

September 2025

5 september

Vi äter och äter och äter...

och ändå fyller det på i kylskåp, skafferier, jordkällare och frysboxar.

Vi äter rostat hembakat bröd med aioli och tjocka tomat-skivor varje dag. Vi skulle nog kunna leva på det faktiskt. Det är väldigt gott.

Jag har gjort pizza med specialkryddad aioli i stället för ost, och ugnsröstad aubergine eller tomat och pressad vitlök som topping. Jättegott.

Jordärtskockorna blommar så rikligt att det räcker till snittblommor både åt mig och min svägerska. Både nytta och fågring samtidigt. Det är inte illa.

Jag har skördat majs. Mjölmaisen var patetisk men jag får skylla mig själv för jag har glömt att pollinera den. Bättre lycka nästa år...

Men sockermaisen var ok. Vi åt en kolv rå. Det är gott. Resten förvälldes och

stoppades i frysen. I år odlar jag sockermajs som inte är en F1-hybrid utan en sortäktad kultursort. Det innebär att jag kan ta eget frö från de majs-kolvar som jag odlat och slipper köpa. Några kolvar var övermogna, foderbladen hade torkat och blivit bruna. Dom är perfekta att ta frö ifrån. Jag har lagt dem på tork inomhus. Sen lossar jag kornen och spar till nästa år. Sorten heter "Damaun" och jag har köpt fröna från Nordfrö.



11 september

Sjukt mycket lök och betor

Nu har jag tagit bort den torra blasten från löken som ligger på tork. Jag har vägt den, men den får ligga kvar och torka ett tag till så den blir riktigt torr och inte börjar mögla under vintern. Totalt blev det 30 kg lök, och då är inte vitlök och purjolök medräknat. Det bör räcka åt oss, gott

och väl. Om vi inte hinner äta upp allt innan den börjar gro i vår så är det bara att frysa ner resten. Vi har nyss ätit upp den sista vitlöken från förra säsongen, den som jag frös ner. Nu kan vi börja äta denna säsong's vitlök.

Jag har dragit upp de flesta rödbetorna och en del vitbetor. Så här långt är det 30 kg rödbetor och 4,5 kg vitbetor. Jag har faktiskt redan gett bort en del och lovat bort en del till min odlar-granne. Förr brukade jag odla mangold, men betor och mangold är nära släkt och betblasten är nästan samma sak som mangold. Så varför kasta blasten när man kan äta upp den?

Jag hackade en knippa betblast grovt, fräste upp den i olivolja och hällde sen samma specialkryddade aioli som jag använde till pizzan över bladen och rörde om. Om man rör ner aiolin samtidigt som man fräser bladen i olja tror jag majonnäsen i aiolin skär sig. Det blev jättegott tillsammans med kikärtspasta.

Jag har sparat en hel del blast i jordkällaren.

Jag ska sortera ut de finaste bladen, förvälla några minuter och sen frysa ner. Jag har låtit ett par rader rödbetor och flera rader vitbetor stå kvar i landet. Tanken är att jag då kan ta vara på blasten vartefter jag skördar betorna. Betor är goda att ugnsgro, koka och röka och att finriva och blanda i bröd, både matbröd och söta mjuka kakor. Vitbetor är sötare än rödbetor och jag använder dem istället för sötpotatis.

Den blast som vi inte äter själva ger vi till hönsen och fåren. "Intet skall förfaras, som det står i Skriften" var det någon som sa. Men någon sådan bibeltext har jag ännu inte hittat...



12 september

Kål i långa rader

Huvudkålen brukar ge löst knutna blad under sommaren och knyta sig till riktiga huvuden först på hösten. Jag har tre sorters huvudkål, savojkål, röd spetskål och smörkål. Dom har utvecklats ganska olika hittills.

Savojkålen har gett ganska stora fina huvuden på nästan alla plantor, men det finns några som nog slutar som hönsmat. De yttersta foderbladen, som är litet fula, brukar hönsen alltid få.



Spetskålen har inte kommit lika långt med sina huvuden, men nu börjar dom knyta sig. Sniglarna har gnagt på en del foderblad, men det gör inte så mycket för det är ju själva huvudena som man vill äta.



