

# September 2021

## 2 september

### Majs

I år skördade vi den första sockermajsen redan i mitten av augusti. Jag gissar att den mognade tidigare på grund av att juli var så varm. Plantorna har blivit stora och kraftiga, en del av dem har fått två stora kolvar och de flesta verkar väl pollinerade så att de har många och stora korn på varje majscolv. De största kolvarna är nästan 30 cm långa, så en majscolv räcker till förrätt för två pers.



Popcornmajsen har inte alls växt lika bra. Den har inte bildat så många hanblommor, vilket gjort att man inte kunnat pollinera honblommorna så bra som det skulle behövas. Följden blir att många majscolvar inte har så många korn som de borde, vilket syns ganska tydligt på bilden nedan. Flera kolvar är konstigt formade, förgrenade eller små och förkrympta. Detta är en sk "babymajs" och kornen är små. Jag har läst mig till på internet att de behöver torka länge och att man kan poppa någon gång på vintern. Man får väl prova med några enstaka korn först och se om de poppar. Att poppa popcorn är en vetenskap. För att få perfekta popcorn måste man ha en bra sort, torra korn, lagom mycket olja i kastrullen, lagom temperatur och tid i kastrullen. Hur som helst, det är kul att experimentera ibland, och nu har jag skördat och lagt på tork inomhus. Jag låter den torka på kolvarna först och sen petar jag loss kornen och låter dem torka ett tag till.



Jag har skördat mjölmajsen också. Den var inte heller så väl pollinerad som man skulle önska, trots att det funnits gott om hanblommor och jag har handpollinerat. Men nog är den vacker med sina skiftande färger, från gulvitt, gult, orange och rödstrimmigt till mörkt rött och ända till svart. Och det konstigaste av allt är att kornen på samma majskolv kan variera mellan alla dessa färger.





Kronärtskockan är en ståtlig tistel! Men plantorna växer väldigt ojämnt hemma hos mig. Den största plantan är nog nästan 1,5 meter hög med många knoppar, medan den minsta inte ens är en halvmeter hög och aldrig kommer att hinna blomma i år. Det blir komposten, efter 9 månaders odling....

Jag går och sneglar på de största knopparna, och snart hamnar de i kastrullen.

Kronärtskockor är gott. Och särskilt när de är härodlade ☺

Tyvärr brukar de inte gå att övervintra på våra breddgrader. Jag har till och med försökt att gräva upp plantor och övervintra i jordkällaren i en hink, men det lyckades inte. Kanske man ska göra ett nytt försök?

### 3 september

## Störbönor – purpurbönor



Om man kan odla på höjden spar man plats i grönsakslanden. Därför satsar jag på störbönor. Jag låter dem växa utefter ett armeringsnät. Det är praktiskt, och även snyggt med det rostiga järnet mot växterna, tycker jag.

På ca 2,5 meter fick jag 150 fina purpurbönor i år. De tillagas och äts som brytbönor. Jag har förvällt dem några minuter och stoppat dem i frysen för vinterns behov.

## 5 september

### Tomater i olika former och färger

Tomater är faktiskt ganska lätta att odla och väldigt tacksamma, särskilt om man har tillgång till ett litet växthus. Och det är roligt att det finns hundratals, kanske tusentals, olika sorter med olika egenskaper.

I år har vi skördat tomater sedan slutet av juli och nu i september ger de som mest. Jag har ett sextiotial plantor och ca 10 olika sorter, allt från små söta körsbärstomater som är som karameller (Jag brukar äta dem till frukost), till bifftomater som är så stora att de största säkert väger ett halvt kilo. Vissa dagar skördar jag flera kilo tomater och då hinner vi inte äta upp allt. Det som vi inte äter färskt fryser jag ner. Det är mycket enkelt. Man behöver inte skala dem, bara att stoppa i frysen som de är, eller skära dem i bitar så att det går snabbare att tina upp dem när det blir dags att koka tomatsås någon gång i vinter. Jag mixar såsen med stavmixer och då finfördelas tomataskalen. På så sätt slipper man arbetet med att skala dem.



