste att sorten "Issai" som jag har inte är odlingsvärd, så köpte jag en "Tina" istället. Hon lär passa bra ihop med "Tage" som jag redan har. Jag läste dock, efter att jag hade köpt plantan, att hon är hårdig till zon 2, kanske ännu ett felköp. Jag läste litet slarvigt och får skylla mig själv. 😞 Jag kanske köper en "Anna" eller en "Paula" också?

Sen omsider har vi tagit oss tid att plocka ner äpplen från Cox Orange-trädet. Hittills har vi bara plockat fallfrukt, vilket vi haft ett överflöd av, och vi har ätit den färsk, gjort färsk äppeljuice, äppelpaj, äppelkaka och kompott. Fåren har också fått en hel del att äta. Men nu drog vi fram stege och äppelplockare och fyllde två trälådor med handplockade äpplen. Dessutom fyllde vi ett par lådor med fallfrukt som såg ganska fin ut. Jag tänker använda en del till pumpasoppa, till frukostyoghurten och även prova att koka mos/kompost och förvara i jordkällaren. Jag får se om den håller utan att man har en massa socker i. Det är nämligen proppfullt i alla frysarna. Jag brukar säga att man alltid får ner en burk till i frysen, men nu måste till och med jag erkänna att det faktiskt är fullt. Alldeles fullt.

Tur att det finns litet plats kvar i jordkällaren.

När det gäller beredskap säger myndigheterna att dom vill att varje svensk ska ha mat för en vecka hemma. Men vi har nog mat för ett halvår nu tror jag. Och det är väl bra med tanke på att matpriserna gått upp.

Vi har dessutom passat på att fylla förråden med köpta varor som håller sig länge, mjöl, havregryn, pasta, russin, nötter, knäckebröd, pastasås, röda linser, bönor och ärtor mm. och så kattmat och hönsmat. Och höskullen är proppad med hö åt fåren.

Vedförrådet är fyllt, så nu är vi förberedda för vintern.



Pelargon, agapanthus, citron och murgröne-viol har flyttat inomhus. Tomma terakotta- och betongkrukor har burits in i växthusen så de får torka upp innan kylan kommer på allvar, så att dom inte spricker.

Jag ser fram emot att få en paus i odlingen och kunna ägna mig åt annat.

Men ännu är det litet kvar att göra: vintertäcka landen med gräsklipp, ta upp dahliaknölar och foderbetor, sätta tulpanlökar och behandla bina med oxalsyra mot varroa-kvalster till exempel. Det är så blött och kladdigt i landen, så det är nog för sent att rensa något ogräs. Det får bli i vår när solen skiner och det är varmt och skönt igen. Men trädgårdsmöblerna och grillen ska in. Ni känner väl till minnestricket för att hålla reda på sommartiden. När man ställer fram trädgårdsmöblerna på våren ställer man fram klockan en timme. När man ställer tillbaka trädgårdsmöblerna ställer man tillbaka klockan en timme. Nästa helg blir det vintertid, så då ska väl trädgårdsmöblerna tillbaka.

Eftersom klockan i mobilen ställer om sig själv blir det snarare ett minnesträck för att ta fram och tillbaka trädgårdsgrejerna vid vårdagjämning och höstdagjämning, än att komma ihåg att ställa om klockan.

Den här veckan är det eldningsvecka i vår kommun, så vi har plockat ris och eldat fyra stora rishögar i en av hagarna. Vi ska försöka ta det sista imorgon. Ingen rast och ingen ro, bara ila bara gno...

30 oktober

Chili

När frosten kom tog jag in mina chili- och paprikaplantor för att slippa värma hela växthuset med fläkt. Nu har dom flesta mognat och jag har skördat tre olika sorters chili, "Jalapeno", "Hot Lemon" och "Glockenpaprika." En del har jag redan gett bort.



Det sades att "Glockenpaprika" skulle vara rikgivande, men jag har bara fått tre frukter, varav en mognat. Men plantan är perenn så jag tänkte prova att övervintra den till nästa säsong. Jag ska spara ett par plantor "Hot Lemon" också, och kanske någon "Jalapeno." Det skulle vara bra att flytta ut dom i det nya orangeriet, men där står ett citronträd som har ullöss som jag inte lyckats få bort trots besprutning med såpvatten, vattenslang och utevistelse.

Ullöss är besvärliga, så det är inte förvånande att dom hänger sig kvar. Citronerna håller på att mogna, så jag väntar på att dom ska bli klara, sedan tänkte jag slänga plantan. Jag vill inte flytta ut luskänsliga chiliplantor dit så länge citronplantan står kvar. Så jag får fortsätta att ha en djungel på glasverandan ett tag till.

Jag har gjort chiliolja, och i år har jag tillsatt salt och litet vätska från mjölksyrade grönsaker också, inte bara olja. Tänkte att det kanske bättrar på smaken om såsen syras. Den röda såsen är mogen "Jalapeno" den gula är "Hot Lemon" och den grönbruna grön "Jalapao." Jag misstänker att den röda och den gula kan vara ganska starka, men i värsta fall får jag väl spä ut dom ytterligare med olja så det blir lättare att dosera. Vi är inte mycket för "hot, hot, very hot" med litet sting i pumpasoppa och tomatsås kan vara uppiggande.



