

September 2020

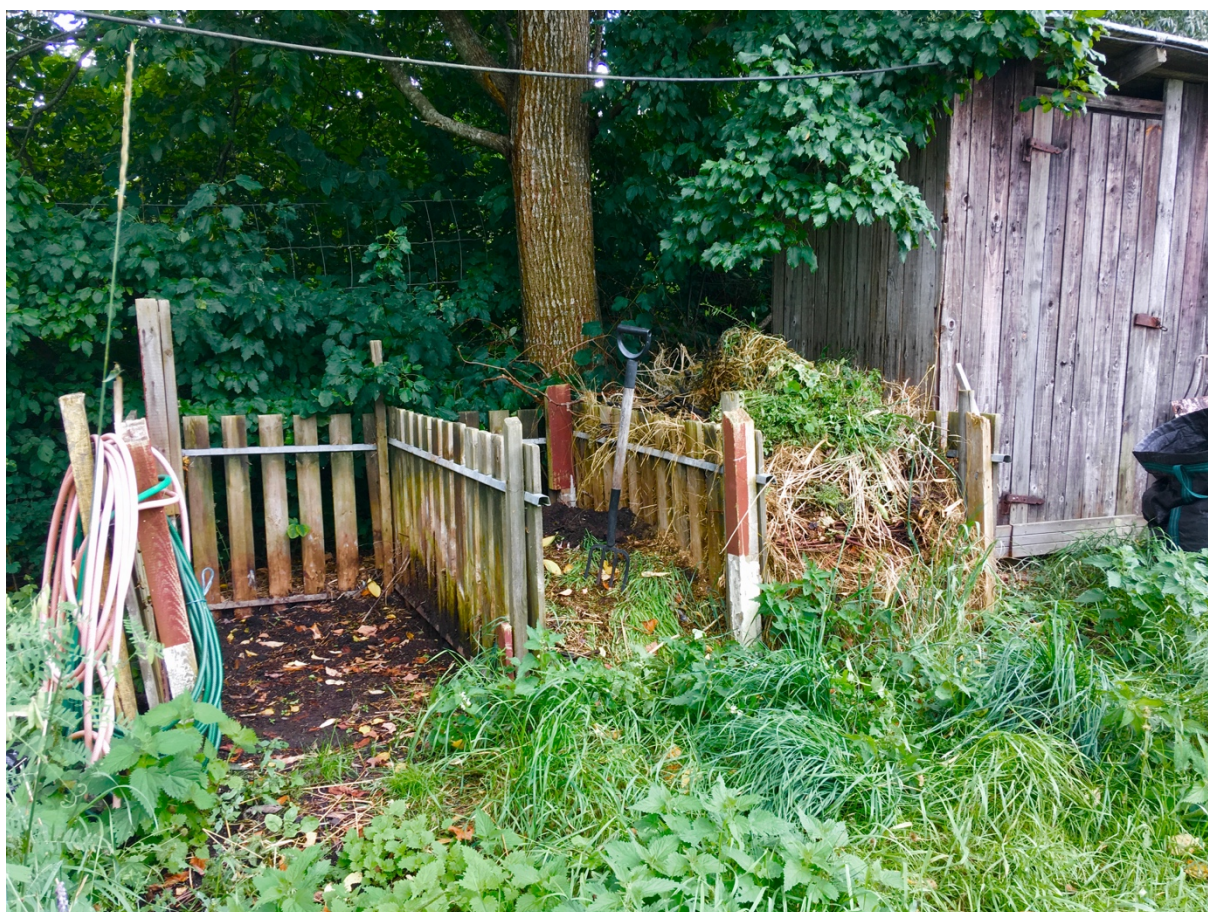
1 september

Kompost och nässelvatten

För att kunna skörda en massa frukt och grönsaker måste man tillföra jorden näring, helst litet mer än man tar bort ifrån den. Det gör jag på olika sätt.

Jag har en isolerad hushållskompost som står alldeles utanför huset, så att det är lätt att tömma komposterbara sopor från köket där. Den komposttunnan är gjord av plast, tät så att inte råttor och grävlingar kan ta sig in eller rota ut soporna, isolerad så att värmen behålls litet längre när det blir kallt, och har nät i botten så att maskar och mikrober kan ta sig upp i komposten och även ner i jorden om dom vill. Den är inte så vacker, så den står inbäddad bland buskar så att den knappt syns. I närheten finns en vattenkran, vilket är praktiskt om man vill skölja av något kladdigt kärl som man just tömt, innan man tar in det i köket igen.

Vårt hushåll på två personer fyller denna kompost i en takt som gör att den behöver tömmas två gånger om året. Det gör jag på våren när tjälen släppt, för innehållet i tunnan brukar bli fruset på vintern, och på hösten innan det blir tjäle igen. Då brukar det komposterade innehållet inte vara helt förmultnat, så jag kör det med skottkärra till trädgårdskomposten där det får ligga och efterkomposteras tillsammans med trädgårdsavfallet. Hushållskompost är mer näringsrik än trädgårdskompost. Vi kan hämta gratis kompostpåsar av papper i vår mataffär, påsar som också komposterar tillsammans med avfallet. Det är praktiskt.