Det är märkligt hur olika tomater kan vara. I år har jag en sort som är ny för mig. Den heter "Sweet Cassiday." Den är avlång, röd med gula strimmor, faktiskt riktigt god, så den får nog återkomma fler år. Men den beter sig väldigt märkligt. Den bildar tjocka mattor av rötter uppe på stammarna. Tomatplantor har ju lätt att bilda rötter på den del av stammen som är under jord, men jag har aldrig sett att de bildar så här mycket rötter uppe på stammen. Jag antar att när den växer i naturen så ligger den på marken, och då kan den få massor av rötter ner i jorden som den kan ta upp näring genom. Tomatplantor kan bli många meter långa, om man har plats och ger dem rätt förutsättningar.



Jag har en sort som heter "Costeluto Genovese" och den kan se ut precis hur som helst verkar det som. Jag får känslan att den skojar med mig och försöker hitta på en massa överraskningar.



Här har den bildat en massa små babytomater som sitter ovanpå. De är förankrade i modertomaten med smala stjälkar. Som en tomatbukett.

Här har den bildat en stor och oformlig tomat som ser ut som flera hopväxta tomater. Den har en oändlig fantasi den där "Costeluto Genovese", eller det är väl snarare han som skapat tomaterna med dess gener och alla variationer och kombinationer, som står för fantasin. Varje tomat är ett litet underverk.



## 7 september

### Druvor i växthus och på friland

I det ena växthuset har jag två vinrankor som är ca 3 år gamla. Jag fick små skott av en kompis som hade så väldigt goda vindruvor. Jag tror sorten heter "Nero" om jag inte minns fel. Av sex skott var det två som tog sig och de är nu på sin tredje säsong i

växthuset. Förra året kom det någon enstaka liten klen klase, så vi fick åtminstone smaka på dem. I år har vi skördat ca 20 små klasar. De är goda och söta, och de spricker inte så lätt som staketdruvan "Sukribe" jag hade i växthuset förut. Men jag tycker inte att druvorna är lika stora som min kompis Monis druvor. Jag ska försöka gödsla och pyssla med dem litet mer nästa år, och kanske ge dem litet mer ljus och inte skymma solen för dem med en djungel av tomatplantor... Det sägs att de blå druvorna innehåller en massa nyttiga ämnen, som antioxidanter. Och goda är dom också.



När jag tog bort den gröna staketdruvan från växthuset för att ge plats åt "Nero" passade jag på att ta skott av den. Den gav goda druvor med en muskat-liknande smak, men sprack alltid, varpå druvorna möglade och hela klasen blev äcklig. Jag ledsnade till slut, efter typ 15 år med samma bekymmer. Jag tror inte staketdruvor är lämpade för växthus. Dom ska, som namnet antyder, växa utomhus utefter ett staket. De staketdruvor vi har utomhus spricker sällan.



Ett skott från staketdruvan har tagit sig och är ca 1 meter långt. Det står i en kruka i växthuset och har övervintrat där. Jag tror jag ska ge det en större kruka men låta det stå kvar i växthuset över vintern, för att plantera ut det nästa vår.

Vi har två staketdruvor utomhus, den ena heter "Zilga" och är blå, och den andra "Spulga" och sägs vara blåröd, men jag tycker de ser likadana ut och även smakar ungefär likadant. År 2018 fick vi en ovanligt stor skörd, 80 liter, som vi gjorde must av.

I år är skörden ENORM! Vi har redan skördat ca 80 liter och jag gissar att det finns dubbelt så mycket kvar på vinrankorna. Det skulle i så fall vara 240 liter druvor på 2 vinrankor!

Vi har gjort nästan 40 liter must, pastöriserad och tappad på glasflaskor. Det är ganska tidskrävande att plocka druvorna, mosa dem, pressa ut saften, sila, diska och sterilisera flaskor och korkar, tappa på flaskor och pastörisera musten. Vi har tagit hand om ca 25 liter druvor per dag, och planerar att fortsätta litet till. Jag tror att musten är jättenyttig, och förra året höll den sig hela vintern utan att det blev mögel i en enda flaska.