Smörkålen har varit den som sniglar och källarver gillat mest. Några huvuden är helt förstörda, men nu börjar det komma några fina huvuden också. Kål kan ju växa bra även när det börjar bli kyligt, så jag hoppas att den ska växa i några veckor till. Som jag berättat tidigare så är det första året jag odlar smörkål, så jag är nyfiken på att få veta om den verkligen är så god som det sägs. Jag kanske ska ta det finaste huvudet redan nu? Eller kanske inte? Man kan ju inte vänta tills alla huvuden ska skörddas samtidigt. Det går inte att lagra kålen så länge, och om man ska äta upp allt på en gång, då blir man nog kålförgiftad på kuppen. ☺



16 september Betblast, majs och mer squash

Jag tog vara på de finaste bladen från betblasten, förvällde dem några minuter, grovhackade och fryste ner i lagom stora förpackningar.

Resten fick hönsen och fåren. Man kan ju inte äta hur mycket betblast som helst.

Jag har skördat sockermajsen. Det blev inte lika mycket som förra året då jag hade dubbelt så många plantor. Men det gör inget för vi har fortfarande majs kvar i frysen sedan förra året.



I år har jag odlat en sortäkt sockermajs som heter "Damaun". Det innebär att jag kan ta eget frö från den majs jag odlat. Några majskolvar hade bruna foderblad och var riktigt mogna, för mogna för att ätas, och jag har lagt dom på tork. Det kommer att bli frö så det räcker både till mig och min odlargranne i flera år.

Jag gick över till henne med en påse betor och passade på att ta en titt i hennes växthus och kollade även hennes nya fina höns. Hon hade en väldigt spektakulär tomatsort, alldeles svart! Jag har aldrig sett så svarta tomater förut. Tomater som man kallar svarta brukar vara mörkt röd-flammiga. Men dom här var verkligen svarta. Fast när dom mognar blir dom röda! Jag fick ett par tomater så jag kan ta frön och odla själv nästa år. Det kan jag bara inte låta bli, oavsett hur dom smakar. En stor burk hemkokt plommonkompott fick jag också med mig hem.



18 september

Ordning och reda – åtminstone fläckvis

Jag har haft ett par säckar täckbark liggande ända sedan förra sommaren. Så nu passade jag på att rensa bort den utblommade blomstertobaken och ogräset som kommit upp i min halvmånerabatt utanför Spinnhuset, och sen täcka jorden med täckbark.

Det man rensar och täcker nu behöver man inte bry sig om i vår när man har tusen andra saker som ska göras. Alltid bra att ligga i framkant.

Men dom två säckar som jag hade räckte inte ens till hälften så vi var iväg och köpte 10 säckar till, till extra-pris. Vi betalade 500:- för 10 säckar. Det tycker jag var prisvärt.

Med Björnes hjälp planterade jag de tio måbärsplanter som jag köpt till den planerade dubbelhäcken.



Förra året planterade jag tio idegranar och dom har tagit sig fint. Jag väntar med att beskära dom till nästa år. Tanken är att dom ska bilda en klippt häck i bakgrunden och framför dom ska det bli en lägre klippt häck av måbär. Både idegran och måbär är lättodlade häckväxter som tål skuggiga lägen, så jag hoppas att dom ska trivas. Vi har lerjord så jag hämtade kompostjord från vår stora lövkompost och blandade med den befintliga jorden i planteringsgroparna för att ge bättre förutsättningar. Sen täckte jag jorden, utan att rensa bort gräset, med den återstående täckbarken. Dels ser det prydligt ut och dels slipper de små buskarna konkurrera med gräs och ogräs. Nu gäller det bara att vattna så måbärsbuskarna hinner rota sig litet innan vintern kommer.



23 september

Höstdagjämning igår – hösten är här

Igår var det höstdagjämning och hösten kom på en gång.

Jag var faktiskt inte beredd på det. I morse var det bara 4,5 grader och på kvällen kändes det väldigt kyligt med klar himmel. Det rök om andedräkten. Prognosen påstod att det skulle bli som lägst 6 plusgrader inatt. Men det vågade jag inte lita på så jag har täckt pumpor och squash med fiberduk, plockat av alla gurkor och alla frilandstomater, burit in alla pelargoner, flyttat in urnorna intill väggen och täckt över begoniorna med tygstycken. Jag har lagt alla omogna tomaters på plåtar och tallrikar för att mogna.

Och mycket riktigt, klockan 22 var det 4,5 plusgrader alldeles intill husväggen och bara 10 meter från sjön som värmer så här års. Så det lär vara minst ett par grader kallare längre in på tomten. Jag gick ut och flyttade alla paprikorna från tunnelväxthuset till de stora växthusen. Där borde det åtminstone inte bli minusgrader.