Jag har dessutom en traditionell trädgårdskompost med tre fack. Den ligger i anslutning till grönsakslandet och hönshuset. På den komposten lägger jag allt avfall från grönsakslandet, strö från hönshuset när jag gör rent där och även hushållskomposten när jag tömmer den.

1. Det högra facket på bilden har jag fyllt under sommaren med ogräs, blast och växtrester och strö från hönshuset, och litet jord från en och annan kruka. Det är viktigt att komposten hålls fuktig för att maskar och mikrober snabbare ska kunna göra sitt jobb och förvandla växtmaterialet till jord. Därför ligger komposten på ett skuggigt ställe, och om den är för torr drar jag dit vattenslangen och sticker in den i komposten. Sen får den spola in vatten i 15-20 minuter. Dagarna efter att man har vattnat brukar man se att komposten sjunker ihop, vilket jag tar som ett tecken på att nedbrytningen satt fart. Det brukar ta ungefär ett halvår för trädgårdsavfallet

att bli till jord. Det är inte nödvändigt att komposten är fullständigt nedbruten, det kan gärna få ligga litet små växtrester kvar, det gör inget om man ska använda jorden i grönsaksland eller rabatter. Om man ska ha den i blomkrukor inomhus vill man kanske att den ska vara jämn och fin.

2. Mittenfacket på bilden innehåller kompost som nästan är helt förmultnad, så det kan jag använda till krukor, grönsaksland och rabatter när jag behöver, antingen denna säsong, eller i vår.
3. Det vänstra facket på bilden har jag just tömt och lagt jorden i en ny rabatt. Det facket är nu klart att fyllas successivt med material som ska komposteras. Här kommer jag snart att tömma hushållskomposten som vi har uppe vid huset och som börjar bli full. Innehållet i den får efterkomposteras i trädgårdskomposten och blandas med den.

De senaste åren har det varit mycket populärt med bokashi, en komposteringsmetod som innebär att man syrar hushållsavfallet i hinkar innan man gräver ner det i odlingen. Jag har tyckt att det verkar utrymmeskrävande, omständligt och dessutom kräver att man köper komposteringshinkar, helst dyra specialgjorda med kran nedtill, och strö som är prepapererat med de lämpliga bakterierna. Därför har jag inte provat bokashi. Förespråkare har menat att denna komposteringsmetod är mer miljövänlig, eftersom man skulle släppa ut mindre koldioxid i luften. Jag har dock hört forskare som kommit fram till att bokashi producerar metangas istället för koldioxid, och metangas är mångdubbelt mer potent än koldioxid, som växthusgas betraktad. Så jag skippar bokashi och fortsätter med min traditionella kompostering som funkat bra de senaste 25 åren.



Det växer en massa brännässlor i mitt grönsaksland. Det är naturligtvis inte mitt mål, men det är ett bevis på att jorden är näringsrik – så jag väljer att se det positivt. Jag försöker dock hinna med att dra upp dem innan de hinner sprida frön över hela världen ...

Om de hunnit utveckla frön vill man ogärna lägga dem på komposten. Som väl är går det att använda nässlor till att göra gödselvatten, så jag samlar ihop dem och lägger dem i stora tunnor som jag sen fyller på med vatten ända upp till kanten. Efter en vecka har nässlorna börjat brytas ner och lösa upp sig i vattnet, och jag använder det då till att vattna i odlingsbäddar och växthus med.

Ur de två vänstra tunnorna fiskar jag upp vattnet med en hink och fyller en kanna som jag sen vattnar med. Den högra ”tunnan” rymmer en hel kubik och har en kran längst ner där man kan tappa ut gödselvattnet. Som ni ser är den stora tunnan full, så jag behöver tömma den innan kylan kommer. De nässlor som jag drar upp nu lägger jag i de blå tunnorna, men jag håller inte på vatten eftersom jag inte behöver mer nässelvatten nu. I vår kan jag sen hålla vatten på de

gamla nässlorna och göra mer nässelvatten innan vårens primörnässlors ens hunnit börja komma upp.

Nässelvatten luktar som kogödsel, så det är lätt att föreställa sig att det gör nytta för växterna. Jag använder mycket nässelvatten i odlingarna.

2 september

Lök i olika färger

Löken drar man upp när blasten har börjat vika sig. Jag skördade den i början av augusti. Sedan har den legat i plastbackar under tak, för att torka. Trots att det gått minst tre veckor är blasten på silverlöken fortfarande delvis grön, så den har jag lyft in på ett torrare och varmare ställe för att torka litet till. Rödlöken, den gula löken, och den vitlök som inte har hårda stjälkar har jag flätat ihop i flätor. På så sätt blir de mer lätthanterliga, och så tycker jag flätorna är dekorativa.

I år blev det inte lika mycket lök som 2019. Då hade jag ungefär dubbelt så mycket. Men det är bra, för jag har en massa burkar med hackad gul lök i frysen, och de behöver ätas upp först, innan vi tar oss an årets skörd.

