

Oktober 2024

7 oktober

Medioker rotfruktsskörd

Idag drog jag upp rotfrukterna, utom svartroten. Morötterna är grenade och ojämna, antingen för stora eller för små, men nästan helt utan angrepp av morotsfluga. Rödbetorna är få och små. Kålrabbin är ännu färre och mindre, egentligen bara 3 stycken som är något sånär i storlek och två är så små så man funderar på om man ska lägga dom på komposten direkt. Sniglarna åt upp småplantorna. Den palsternacka som jag sått själv har det inte blivit något av. De palsternackor som självsått sig är däremot jättestora. Det räcker ändå bra åt oss, trots en högst medioker skörd. Nu står alltihop i jordkällaren inför vintern.





11 oktober

Kålen trivs i kyla och blöta

I år har det varit så ohyggligt många sniglar att jag aldrig sett maken. Och sniglar älskar kål, allrahelst huvudkål där dom kan krypa in mellan bladen och gömma sig. Men när hösten kommer och det har varit några frostknäppar minskar antalet sniglar drastiskt och kålen får äntligen vara litet ifred. Nästan i alla fall.

Kål har inget emot kyligt och fuktigt väder. Tvärtom, nu växer den och huvudena på savojkålen och den röda spetskålen börjar äntligen knyta sig. Det är märkligt att den gröna spetskålen blir klar att skörda så mycket tidigare än den röda. Den gröna har vi skördat för ca två månader sedan och ätit upp, förutom ett förvuxet huvud som står kvar. Det har vuxit så mycket att det har spruckit.

Jag drog inte upp rötterna när jag skördade spetskålen, bara skar av huvudet. Nu har det vuxit ut flera små huvuden på varje stock (2 bilder nedan till höger) Dom får växa till sig litet till innan vi äter upp dom.



Men det förvuxna spetskålshuvudet ovan är hög tid att äta upp, som synes. Det har spruckit och bildat ett nytt huvud ovanpå det gamla. Antingen blir det cole slaw, eller så steker vi upp den med litet fejkon (sojabacon) och låter den puttra ett tag i havregrädde. Det är gott tillsammans med kokt potatis och hela sockrade lingon.



13 oktober

Storstädning i alla växthusen

Idag har vi städad ur alla växthusen. Nu slipper vi värma upp dom när det är frostrisk. Jag har plockat alla omogna tomater som var kvar och lagt dom på plåtar så dom får mogna vartefter. Sen klipppte jag ner hela tomatplantorna och la dom på komposten. En del plantor hade letat sig ut genom vädringsluckorna och klämt sig fast där. Dom var inte så lätta att få loss, men jag fick hjälp.

Jag drog upp rötterna, rensade bort allt ogräs ur hinkar, odlingsstråg och på marken, även kirskålen som letat sig in i en hörna. Sen hjälptes Björne och jag åt att tvätta de två större växthusen med högtryck, både inuti och utanpå. Det blev så fint när den gröna algbeläggningen kom bort.

Jag bar in paprikaplantorna som har omogna frukter, chili och aubergineplantorna i odlingsrummet. Paprikaplantorna kastar jag nog när frukterna mognat. Jag brukar inte lyckas något vidare med att övervintra dom. Jag har en chili kvar sedan förra säsongen, en "Hot Lemon". Den får hänga med över vintern. Jag vet inte om det går att övervintra aubergine. Jag ska kolla det. Jag har aldrig haft så fina aubergineplantor förr så jag har inte hjärta att kasta dom.

I växthuset står nu mina små plantor av lavendel och idegran som kommer från sticklingarna som jag tog i våras. Tre fina plantor med lakritstaketes står där också. Men basilikaplantorna hade gjort sitt så dom åkte ut.