Idag har jag jobbat i köket på förmiddagen och i trädgården på eftermiddagen. Jag har fryst ner 5 liter tomatbitar, och det lär bli mer. Jag kokar tomatsås eller soppa av dom senare när jag får tid. Vi har plockat 80 liter vindruvor – 40 kg - och Björne har pressat alltihop till must, silat och tappat på flaskor – det blev 40 halvlitersflaskor – och pastöriserat alltihop. Nu står dom på värmegolvet i badrummet med filter över för att svalna långsamt.

Det finns mycket druvor kvar på vinrankorna men vi har inte bestämt än om vi orkar göra mer must. Just nu är vi helt slut och orkar inte tänka på det.

24 september

Lång näsa

Vi satte två buskar storfruktig hassel för fem år sedan.

Vi har inte fått några nötter än, men i år hade båda buskarna satt ett par klasar nötter och vi såg fram emot att få smaka för första gången. Jag kollade nötterna då och då och såg hur dom växte. Philippe Weiss som är duktig göra "plopp-test" för att veta när nötterna släppt från hyllet och är mogna att skörda. Men innan dom började mogna var den största klasen plötsligt borta.

Jag tror jag vet vem som tagit dom för ekorrarna har varit väldigt flitiga bland vildhasselbuskarna denna höst.

Jag virade in nötklasen på den andra busken i en härva av fiberduk och tänkte att ekorrarna inte skulle komma åt dom. Men när jag kollade idag så var fiberduken kvar, men det fanns inga nötter. Så ekornen hade lyckats leta sig in i fiberduken och komma åt godsakerna.

Tji fick vi, och lång näsa. Vi får glädjas åt dom pigga, söta ekorrarna istället.



Vi har plockat mer vindruvor och Björne har gjort mer must och pastöriserat. Totalt har vi plockat 12 hinkar, dvs 60 kg druvor, och det räckte till 35 liter must, således drygt en halvliter per kg druvor. En hink druvor har vi gett bort till svägerskan som skulle göra druvmarmelad. Jag funderar på att prova att göra kompott, för det finns fler vindruvor kvar att plocka.

Vi åt squashfritters (squashbiffar) med kokt potatis till lunch. Jag hade en påse med ganska stora potatisar i kylan, och jag trodde att jag hade gjort av med den sista fjolårspotatisen när jag bakade tekakor med potatis, och att det som låg i kylan var potatisar från årets skörd. Dom såg så fina ut, utan tillstymmelse till groddar. Men det visade sig att potatisen jag kokade till lunch var fjolårspotatis. Tänk att ha fullt ätbar potatis kvar ca 13 månader efter att man skördat dom. Det är över förväntan. Tekakorna blir väldigt fluffiga och goda förresten. Jag bakade drygt dubbel sats för någon vecka sedan och frös ner i lagom stora påsar. Sen tinar vi dem vartefter, delar dem i två halvor och rostar i brödrosten. Vi brer hemgjord aioli på brödet och sedan tomatiskivor med litet flingsalt på. Det äter vi varje dag till lunch under tomatsäsongen. Supergott!

25 september

Vita rabatten

Idag har jag äntligen gjort klart renoveringen av min vita rabatt. Jag har skjutit upp det i flera år och det har blivit så rörigt. Silvermalört och vit rallarro har spritt sig och det ser så stökigt ut så jag tänkte att jag skulle bli tvungen att gräva upp en stor del av rabatten, och det har jag dragit mig för.

Jag började med att rensa bort ogräs. Det var faktiskt inte så mycket. Jag har köpt både bolltistel och kransveronika som påstods vara vita, men när dom blommade visade det sig att dom var blå. Jag har flyttat bolltisteln till den nya rabatten utanför Spinnhuset och jag hade tänkt flytta kransveronikan också. Men jag kunde inte se vilka stjälkar som hör till den blå och vilka som hör till den vita, så jag får skjuta upp det tills den blommar nästa sommar så jag kan se vilken som ska flyttas.