Tyvärr grodde inte vitlöken som jag hade hoppats, så skörden blev bara hälften så stor som planerat. I vanliga fall brukar jag använda min egen vitlök som sättlök, men i år har jag beställt extra sättlök som levereras senare i höst. Vitlök sätter man sent på hösten så att den kan börja gro tidigt på våren. Min favoritsort när det gäller vitlök är en fransk sort som heter Thermidrome. Den har lila skal och mildare smak än den vanliga vita som man köper i affären. Klyftorna är ganska stora och den håller bra att lagra. Sen brukar jag inte kunna låta bli att prova litet andra sorter också,

Lök ska förvaras torrt och ganska varmt. Vi har den i rumstemperatur. Om den utsätts för kyla tror den att det varit vinter och att det är dags att börja gro. Tyvärr brukar man kylförvara vitlök som säljs i butikerna, vilket försämrar lagringsdugligheten betydligt. Lök som förvarats korrekt håller sig ungefär ett år, tills nästa skörd är klar.

Enligt min erfarenhet håller sig rödlök och silverlök litet kortare tid än vanlig gul lök, så man får försöka äta upp dem först.





Förra året fick jag väldigt mycket lök, stora och fina. Speciellt rödlöken var så stor och grann. Jag la all lök på en presenning för att torka, så att de skulle ligga torrt och fint. Just de dagarna var det väldigt varmt, och den mörkgröna presenningen måste ha dragit åt sig värme, och samma sak med rödlöken. Den kombinationen var inte bra, för rödlöken blev liksom kokt på undersidan som låg emot presenningen. Det gjorde att den naturligtvis inte gick att lagra, utan vi fick äta så mycket vi hann, innan resten hamnade på komposten. Jag retade mig på detta i minst ett par veckor. Men det förde något gott med sig – jag kommer aldrig att glömma det, och aldrig att göra om det.



Denna lökfläta är från 2019 och har således hållit sig i nästan ett helt år. Men nu börjar en del lökar kännas litet mjuka, så jag ska ta hand om dem innan de blir dåliga. Jag skalar löken, skivar eller hackar den, och fryser ner i mindre plastpåsar. För att inte släppa ut löklukten i hela frysen, och för att lättare hålla ordning på vad som finns i frysen och hur gammal maten är, lägger jag plastpåsarna i plastburkar med lock som det går att skriva på. Jag använder gamla godislådor som jag fått från min mans jobb, och som skulle kastas. De är suberbra, både till frysen och till odlingen, att ställa små krukor i. Så om du har någon godisbutik i närheten kanske du kan tigga till dig några.

4 september

Första majsens och det mesta av purpurbönorna skördade



Nu har sockermajsen börjat mogna. De första kolvarna ser stora och fullmatade ut. Majs pollineras inte av insekter, utan av vinden. Därför sår man dem i grupper, istället för i rader, så att chansen ska öka för pollen att nå honblommorna. Jag har också hjälpt till med pollineringen, genom att ta av vippor med hanblommor och dutta med dem på honblommorna, så att det kommer så mycket pollen som möjligt på dem. Då utvecklas fler korn i kolvarna. Det verkar som om pollineringen lyckats bra i år, för kolvarna är stora och fina. Idag tog jag in de första två majskolvarna, som vi ska äta till sabbatslunch imorgon.

Jag har också tagit in den första melonen. Det är en Cantaloupe av en sort som heter Melba. Jag har gått och luktat och klämt på den här melonen i ett par veckor. Det sägs att när den är mogen börjar den lukta melon. Men jag har inte känt någon melondoft, och nu börjar den kännas mjuk. Jag är rädd att den blir övermogen, så nu har jag tagit in den. Jag har aldrig odlat denna sort förr, så jag är mycket spänd på att få smaka på den.

5 september

Sabbatsblommor och sabbatslunch med cantaloupemelonen Melba och sockermajsen "Sweet Nugget"

Jag brukar alltid så litet sommarblommor bland grönsakerna, dels för att det ser vackert ut i landet, men också för att det blir fint när man kan ta in ett helt fång och sätta i vas. På fredagseftermiddagen hämtar jag ofta in blommor till sabbaten.

Jag brukar så ringblommor, rosenskära, zinnia, astrar och annat. Idag tog jag in ett fång rosenskära i olika färger, både enkla och dubbla.



Till förrätt idag åt vi kokta majscolvar med ramlöksolja, gjord på ramlökspesto och olivolja. Som efterrätt åt vi färsk melon. Det smakade himmelskt gott! Melonen heter Melba och är en cantaloupe-melon. Jag tycker det är knepigt att odla meloner, och då är det extra roligt när man lyckas. Dels ska man få plantorna att växa, utan att få rothalsröta, vilket är vanligt. Sen ska blommorna pollineras, och vill man vara säker gör man det för hand med en pensel. Sen ska melonerna hinna växa sig stora och slutligen ska man veta när de är precis lagom mogna. Tar man dem för tidigt har de inte hunnit utveckla sin sötma, och tar man dem för sent blir de lösa i köttet och inte så aptitliga. När de är mogna ska de dofta svagt av melon vid skftet och ha fått rätt färg på skalet. Den här var perfekt mogen.



6 september

Förvuxen sallad och stora tomater



Vi har inte hunnit äta upp salladen, så den har vuxit till små dekorativa träd. Men det är inte för sent att göra sallad på dem. Man plockar bladen nerifrån plantan, så många man behöver för tillfället. Jag ska låta den sätta frö och spara frön till nästa år. Och varför inte ta några kronblad från ringblommorna som växer alldeles bredvid, och dekorera salladen med dem?

