

# September 2022

1 september

## Storstädning i grönsakslandet

Nu känns det att det är höst. Efter en ovanligt varm sommar har temperaturen sjunkit till runt 15 grader på dagarna. Jag har insett att det är en hel del projekt som jag inte kommer att hinna med den här säsongen ... heller ... så vi har gjort en önskelista över vad vi skulle vilja hinna med, så att vi kan prioritera det viktigaste.

Jag rensar ogräs på dom gångar som jag inte rensat och täckt med flis tidigare i sommar. Jag hoppas få några bigbags med flis innan vintern kommer. Då är det bra om det är rensat och klart så man kan lägga ut flis direkt.

Jag har börjat förbereda ett par nya odlingslådor genom att gräva upp salvia- och persiljeplantor som frösått sig, och sätta dom i kruka för senare omplantering, och rensa bort ogräs. Sen hjälper Björne mig att göra lådor. Det är skönt att ha sånt klart när odlingssäsongen börjar i vår.

Jag har börjat städa i grönsakslandet, dragit upp dom flesta broccoliplantorna som inte kommer att ge mer. Dom är angripna av kållarver dessutom. Bladen går till hönsen som gladeligen äter upp dom. Men kållarverna äter dom inte. Dom bara blänger misstänksamt på dom.

Jag har tagit in all savojkålen, för små centimeterlånga sniglar har letat sig in bland bladen och äter hej vilt. För att få bort dom sänkte jag ner hela huvudena i hinkar med vatten och lät dom stå över natten. Då släppte en del sniglar taget och flöt ut i vattnet. Dom som blev kvar i kålhuvudena slutade åtminstone äta... Tio huvuden blev det till jordkällaren, men det blir mycket svinn när man plockat bort de snigelättna bladen. Hönsen gillar dock savojkål också, så det är någon som har glädje av dom. Jag har letat upp en hel rad recept med savojkål i olika former. Så nu gäller det att laga och äta, för savojkål håller inte att lagra så länge.



Jag har skördat kronärtskockorna på ett par plantor, två stora blommor på varje. Eftersom plantorna inte kommer att ge mer har jag dragit upp dom. Men det finns flera plantor kvar som står på tillväxt. Jag tänker nog prova igen att övervintra ett par plantor i hinkar i växthuset. Jag försökte förra vintern, men dom plantorna klarade sig inte. Vintern var dock ovanligt elak mot växterna, så om den kommande vintern blir mildare så kanske dom kan övervintra. Det är värt ett försök, med tanke på att kronärtskockor tar ca 8-9 månader från sådd till skörd.



Ringblommorna har gått i frö, så dom flesta är uppdragna. Matlök, vitlök, buskbönor, mägerärtor och brytsockerärtor är slusksördade och plantorna bortstördade. Dom tomma bäddarna har jag täckt med gräsklipp så maskarna trivs och ogräset inte får fäste. Jag drar upp purjolök och tillagar den vartefter jag ser att dom börjar blomma. Det är ovanligt stor andel som blomma i år. Jag tror att det beror på att våren var kall. Jag har dragit upp dom största kålrabbisarna och rödbetorna. Resten får stå på tillväxt ett tag till.

Två gamla krusbärsbuskar har jag grävt upp och kastat. Vi har andra krusbärsbuskar i Bärsån, och vi äter inte så mycket krusbär, så det får räcka med dom.

Det finns svartvinbärsbuskar och pepparmyntaplantar som behöver flyttas och en hel del ogräs att gräva upp, ett område med någon slags vassliknande gräs och dessutom en stor yta med kvickrot där jag ska ha nya odlingsbäddar – så jag lär ha att göra fram till tjälen kommer.

Men det finns fortfarande mycket att skörda, röd spetskål, grönkål, foderbetor, pepparrot, sockermajs, 3 sorters squash, 2 sorters pumpor, 6 sorters gurka och ett tiotal olika sorters tomat i växthus och på friland, palsternacka, persiljerot, morötter, vit- och rödbetor, kålrabbi, fänkål, pepparmynta, temynta, vildruccola, gröna och purpurfärgade störbrytbönor och några kronärtskockor. Och så finns det några meloner som håller på att mogna i glasväxthuset, tre olika sorters chili och tre olika sorters paprika. Vi äter så mycket vi orkar varje dag, och resten hamnar i frysen eller jordkällaren. Och så delar vi med oss till nära och kära förstås.

Sommaräpplena är mogna. På "Gravenstein" och "Husmorsäpplen" är det svåra angrepp av rönnbärsmal och äpplevecklare, och även sk "slipsar," men höst- och vinteräpplen ser fina ut. Slipsar är svarta skrovliga, insjunkna ränder som går mellan skaft och blomfnas. Det är frostsador som uppstått när träden blommade. Det ser inte så snyggt ut men det är inget fel på frukten i övrigt. Det räcker både till oss och fåren som är glada över tillskottet i dieten.