Jag har funderat på om det verkligen är normalt att samla på sig så många glasflaskor och glasburkar som jag gjort, och funderat på om jag kanske är en "hoarder". (Mina kära bröder kallar mig för "hamstern".) Jag har varit på väg att kasta en del flaskor och burkar, men nu är jag verkligen glad att jag inte gjort det. Jag har ju fläderbär att ta hand om också. De håller på att mogna nu, men först tar vi druvorna.



## 10 september

### Fortsatt skörd av litet smått och gott – trots frost

Det finns mycket att skörda i landet, så mycket att vi får koncentrera oss på det som behöver ätas färskt och som förstörs om det får vänta. Tomater, gurkor både i växthus och på friland, några sena sockerärter, majs, broccoli, örtekryddor mm. Morötter, purjolök, kronärtskockor och diverse kålsorter är inte lika bråttom, de kan vänta en stund.

Det är roligt när man ser på lunchtallriken och konstaterar att alltihop är härodlad, utom litet rapsolja och salt. Vi har förresten upptäckt att sockermajs är väldigt gott

som råkost, inte bara kokt. Om man skär majskolven i skivor är det lätt att gnaga av kornen. Mums!



Broccoli är en grönsak som man måste skörda i rätt tid. Det är ju blomsterklasarna man äter, och om man inte skördar dem i tid slår knopparna ut och blir små gula blommor. Det är ju vackert, och blommorna är ätbara och dekorativa i maträtter, men inte lika goda.

Vi hade frost här natten mellan 4-5 september. Jag vet inte om jag någonsin varit med om det tidigare. Vi fick en faslig fart på lördagskvällen att gå ut i mörkret och bära in urnor, täcka över plantor och urnor med presenningar, fiberdukar, filter, jutesäckar, badlakan och allt möjligt som vi kunde hitta. Cirka 20 pelargonior fick övernatta i hönshuset. I ena växthuset satte vi in en fläkt och i det andra satte vi in lampor med lampolja och massor av värmeljus. Jag var

uppe både kl 2 och kl 4 på natten för att tända nya värmeljus. Tack och lov klarade sig nästan alla växter. En planta med rosenskära hade hamnat utanför fiberduken, och ett blad på den stora pumpaplantan hade nog blivit frostnupet, men annars ser allt bra ut. Det hade inte varit kul om odlingen fått ett abrupt slut redan i början av september.

Något positivt med frosten verkar vara att sniglarna dragit sig tillbaka. Kålen är inte lika hårt ansatt längre och kålhuvudena börjar växa fina och friska inifrån. Min erfarenhet är att kålhuvudena växer mest och knyter sig på hösten, så snigelinvasionen kanske inte har gjort så stor skada trots allt. De har mest ätit på de yttre bladen, och dom kan jag plocka bort vartefter och ge till hönsen, så blir dom glada.

## 14 september

### Ett något skrumpet litet underverk

Jag har på skoj sparat ett par äpplen av sorten "Cox Orange" från förra årets skörd, för att se hur länge de kan hålla sig. Först låg de i jordkällaren över vintern, och när jag sorterade och tog hand om äpplena i våras sparade jag två av de finaste i kylan. Det ena har fått ruttna fläckar, men det andra är fortfarande fint och fullt ätbart. Det har blivit litet rynkigt i skinnet, men vem är inte det? ☺

Jag tänker spara det ett tag till för att se hur länge det kan hålla.

I oktober brukar det vara dags att ta in årets skörd av "Cox Orange." Det är ett vinteräpple som bör lagras några månader för att bli riktigt gott. Vi har ganska mycket äpplen av den sorten i år, och även på ett litet familjeträd med flera sorters vinteräpplen, men på de andra träderna med sommaräpplen finns nästan inga äpplen alls. Så det blir ingen äppelmust i år, och vi får gå ner till grannen och "palla" fallfrukt så att fåren får litet godis. Det kräver dom, högt och ljudligt när vi kommer i närheten. Bääääää, säger dom som i kör. Dom vet mycket väl att det brukar finnas äpplen, och dom gör sin vilja hörd.