Nu mognar de stora tomaterna, och då är det litet svårt att hinna med att äta upp dom innan dom hinner bli övermogna. Körsbärstomaterna brukar vi klara av att äta upp vartefter, men de stora tomaterna mellanlandar ibland i frysen, för att bli till tomatsås senare. Ibland har jag torkat tomaterna i skivor, tillsammans med vitlök, salt och basilika. Det är också gott.



- Tomaten i övre vänstra hörnet heter Costeluto Genovese, en starkt veckad och oregelbunden italiensk tomat, tunnskalig, söt och god med mycket tomatsmak.
- Tomaten i nedre vänstra hörnet heter "Black Sea Man" och är en av mina absoluta favoriter. Det är en bifftomat som är mycket god, och dessutom vacker. När man skär den tvärs över är insidan både röd och grön. Den är tunnskalig och tål inte att lagras så länge. Man måste äta upp den fort:) och vi kommer nog aldrig att få se den i livsmedelsbutikerna.
- Den gula tomaten i nedre högra hörnet är en "Brandywine Yellow", en bifftomat med mycket smak och vacker färg. Den har samma intensivt gula färg inuti som på skalet. Den är mer tjockskalig och tål att lagras litet längre.
- Den avlånga tomaten i övre högra hörnet är ny för mig, så ny att jag inte ens hunnit smaka på den. Den heter "Ukrainsk Sabel". Tomaterna på bilden är inte riktigt mogna än, vilket syns på de gulgröna fläckarna. Jag ska låta dem ligga någon dag till, och sen ska jag ta reda på om de platsar bland favoriterna. Dom ser i alla fall annorlunda ut. (Den var inte lika god som de andra tre kan jag meddela, men den har ju en ovanlig och kul form.)

7 september

Grönkålen är frodig, men någon har ätit på romanescon!

Man sår ofta fler frön än man behöver. Man vet ju inte om alla frön kommer att gro. Sen planterar man om de små plantorna i egna krukor, och tar även då till litet extra, eftersom man inte vill stå utan plantor ifall några dör. När det är dags att plantera ut dem har man ofta fler plantor än man behöver, och om de är frodiga och fina har i alla fall jag väldigt svårt att kasta dem på komposten. Finns det plats i landen så planterar jag ut dem. I år har det medfört att jag har väldigt mycket grönkål, och vädret denna sommar har varit utmärkt för kål.



Men all kål är inte lika fin och frodig. Bladen på några av broccoloplantorna har fula hål, och om man tittar närmare ser man de små marodörerna – kållarver. Det är inte så många, så jag bara plockar bort dem och håller koll ifall det kommer fler. Och på broccoli är det ju själva blomman som man äter, så det är i ingen katastrof att det är hål i bladen.

Broccolo kallas även Romanesco, och är en slags ljusgrön blomkål. Blomkålshuvudet är toppigt och växer liksom i spiral. Det är en korsning mellan blomkål och broccoli. Jag tycker inte den är så lättodlad, men eftersom den är så vacker så brukar jag ändå försöka med några plantor. Ännu har de inte fått några huvuden. Förra året blev det något enstaka pyttelitet huvud. Vi får se om det blir något i år. Det är nog avgörande hur vädret blir senare i höst.



8 September

Vem hinner först, jag eller sniglarna?

Savojkålen har angripits av små centimeterlånga sniglar som kryper in mellan kålbladen där man inte får tag i dem. Jag har lagt ut järnfosfat, snigelgift som är godkänt för ekologisk odling, men har inte haft så stor effekt av det. Många blad har redan blivit hönsmat. Dom bryr sig inte om ifall det är hål i dem, dom smakar gott i alla fall. Som väl är så har sniglarna inte kommit åt det innersta av kålhuvudet, så det finns savojkål till oss också.



Sniglar har även ätit på en del av morötterna. De har gnagt (?) på den del som sticker upp ur jorden, där bladen sitter, så det är nog bäst att ta upp morötterna snarast.

8 September

Morötter

Idag grävde jag upp morötterna. Jag sådde fyra olika sorters sommarmorötter i våras, men jag tycker inte att de har grott så bra som jag önskat.



White Satin – vita morötter som är min favorit. Krispig, söt och god
Nantes – vanliga orange, som jag tycker också är söta och goda (gillar inte träiga vintersorter)
Rainbow – morötter med olika färger i samma påse, god smak
Yellowstone – gula morötter, också goda

Det är ovanligt litet skador av morotsfluga i år, vilket är glädjande. Kanske har täckningen med gräsklipp gjort nytta. Det sägs att om man lägger på tillräckligt tjockt lager, och ser till att det täcker morötterna ordentligt, så hittar inte morotsflugan dit. För säkerhets skull har jag även sått morot i hinkar i växthuset. Dit hittar inte flugorna. Nu sköljer jag av morötterna och lägger dem i lådor i jordkällaren. Där håller de sig bra till i vår.

10 september

En märkelig hybrid

På en av mina temynta-plantor hittade jag en märkelig hybrid. Från en av blommorna växte en ringblomma ut! En likadan ringblomma växer strax bredvid. Jag har aldrig sett något så konstigt. Fattar inte hur det är möjligt. Jag har faktiskt skickat in en bild till Odlar med P1, för att förhoppningsvis få en kommentar och en förklaring av hortonomén Majlis Pettersson.