Tyvärr blir det inga gråpäron i år, och på vårt lilla familje-äppelträd, som gav väldigt mycket förra året, blir det inte mycket nu. Trädet behöver väl vila sig.

Men det blir mycket "Cox Orange," "Åkerö," och "Melonäpplen," så vi får ett överflöd ändå som räcker till torkade äppelringar, must, att spara i jordkällaren och dessutom till mos, pajer, efterrätter och att äta färska i tärningar till havreyoghurten eller rakt av.

## 7 september

**Den som väntar på något gott väntar inte för länge!**



Jag har gått och sneglat på mina meloner i flera veckor, tryckt försiktigt på dom vid fästet och luktat på dom, ifall jag kunnat känna någon melondoft. Och igår var det dags att skörda den första, en vacker nätmelon, ungefär 15 cm i diameter. Inte stor, men oj vilken smak! Söt och god och så saftig så det blir en pöl av melonsaft på tallriken och saften rinner längs hakan när man äter. Egen melon är verkligen odlingslyx!



Men jag har inte riktigt fått in snitsen. Det blir inte många frukter och på plantorna i det andra växthuset finns bara ett par pyttesmå kart. Jag tror att det är för litet sol i det växthuset. Jag är barnsligt förtjust i vattenmelon, men det blir ingen sån i år i mina växthus. Som väl är finns det ju att köpa.

Sikkimgurka finns däremot inte att köpa. Förra året lyckade jag inte få någon sådan gurka, så jag satte tre plantor i växthuset i år. Dom växer frodigt och har massor av blommor, men jag såg inga gurkor. Det visade sig att jag hade letat för dåligt. När jag plockade dom vanliga växthusgurkorna såg jag plötsligt en helt mogen Sikkimgurka som låg på marken. Den är tjockskalig och liknar en melon både till utseende och konsistens, fast utan melonens sötma.



## 13 september

### Rödbetor och morötter i kubik

Rödbetsskörden har blivit ovanligt stor i år. Jag har tagit upp 24 kg rödbetor, plus några kilo vitbetor, och då finns det ändå några kvar i landet. Den största rödbetan vägde 600 g ansad och klar. Så stora betor riskerar att bli litet träiga, så min plan är att syra dom största. Sen räcker det till att baka i ugnen, göra juice, borsjtj (jag fick söka på nätet för att kunna stava☺), krämig rödbetssoppa, rödbetssallad mm. Och jag kommer ändå att kunna dela med mig till nära och kära. Jag fick ta den största backen i jordkällaren för att få plats med allt.

Jag har även skördat alla morötterna, och jag har aldrig haft så fin skört förut. Ur en enda odlingslåda har jag skördat 17,5 kg morötter, och jag har inte sett ett enda angrepp från morotsflugor. Kålnätet som jag täckt odlingslådan med har verkligen gjort nytta. Det är märkligt att se hur olika morotssorter varierar fast som växt i samma odlingslåda. I våras sådde jag varsin rad av fyra olika sorter, Nantes, Rainbow, Yellowstone och White Satin.



- Yellowstone gav 6,5 kg och flera riktigt stora "hästmorötter." Den största vägde över ett halvt kilo, 550 gram. Eftersom vi inte har några hästar längre tänkte jag laga mat av dom största, syra eller göra morotsgrötar. Dom kanske blir goda om man finriver dom, men att bara knapra i sig moroterna rakt av blir nog litet övermättigt, om man inte är häst...
- White Satin gav 4,5 kg med lagom stora morötter. Det är min favorit.
- Nantes gav 4 kg med ganska små morötter av varierande storlek och form. En del var tjocka och korta, andra pyttesmå. Inga var riktigt stora.
- Rainbow gav bara 2,5 kg med ganska små och jämnstora morötter.



- Yellowstone gav 6,5 kg och flera riktigt stora "hästmorötter." Den största vägde över ett halvt kilo, 550 gram. Eftersom vi inte har några hästar längre tänkte jag laga mat av dom största, syra och göra morotsgröta. Dom kanske blir goda om man finriver dom, men att bara knäppa i sig moroten rakt av blir nog litet övermäktigt, om man inte är häst...
- White Satin gav 4,5 kg med lagom stora morötter. Det är min favorit.
- Nantes gav 4 kg med ganska små morötter av varierande storlek och form. En del var tjocka och korta, andra pyttesmå. Inga var riktigt stora.
- Rainbow gav bara 2,5 kg med ganska små och jämnstora morötter.