## 16 september

### Ett överflöd av pepparmynta



Mynta har en förmåga att sprida sig när den väl fått fäste. Jag har ett ganska stort område i grönsakslandet där den spritt ut sig. Jag vill inte göra mig av med den men skulle behöva begränsa den litet. Jag brukar klippa av stjälkar i slutet av sommaren, knyta ihop dem i små knippen med kanske 5-6 stjälkar i varje, och sedan torka dem hängande upp och ner i ett mörkt rum, med blommor och allt. När dom är riktigt torra drar jag av blad och blommor och förvarar i en glasburk med tättslutande lock. Pepparmyntaste är gott varmt med litet honung, men även kallt. Jag brukar även brygga kombucha på pepparmynta. En bonus är att bin och fjärilar gillar blommorna, och på hösten finns det ju inte så mycket andra blommor för dem att hämta nektar ifrån.

## 20 september

### Tistlar är gott!

Kronärtskockor är en sorts tistel. Plantan är storvuxen och tar gott om tid på sig för att växa. Jag sådde i januari inomhus, och sen får man plantera om i större och större krukor innan man kan plantera ut på friland i början av juni när frostrisken är över. Dom vill ha mycket gödsel, men ändå är det inte alla plantor som det blir blomknoppar på. Av mina sex plantor är en jättestor med 5-6 knoppar, en litet mindre med 3-4 mindre knoppar, och en tredje planta har två små knoppar, stora som pingisbollar. Vi får se om de hinner bli ätstora. Man brukar klippa bort den första knoppen för att plantan ska grenat sig och sätta fler knoppar. Tyvärr brukar det vara svårt att få plantorna att övervintra. Det finns en sort som heter Herrgård, och som påstås kunna övervintra, men jag har inte lyckats med det. Ett år grävde jag upp några plantor och satte i stora hinkar. Hinkarna fick bo i källaren under garaget över vintern, men det var ingen fart i dem på våren. För några år sedan kunde man köpa rötter utan jord, i plastpåse. Jag provade, och några tog sig faktiskt. Men jag har inte

sett att det har gått att köpa igen efter det året, så det blev väl ingen hit. Jag får nog fortsätta att dra upp från frön själv. Men kanske ska jag göra ett nytt försök att övervintra plantor i hink ... Jag skulle kunna prova med ett par av de minsta som inte har några knoppar, eller är det smartare att försöka övervintra de stora ... Jag får fundera på det ...

Vi brukar koka skockorna och äta dem med litet Bregott, utan några vidare krusiduller. Gott och lyxigt!



## 24 september Pumpor och frost igen!



Vi hade ju frost redan i början av september i år, men pumporna klarade sig utan skador då, efter att vi bäddat in dem i fiberduk mm.

Nu blev det frost igen, och den här natten var det litet kallare, så bladen på min stora "Blue Hubbard" blev skadade trots fiberduk. Men själva pumpan hade vi bäddat in i en filt, så den klarade sig, och det gjorde även själva stjälken.

Jag låter den sitta kvar ett till för jag tror att den kommer att växa litet mer.

Pumporna (Marina di Chioggia) på gödselstacken tog jag faktiskt in innan det blev frost. Nu ska dom ligga och mogna i 3-4 månader åtminstone, i rumstemperatur bakom soffan. När dom mognat skiftar dom från mörkgrönt till gult. Jag lägger dem på en bricka för att skona trägolvet ifall någon pumpa skulle börja "läcka". Den här sorten är den godaste till pumpasoppa, tycker jag.



Blue Hubbard är inte riktigt lika god, men det ser så häftig ut så jag vill gärna ha en eller två, om inte annat så till prydnad. Jag har två, en bamsestor och en ganska liten. Jag ska fotografera den stora senare, när den har växt färdigt.