15 september

Skogens röda guld

Nu har lingonen börjat mogna, så jag gav mig ut i skogen för att plocka litet. Jag är ingen van lingonplockare, men jag fick ihop 1,5 kg lingon på ganska kort tid, och det räcker mer än väl för vårt behov. Det blev 8 små syltburkar som nu står i jordkällaren tillsammans med tre burkar blåbärssylt. Det finns nämligen massor av blåbär i skogen fortfarande, och jag kunde inte låta bli att plocka. Lingonen åkte ner i hinken, och bärplockaren blev full av blåbär.

Jag hittade en fin sandsopp också, som inga larver hade ätit på. Tänk så mycket gratismat som står i skogen och bara väntar på att någon ska hitta den.



22 september

Ett desperat försök att komma ikapp ...

Idag är det höstdagjämning, och det är bara att inse att jag inte kommer att hinna med allt som jag hade planerat i grönsakslandet eller i övriga trädgården. Varje vår tror jag att, "Nu ska jag äntligen få ordning i alla skräpiga hörn." Men när hösten kommer tvingas jag inse att en del blir kvar till nästa år ändå.

Nu har jag i alla fall rensat alla trädgårdsgångar och täckt dem med flis. Det håller ogräs borta och hindrar den kladdiga leran från att titta fram när det blir blött. Och så se det ju litet ordentligt ut. Jag hade två gångar som var täckta av betongplattor, där ogräset tittade upp mellan plattorna. Idag lyfte jag bort plattorna från den ena, den som är till höger på bilden nedan, täckte ytan med kartong, och la ett tjockt lager flis ovanpå. Det ser riktigt prydligt ut och jag känner mig nöjd.

Innan kylan kommer ska jag täcka alla odlingsbäddar med gräsklipp. Det gör att jag slipper börja säsongen i vår med att rensa enorma mängder ogräs. Dessutom får maskarna det varmt och gott under gräsklippet. Som tack för det gödslar dom landen åt mig, och håller jorden lucker och fin. Visste ni att varje mask producerar 0,5-1 gram maskbajs varje dygn. Så om man har tusen dagmaskar så gödslar dom med ett halvt till ett kilo av den finaste gödsel, varje dag!

Min man brukar köra gräsklipparen i fårhagen, bara för att jag ska få gräsklipp, som han sen samlar ihop med en liten vagn/upsamlare som han kopplar på fyrhjulingen. Det brukar kunna bli en hel presenning full, eller ännu mer om jag vill ha. Sen är det bara att bära in det i trädgårdslandet och bädda med. Som ni ser på bilden så har jag redan tjuvstartat på vissa ställen.

Jag försöker hålla jorden täckt större delen av säsongen. Det är bara när man sår som man får ta undan gräsklippet så man inte kväver de små plantorna som tittar upp. När de blir litet större bäddar man in dem med gräsklipp igen. Ett lager på 5-10 cm brukar vara lagom, beroende på hur stora plantorna är som växer där.



Det finns fortfarande mycket att skörda, bönor, potatislök, tomater, gurka, grönkål, kålrabbi, savojkål, squash, rödbetor, persilja, gräslök, salvia och snittblommor. Spetskålen håller på att knyta sig till stora huvuden och på gödselstacken bakom fårhuset breder pumpan ut sig enormt. Den är cirka 15 meter från ena änden till den andra, och under bladverket finns flera pumpor. Det vore bra om det dröjer litet innan frosten kommer, så de hinner växa sig större. Squash och pumpor tål ingen frost, så antingen får man ta in dem om det blir frostvarning, eller så får man täcka över dem med fiberduk, men det blir ju svårt när plantan är så enorm. Det är en stor berghäll bakom gödselstacken, så förhoppningsvis håller den litet värme under natten.

Rädisorna som jag sådde i augusti börjar bli färdiga att ätas upp, i alla fall en del av dem. Rättikorna har fin blast, men inga större rötter. Av fältsallat och spenat som jag sådde samtidigt, har jag inte sett röken. Men jag har spenat i frysen, så vi klarar oss ändå. Fast det hade varit bra att ha litet fältsallat, även kallad vintersallat, tidigt i vår.





Purjolöken är verkligen frodig. En del stälkar är nästan lika tjocka som min handled. Jag fattar inte hur vi ska kunna äta upp alla. Ugnsbakad purjo lär vara gott, och potatis- och purjolökssoppa ... Jag får botanisera på internet och i mina kokböcker. Jag hörde en kock som sa att han hade kommit fram till att för att få en perfekt ugnsbakad purjolök skulle innertemperaturen vara 92 grader. Det finns nördar på olika områden ...

Jag är egentligen inte så förtjust i purjo, men min man gillar den, så den går nog åt. Och sen kan man ju alltid dela med sig till sina närmaste. Den lär gå att lagra i kallväxthus över vintern har jag hört. Då är det ju lättare att hämta in den, än om man ska hacka loss den ur frusen jord. Men för säkerhets skull åker nog en del in i jordkällaren. En del purjolök brukar kunna klara sig på rot, ute i landet, till våren. Men den är inte så fräsch då, och det brukar bara vara vissa delar av den som går att använda, den innersta kärnan.