31 oktober

Vintervila

Idag har jag tömt odlingsbäddarna och täckt dom sista bäddarna med gräsklipp. Bara grönkål, purjo och några vinterbroccoli står kvar, och så några kronärtskockor och rotpersilja som kanske överlever vintern. Tre kronärtskockor har jag grävt upp, satt i hink och ställt i växthuset. Om vintern blir mild kanske några överlever. Jag har städad undan hinkar och krukor och tömt tunnan med höns gödselvatten.

Har även plockat litet löv och rensat bort kvickrot under betongplattorna som ligger utanför det ena växthuset och lagt tillbaka dom på sin plats (lyfte upp dom för mer än en månad sedan men har inte gjort klart förrän nu) och faktiskt börjat rensa litet i änden på en av dom igenväxta odlingsbäddarna som jag inte har använt i år. Det man gör nu på hösten slipper man göra i vår... Eftersom bäddarna är upphöjda är dom inte så blöta och kladdiga och det går faktiskt att rensa ganska bra. Om andan faller på och solen skiner så rensar jag litet till. Om andan faller inte på så struntar jag i det helt sonika.

Jag var på Syfestivalen/Hantverksmässan i fredags tillsammans med min kusin. Vi är lika tokiga båda två när det gäller handarbete. Hon är tygtokig och jag garntokig, så vi har väldigt trevligt när vi systematiskt granskar varenda monter på hela mässan och sållar ut godbitarna. Jag kan verkligen inte påstå att jag behöver mer garn, men jag köpte faktiskt ändå garn till fina halsdukar, bara för nöjes skull. Jag har redan börjat på en av dom.



Nu ser jag fram emot att ta några månaders semester från trädgården, åtminstone delvis. Då kan man passa på att läsa trädgårdsböcker och lyssna på poddar medan man gör något annat, kardar eller spinner framför brasan till exempel.

Här kommer några tips på odlings- och matlagningspoddar som jag tycker är bra:

Trädgårdstrollet

En podd som drivs av Jasmine Waara. Varje avsnitt handlar om någon speciell växt och hon bjuder in en person som är särskilt kunnig när det gäller just den växten. De pratar om odling och olika bra sorter och går på djupet. Jag brukar passa på att ta anteckningar när det sägs något intressant som jag kan ha nytta av i min egen odling.

<https://www.tradgardstrollet.se>



Smaklöken

En podd som sponsras av Weibulls. Den handlar om odling i allmänhet och även litet om hur man tar hand om det man odlar, exempelvis genom syring, grillning eller rökning. Nivån är inte avancerad men det är ett trevligt format och alltid lär man sig något,

<https://weibulls.com/podcast-smakloken-inspiration>

Trädgården med Pernilla och John

Sveriges Radio P4 har i somras börjat en podd med Pernilla Månsson och John Taylor, kända från televisionen. John är utbildad och erfaren trädgårdsmästare och Pernilla en van odlare. I podden talar dom om odling och sina egna trädgårdar.

<https://sverigesradio.se/tradgarden-med-pernilla-och-john>

Trädgårdssnack

Annika Sjölin från Flyinge Plantshop och Retro FM:s Hasse Strandberg svarar på lyssnarnas frågor om trädgård och ger trädgårdstips. Det handlar mer om prydnadsväxter än om ätbart.

<https://radioplay.se/podcast/tradgardssnack/>

Odlarna

99 avsnitt där Olof Söderén intervjuar olika odlingsprofiler, en del mer intressanta än andra. Den senaste jag hörde var nr 98 med Philipp Weiss som håller på med s.k. skogsträdgård där man odlar perenna ätbara växter, bland annat olika nötter. Han har även skrivit böcker i ämnet. Mycket intressant avsnitt.

<https://poddtoppen.se/podcast/996827046/odlarna>

Två odlare emellan

Johannes Wetterbäck och Sara Bäckmo, välkända trädgårdprofiler i Sverige, samtalar om odling av ätbara grödor. Båda är erfarna och kunniga odlare. Sara har skrivit flera böcker om odling, driver Skillnadens Trädgård, har en blogg och många instruktiva videos på Youtube och båda har hemsidor om odling. Johannes föreläser och har också skrivit åtminstone två böcker tillsammans med sin sambo och de driver bloggen Farbror Grön.

<http://www.tvaodlareemellan.se>

Odla med P1

Sveriges Radio har publicerat detta program under många år. Det är korta avsnitt med olika medverkande, riktade till mestadels relativt oerfarna odlare. I varje program svarar man på lyssnarfrågor.

<https://sverigesradio.se/odlamedp1>

Meny i P1

Sveriges Radio har även sänt detta program under många år. Programmen görs av Thomas Tengby och Nina Frogneborn. Somliga program är mycket intressanta, andra handlar om kött, vin, kaffe osv och är ingenting för mig. Men som sagt, en del är väldigt intressanta och lärorika.