När jag stod där och kliade mig i huvudet och funderade på vad jag skulle plantera längst fram i kanten av rabatten, för det ser så kalt ut där när krokusar och snödroppar vissnat, då ringde telefonen. Det var min odlargranne som undrade om jag ville ha litet plantor som hon rensat bort ur sin rabatt. Jag hade kommenterat hennes "Silverarv" när jag var där nyligen, och det kom hon ihåg. Så hon kom med en rejäl tuva, och den passade perfekt i framkanten av rabatten. Sen planterade jag ett franskt kungsljus som jag fått av min kusin, och som stått i kruka ett bra tag. Jag planterade ner drakmynta som stått i en urna, plus åtta plantor drakmynta som jag frösådde i våras. Sen planterade jag ett fyrtiotal tulpanlökar av två olika sorter, en helvit och en vit med gröna strimmor, i två olika grupper. Jag planterade även 15 vita narcisser av sorten "Thalia" som jag tycker mycket om och har på flera olika ställen.

När det kom till den vildvuxna malörten och rallarrosen gjorde jag en kompromiss. Jag drog helt sonika upp en del malört och nästa år kommer jag att beskära dem på försommaren så dom blir mer kompakta och inte så spretiga.

Rallarrosen får stå kvar och fröa av sig detta år, men nästa år kommer jag nog att klippa ner den när den blommat ut.



Det står en stor urna i hörnet av rabatten, och i den urnan står mer drakmynta. Den har vuxit sig alldeles för stor så jag ska tömma den på alla växter, plantera ner myntan i en annan rabatt, byta jorden och plantera tillbaka den lila kryddsalvian och gulbladigt penningblad som är perenna och som jag har som stomme i urnan. Tillsammans med dem brukar jag plantera vita pelargoner, lila petunior och snötörel. Vitt och lila ser fräscht ut tillsammans och de lila petuniorna doftar så gott. Penningblad har ett hängande växtsätt och skickar sina girlanger över kanten på urnan.

Jag har snyggat till litet i pionrännan också, klippt ner skräpiga, utblommade alpmartorn så dahliorna syns bättre och det inte ser så stökigt ut. Och så har jag dragit upp hälften av såpnejlikorna. Jag har gett upp tanken på att lyckas utrota dem ur rabatten, så jag låter dem blomma och sen drar jag upp så mycket jag kan. Jag borde ha gjort det tidigare, innan dom fröat av sig... Jag ska dra upp resten imorgon har jag tänkt, och sen ska jag jobba vidare med rabatter och gångar runt huset, innan jag tar mig an grönsakslandet och rensar upp där innan vintern. Jag ska försöka få med mig Björne också med den motordrivna, långa stångsågen och beskära vårt äppelträd och ta bort en del döda och fula grenar från andra träd.

30 september

Nypon

I år finns det massor av nypon. Jag har redan plockat 3 liter nypon, motsvarande 1,5 kg.

Men det är tidskrävande att ta hand om nypon. Först ska man plocka nyponen bland otroligt taggiga grenar. Sen ska man skära bort det torra blomfnaset i änden på varje nypon. Efter det ska nyponen kokas mjuka i vatten. När dom är mjuka ska dom mosas och därefter passeras genom en sil. Det sista momentet är det som tar mest tid. Och när man redan lagt så mycket tid på dessa nypon vill man ju få ut så mycket som möjligt av dom. Så när jag passerat första gången håller jag på mer vatten, kör en omgång med stavmixern och passerar en gång till, och sen en omgång till. För varje omgång blir nyponprodukten mer utspädd. Jag har bjudit hönsen på massan av frön och nypon som blir kvar. Jag tycker det borde vara gott för fåglar, men det tyckte inte dom...



Mina 3 liter nypon räckte till 2,1 liter nyponmos (som tar mindre plats i frysen och som man sen kan spåda till soppa eller använda till något annat spännande, kanske glass eller sås till glass eller någon annan efterrätt), 1,4 liter soppa och 2 liter nypondryck som jag använder till "nyponchino", varm dryck kryddad med vanilj, kanel, kardemumma och litet riven muskot, sötad med agavesirap eller honung och litet vaniljsås eller skummad vegetabilisk mjölk på toppen. Jag har provat motsvarande med pumpa istället för nypon, och det var inte gott. Men nyponchino är gott. Jag ska skriva ner receptet och publicera på www.såningsmannen.com.

Jag tänker plocka mer nypon, men eftersom jag inte har tid att koka och passera just nu tänker jag prova att frysa dom som dom är, och ta hand om dom senare. Jag tror att det går fortare att koka dom mjuka när dom varit frysta.

Imorgon ska jag kämpa vidare med att rensa mossor och ogräs mellan gatstenarna vid entrén, för då är det oktober och höst på riktigt. Och så har jag flera kilo squash och en pumpa som måste tas om hand. Snart blir det vinter och då ska man ha hunnit med det mesta i trädgården. Vi får se hur det går med det.