Jag hittade en stor squash under bladverket, eller man kanske ska kalla den pumpa när den är 40 cm lång med hårt skal? Jag har fyra sådana pumpor, av sorten "Libanese White", som jag ska

lagra inomhus och göra falsk ostkaka på senare i höst, eller i vinter. Det är jättegott, speciellt med saffran i smeten, och hallonsylt. En sån jättesquash räcker säkert till att ugnsgatineras också. Men man får passa dom noga när man har dem inomhus. Jag lägger dem på en bricka, så inte golvet blir skadat, om de plötsligt imploderar. Det har nämligen hänt ...



Idag grävde jag upp palsternackorna. Jag har aldrig fått så stora och fina palsternackor förut, både rötter och blast. Palsternackor växer långsamt på våren, men när de väl får fart kan de bli riktigt stora.

Nu ligger dom i jordkällaren och väntar på att bli mos, soppa och gratäng.

Försökte ge den frodiga blasten till hönsen, men den var de inte intresserade av. Vem vet, man kanske kan koka soppa på den? Men det får bli ett annat år, för nu ligger den på komposten.



Jag fick några lökar av en gammal sort som kallas potatislök, av en kompis. Dom växer ungefär som charlottenlök, i små knippen. Det är litet pilligt att skala dem, och jag odlar mest större lökar, men det är kul med en gammal kultursort, så för att få några lökar till

utsäde nästa år har jag satt en rad. Nu ska de läggas på tork så att de tål att förvaras till nästa vår.



En annan kompis var och hämtade honung som hon köpt av oss. Då hade hon med sig några chilifrukter för att jag ska kunna ta frön och så nästa år. Den stora heter Aji Christal, och de små är koreansk chili som används till kimchi. Den lär vara mild och heter Taeyang Gochu.

24 september

Nu pågår höststädningen i trädgårdslandet. De sista grödorna plockas in vartefter, de plantor som gjort sitt för säsongen dras upp och läggs på komposten, sedan ska odlingsbäddarna täckas med gräsklipp inför vintern, så maskarna trivs och man inte behöver inleda nästa odlingssäsong med att rensa en massa ogräs. Under vintertäcket håller sig jorden porös och fin.

Jag tar in tomater, fast inte alla på en gång, och lägger dem på brickor i rumstemperatur så att de mognar litet i taget. De plantor som inte längre har några tomater kvar klipper jag ner, drar upp med roten och lägger alltihop på komposten.

Man kan styra hur fort tomaterna mognar genom temperaturen. Ju svalare, desto längre tid tar de på sig. Man kan förvara en del svalt och ta in en del i rumstemperatur så att lagom många mognar, i den takt man hinner äta upp dem. Nästan alla tomater brukar mogna, utom de allra minsta, och de smakar väldigt gott, fast kanske inte precis lika gott som en tomat som fått mogna fram i solen. Jag gissar att vi kommer att ha tomater åtminstone in i november. Och sen har jag ju ett par stora burkar i frysen, som jag kan koka tomatsås av.





Ärtorna ovan är "Lokförare Bergfälts jätteärt", en gammal sort av gråsockerärt som kan bli enormt stor. Det är svårt att få tag i frön av denna populära sort, men jag hade turen att få några stycken av en kompis. Nu har jag sått dem bara för att få fler frön till nästa år. Baljorna är väldigt breda, men har inte hunnit utvecklas till sin fulla längd. De kan bli upp till 20 cm långa. De får hänga kvar ett tag till så att fröna hinner mogna ordentligt. Sen ska de torkas och förvaras i jordkällaren till nästa vår. Jag ser fram emot nästa sommar då vi förhoppningsvis kan få smaka denna eftertraktade sockerärt!



Det finns fortfarande sockermajs att skörda i trädgårdslandet, men de har inte hunnit pollineras som de ska, så bara nedre delen av majskolven har mogna korn. Men dom korn som finns smakar lika gott som vanligt. De flesta bina tycker att det är mysigast i bikupan nu, och när de fått sitt vinterfoder tycker dom nog inte att dom behöver ta sig ut för att leta mat, och då blir inte växterna pollinerade som under den varma sommaren.

Men några flitiga "tanter" är ute och rör på sig. Det vet ni väl, att alla bin som samlar nektar och pollen är "tanter"? Hanarna, de s.k. drönarna gör skäl för namnet. De samlar inte in egen mat utan äter det som arbetarbina, som alla är honor, samlar in. Drönarnas enda uppgift är att befrukta drottningen. De lever ett riktigt drönarliv. Men på hösten är det slut med det, för då blir de utsparkade ur kupan. Ett grymt öde kan det tyckas. Det kallas på biodlarspråk för "drönarslakt". Litet synd är det allt om drönarna ... tycker jag.





Vi hade ett fint plommonträd av sorten "Opal", (på bilden till vänster) med jättegoda plommon. För flera år sedan blommade det så överdådigt och gav massor av plommon. Vi blev väl litet giriga, och förstod inte bättre, så vi lät alla plommonkanten sitta kvar och utvecklas till plommon. Det blev för tungt för trädet, och en stor gren bröts av. Vi försökte stötta och binda ihop, men det gick inte att rädda trädet. Vi fick tyvärr såga ned det som var kvar.