<https://sverigesradio.se/meny>

Sommarmat med Bergenströms

Dessa program är en del av Meny i P1 och spelades in under sommaren när ordinarie programmakare hade semester. Jag gillar Anna och Fannys sätt att laga mat och har flera av deras kokböcker. Programmen är trivsamma och inspirerande med många tips för det egna köket.

<https://sverigesradio.se/sommarmatmedbergenstroms>

Alternativ.nu och tidningen Åter

Forum för människor som vill bosätta sig eller redan bor på landsbygden för att leva ett enkelt och jordnära liv nära sin egen försörjning. I tidningen finns artiklar om odling, djurhållning, ekologiskt boende och byggande, alternativ ekonomi och hantverk. Jag har köpt fem gamla nummer av tidningen från år 20-22 som innehåller nördiga och intressanta artiklar. Vad sägs om Brännässla som spånadsväxt, Rötning och spånad av nässlor, Att odla lin, Att bereda lin, Att spinna lin, Odlar eget socker, Enkel keramik hemma och Konsten att sakta ner... 😊

www.alternativ.nu

I väntan på katastrofen

Podd om småbruk och beredskap med Kalle Zackari Wahlström och Patrick Sellman. Nya avsnitt brukar komma varje torsdag. De talar om hur privatpersoner kan stå på egna ben och förbereda sig för olika oförberedda händelser, alltifrån elavbrott och soppatorsk till kärnkraftsolyckor. Många och handfasta tips från högt till lågt, från odling till elinstallationer och tips på bra utrustning. I avsnitt 13 pratar man exempelvis om potatisodling och i avsnitt 14 om biodling.

<https://poddtoppen.se/podcast/1553050584/i-vantan-pa-katastrofen>

Drops design

Denna hemsida är fantastisk faktiskt, åtminstone om man gillar att sticka och virka. Den har tillhört en av mina favoriter i säkert minst 15 år och under den tiden har den utvecklats och expanderat enormt. Idén bygger på att tillhandahålla gratis mönster till de garner som de själva saluför, vilket är en guldgruva för den som stickar/virkar, eftersom ett mönster kan kosta en hundralapp. Om jag inte missminner mig så drivs den av norska personer men den har nu mönster på 17 olika språk.

På svenska finn för tillfället nästan 11.000 gratis stick- och virkmönster och över 1.500 instruktionsvideos. Varje år kommer det ut massor av nya mönster och videos. Det finns för tillfället 37 olika garnsorter i deras sortiment och av varje sort finns ett otal färger. Garnerna är indelade i kategorier beroende på tjocklek, så till ett specifikt mönster kan man välja mellan flera olika garnsorter ur samma kategori. Man kan även använda andra garnsorter än de som säljs av Drops, ifall man gör ett stickprov så man vet stickfastheten och utifrån den kan avgöra vilken kategori garnet tillhör. Jag har naturligtvis anmält mig till deras nyhetsbrev som kommer några gånger om året. Som ett lustigt sammanträffande får jag just ett nyhetsbrev när jag sitter och skriver detta, där man ger tips om mönster på sockar, tofflor, tröjor och juldekorationer. Man får också tips på reapriser, och det brukar vara bra rabatter. Mycket nöje!

<https://www.garnstudio.com/home.php?cid=12>

Jag har cirkus en halv garderob med fådda och köpta böcker som bara väntar på att bli lästa. Exempelvis:

- Nötodlarens handbok av Philipp Weiss
- Skogsträdgården, odla ätbart överallt, av Philipp Weiss
- Fleråriga grönsaker, upptäck, odla njut av Philipp Weiss
- Skörda nya smaker av Anders Kjellson
- Handbok för köksträdgården (3e upplagan) av Lena Israelsson
- Självhushållning, en handbok för realister och drömmare av John Seymour
- Odlar egna grönsaker av Åke Truedsson
- Bondeboken av Jan Danielsson
- Vegchef Recipes, home edition från Skandinaviska Bokförlaget
- Den lättskötta köksträdgården av Clare Matthews

Det är tur att man inte behöver odla året runt☺

En sak som jag glömt förresten. Jag har berättat tidigare om bevattningshandtag som jag köpte på internet. Syftet var att dom skulle vara rejäla och hålla i många år, eftersom jag är så less på allt smäck som jag köpt. Tyvärr visade det sig att båda dom som jag köpt sprack i plasten på exakt samma ställe efter bara en säsong. Det upptäckte jag först efter att jag redan köpt två till. Jag kontaktade då Proffsmagasinet som sålt dem. Där menade man att handtagen måste förvaras inomhus över vintern för att dom inte skulle spricka. Dom var dock bussiga och gav mig två nya handtag utan kostnad, vilket dom ju inte hade behövt göra. Så nu har jag fyra bevattningshandtag på hyllan i odlingsrummet. 10 grader borde ju räcka kan man tycka.