Som väl är har vi en snäll granne som har ett stort plommonträd av sorten "Victoria", och varje år får jag komma dit och plocka plommon. Dom är så söta och goda, och i år har jag fått plocka vid två tillfällen, sammanlagt en hel hink.

Om man har så mycket plommon att man inte hinner äta upp dem kan man frysa in överskottet. Antingen tar man ur kärnan innan man fryser in dem, eller så fryser man dem med kärnan. För att det inte av misstag ska bli någon kärna kvar i plommonkompotten gör man så, att man räknar antalet plommon i påsen, exempelvis 25 st. När man sen kokar kompotten ser man till att fiska upp alla 25 kärnorna medan man rör.

Men allra godast är det att äta dem färska. Jag ska erkänna att jag åt upp större delen av dem som fanns i hinken, förutom några som hann bli dåliga – och Björne åt väl några också ...

Vi har planterat ett nytt plommonträd i år, men det kommer att dröja innan det blir plommon på det. Det är en kinesisk sort som heter "Ji Hong Li", som ska ge extra stora plommon, nästan som hönsägg, och som ska ha bra hårdighet för vårt klimat. Jag beställde det, tillsammans med andra växter, från Blomqvist Plantskola i Finland, som specialiserat sig på härdiga bärbuskar och fruktträd.

24 september

Idag har jag dragit upp rödbetorna. Det gäller att hinna före sniglarna som gärna vill gnaga på betorna framåt hösten. Dom har bara hunnit gnaga litet på bladen, men inget på betorna.

Jag brukar odla 2-3 olika sorters betor åtminstone, fast i år har jag bara två sorter, vanlig röd ("Detroit dark red"), rund och röd avlång ("Forono"). I vanliga fall brukar jag även odla litet vitbeta, för den gillar min man ugnsstekt. Den är sötare och större än vanliga rödbetor.

Vi har provat gulbeta och polkabeta också, som är randig röd/vit. Men jag har kommit fram till att de vanliga runda nog är de godaste i alla fall. Det finns flera olika sorter av den också.

Förut brukade jag odla mangold, men vi äter inte så mycket mangold så nu plockar jag litet blad av betorna istället. Mangold och rödbeta är släkt och betblasten är som mangold, fast inte lika kraftiga. Man kan tillaga den som spenat. Fast ibland odlar jag litet mangold i alla fall, bara för att dom är så vackra. Det finns en sort som heter "Bright Lights" och i dom påsarna finns frön till plantor med både gula, röda, orange och cerisröda stjälkar. Man skulle kunna ha dom till prydnad i rabatten.



Jag sådde för litet rödbetor i år, eller jag sådde nog lagom mycket men i samma odlingslåda växte ett gäng jordärtskockor upp, som jag trodde att jag hade rensat bort. Jag hade inte hjärta att dra upp dem, men de trängde undan rödbetorna. Men det gör inte så mycket, för jag fick enormt mycket rödbetor förra året, och överskottet har jag kokat, skurit i små tärningar och fryst ner. De blir perfekta att göra rödbetssallad av. En av våra vardagsfavoriter som görs på lök, rödbetor och majonäs/havre fraiche, och så litet pressad vitlök förstås.

30 september



Nu har hösten gjort sitt intåg på allvar. Gula löv börjar singla ner, det är ofta dimmigt på morgnarna och det är dags att förbereda trädgården för den vinter som ska komma. Varken katterna eller hönsen är lika pigga på att gå ut på morgonen, och fåren väntar på att få komma in. Men de får gå ute några veckor till. Då ska de klippas och sedan bor de inomhus tills våren kommer.



I våras köpte jag svampmycel från ostronskivling och shiitake. Man får träpluggar med posten, som är ympade med svampmycel. Sedan ska man borra hål i stockar enligt anvisningar, och slå in pluggarna. Därefter tätar man kring pluggarna med bivax och lägger stockarna på skuggig

plats så de inte torkar ut. De ska gärna ligga nedgrävda en bit i jorden och vattnas då och då för att hålla fukten, så svampen gynnas.

Ännu har det inte kommit några svampar, men jag antar att mycelet måste växa till sig inuti stocken innan det kommer några fruktkroppar. Vi får nöja oss med vanliga svenska svampar tills vidare. Det har dock varit en ganska torr höst hittills, så det har inte kommit så mycket svamp. Men det kan ju ändra sig.

Nu är det hög tid att skörda äpplen. Vi har två träd med sommarfrukt, "Gravenstein" och "Husmorsäpplen", två med äpplen som är litet senare, "Melonäpplen" och "Åkerö", och två med vinterfrukt "Cox Orange" och ett familjeträd som från början hade tre sorter, men som nu har två kvar eftersom en råddjursbock fejade hornen på en stor gren som därför dog. Jag tror det är "Aroma" och "Fredrik".

Man kan naturligtvis inte äta upp alla dessa äpplen själv. När vi hade hästar åt dom äpplen varje dag på hösten och en bit in på vintern. Nu får fåren äta så mycket dom orkar. Dom bräker uppfordrande så fort dom får syn på oss, och tycker att dom ska ha litet mer äpplen. Men ändå hamnar en del på komposten varje år.



Olika äppelsorter är bra till olika saker. På bilden ovan är det vänstra ett husmorsäpple. Det är bra till mos, kompott och till att torka. Moset och kompotten blir vackert rosa och äppelringarna torkar fort eftersom de inte är så saftiga. Äpplet blir fort mjöligt och är ett av de första äpplena som mognar hos oss.

Nästa äpple är Cox Orange. Det är vinterfrukt som behöver lagras ett tag för att få sin fulla arom. Vi packar dem i lådor med tidningspapper mellan lagren och förvarar dem i vår jordkällare som har en speciell fruktavdelning med separat ventilation, för att den etylengas som äpplen avger inte ska skada grönsakerna. De håller sig till början av maj. Om det finns äpplen kvar då brukar jag putsa bort det som börjar bli fult och fryser ner resten i bitar så jag har litet under sommaren att koka kompott på. Då är de söta och goda med en ganska komplex arom. Cox Orange tillhör gruppen "guldrenetter". Visst är det ett vackert namn! Cox Orange brukar helst vilja växa längre söderut, odlingszon I-II, men vårt träd har ett perfekt läge. Det växer i en sluttning med full sol och lå för vinden. Ett gott mikroklimat således.

Det röda äpplet till höger om Cox Orange är ett Åkerö. Det är ett typiskt ätäpple tycker jag, litet exklusivt med gott rykte. Men man kan även använda det till paj, must, kompott osv.

Det gröna äpplet längst ut till höger är ett gult Gravenstein. Det finns röda Gravenstein också. Sorten är gammal och har en historia som går åtminstone till slutet av 1600-talet här i norden. Gravenstein är syrligt och saftigt. De är goda att äta, helst innan de blir fullt mogna tycker jag – medan de fortfarande är krispiga. Eftersom de är så saftiga är de perfekta till must, helst blandade med andra äppelsorter för sötare och fylligare smak, gärna röda så musten blir litet rosa. Must på enbart Gravenstein blir litet brungul, men smakar utmärkt.

Nu har vi plockat några kassar med de olika äppelsorterna och fyra lådor Cox Orange, ett och ett, för hand, stående på stege med äppelplockare.

Det är mycket äpplen i år, men tyvärr väldigt mycket skador av rönnbärsmal och även en del gångar av äppelvecklare. Men vi har plockat undan de finaste frukterna att spara till vintern och våren. De är inte mogna att äta nu.



Jag har haft sparris i många år i trädgårdslandet men dom har aldrig velat ta sig riktigt, trots gödsling och inblandning av sand i jorden. Men skam den som ger sig. Kring midsommar beställde jag plantor från Finland, bland annat två sorters sparris, "Erasmus" och "Gijnlim", och dessutom sommarhallon, lila hallon och några andra plantor. Men att få ner dem i jorden var ett stort projekt, och jag har dragit på det i tre månader, men nu MÅSTE de bara ner.

På den utsedda platsen består jorden av tung lera, och dessutom är den litet vattensjuk. Det innebär att varken hallon eller sparris skulle trivas där. Därför har jag planterat dem i sand. I sparrisbädden (till vänster på bilden) fick jag först gräva ett dike som var 20 cm djupt, köra bort leran och grässvålen och sedan lägga på sand (0-8 mm, så kallad murarsand) så att bädden blir 20 cm över markytan, dvs totalt 40 cm. I hallonbädden la jag först kartong och tjocka tidningslager ovanpå gräset för att hindra det att växa upp genom sanden, och sedan 30 cm sand på det. Som väl fick jag hjälp av min man att köra den tunga sanden till vägen som ligger alldeles bredvid.

Sedan planterade jag sparrisen och hallonen som stått i sina krukor så länge. I sanden finns ingen näring för växterna, den tillför man genom att täcka med gräsklipp som hålls fuktigt och så bryts ner till näring. Man kan också vattna med nässelvatten, speciellt de första åren innan sanden berikats av gräsklippet. Sparris är en strandväxt och lär trivas bra i sand. Jag hoppas verkligen att det ska lyckas nu, för sparris är jättegott. Ett sparrisland kan växa i 40-50 år när det väl trivs. Jag gillar grön sparris bäst. Man kan äta den rå, lätkokt eller fräst i litet olja. Vit sparris är samma växt, men man kupar jord över plantan så att ljuset inte kommer åt stjälkarna och då blir de vita. Litet mera jobb således. Jag ska flytta över mina gamla sparrisplantor, men det kanske inte blir förrän till våren ...

Tanken är att gräset mellan bäddarna ska vara kvar och tuktas med gräsklipparen. På så sätt kan man även klippa bort hallonskott som har en tendens att sprida sig, och så slipper man ju rensa ogräs på gångarna. Denna yta ligger bakom växthusen. Vi inhägnar den för att hålla rådjur och vildsvin borta, och sedan ska den slås ihop med det stora grönsakslandet.

Jag har några plantor av blåbärstry och amerikanska blåbär som jag också tänkte flytta till den nya ytan. Längs vägen står fyra svarta vinbärsbuskar, som ska bli fler, och bakom fotografen finns krusbär, röda, svarta och vita vinbär, fläder och en storfruktig hassel. Detta är min Bärså ☺