## 14 september

### Syrade grönsaker

Idag har jag ägnat en stor del av dagen åt att syra grönsaker.

Jag har gjort två burkar med rivna rödbetor, lök och röd spetskål. Ett av spetskålshuvudena hade spruckit, så det passar bra att ta tillvara nu. Det vägde 1,6 kg, vilket jag tycker är en bra vikt, varken för stort eller för litet. Jag har gjort en burk med rödbetor och lök, kryddat med korianderfrön och kryddnejlikor, enligt recept från Mandelmanns. Det ska bli rödbets-ketchup i slutänden.

Sen har jag syrat stora skivor av den gula moroten Yellowstone, med vitlök. Jag har syrat grön squash tillsammans med vitlök, gul lök, senapsfrön, röda vinbär och vinblad.

Jag har aldrig ätit kimchi, men hört att det ska vara så gott och nyttigt. Eftersom jag fick många huvuden med Savojkål, och dom inte håller sig så länge så tänker jag att det är läge att göra kimchi. I vanlig kimchi är det fisksås, men jag hittade ett recept som är växtbaserat. Jag har provsmakat spadet, och tror att det hela blir gott. I så fall delar jag med mig av receptet senare. Detsamma gäller de övriga syringarna.

Nu står dom på diskbänken och puttrar några dagar, innan jag flyttar in dom i jordkällaren för att mogna. Slutresultatet vet man först om 1-3 månader. Jag ber att få återkomma.



## 16 september

### Två- och fyrbenta vänner





Dom små kycklingarna håller på att bli stora, tonåringar kan man säga. Dom går nu tillsammans med dom stora hönsen, men har fredade zoner dit bara dom kan komma in. Nästan ... för härom morgonen hittade jag den yngsta av de vuxna hönorna i ungdomsgården. Hon hade klämt sig in genom den lilla öppningen och tyckte förmodligen att det var för jobbigt att klämma sig ut igen. Så hon var kvar i ungdomsgården, och alla ungdomarna hade gått ut i stora hönshuset. Den stygga Mo(n)ster Sigrid satt i finkan. Eftersom hon är lägst på rangordningen bland de stora hönsen bevakar hon sin position gentemot unghönsen, så dom håller sig undan från henne av självbevarelsedrift. Som väl är så är småhönsen mycket kvickare i benen så dom hinner undan när dom blir åthutade av moster Sigrid.



I år är det mycket fler paddor än det varit på många år, och det är riktigt stora paddor. Jag gillar paddor, och grodor också. Vi hade pilgiftsgrodor i terrarium för en del år sedan, vilket väl ökade min vänskapliga inställning ytterligare. När man lyfter upp paddor brukar dom först försöka komma undan, men när dom känner att det är varmt och skönt i handen lägger dom sig tillrätta. Och sen vill dom inte gå därifrån.

Har ni tänkt på hur fina paddor är på magen? Eller har ni aldrig lyft på någon och kollat?



**18 september**

## **Lite exotiska grödor på höstkanten**

För ett par år sedan köpte jag pluggar med svampmycel från shitake och ostronskivling. Vi borrhade hål i stockar och slog in pluggarna. Stockarna la vi i skuggan under några träd och vattnade då och då. Det har dock varit varmt och torrt de senaste somrarna, och någon svamp har vi inte sett till. Men nu fick jag en överraskning. Två små bruna svampar kom ut ur shitake-stocken! Eftersom jag aldrig odlat shitake förut var jag inte helt säker på att det inte var någon annan trädsvamp.



Två små svampar räcker inte till en måltid för två personer, så jag köpte färsk shitake i affären. Då kunde jag jämföra dom köpta svamparna med mina odlade, och konstatera att dom såg likadana ut (Björne är alltid skeptisk när det gäller svamp). Dessutom kunde vi dryga ut våra små ynkliga svampar med de köpta så att vi fick smaka båda två (Björne åt dom köpta). Om jag ska vara ärlig så hade en fet mördarsnigel ätit upp det mesta av mina svampar när jag skulle skörda dom. Jag dog den på bar gärning... Jag ska vattna mer nästa säsong, och hålla bättre koll på konkurrenterna.

Jag brukar inte äta jalapeno, men jag hörde en sjuksköterska som sa att kajennpeppar påverkar blodcirkulationen i hjärnan och att det kan hjälpa mot migrän. Man ska inte äta den, utan stoppa upp en bit kajennpeppar i näsan!!



Jag har provat med mosad vanlig chili i näsan 4-5 gånger, och tro det eller ej, men efter några timmar har migränen försvunnit! Det är en välsignelse för migrän är ett riktigt gissel som förpestar tillvaron.

Nåväl, i januari, innan jag hade provat med vanlig chili, bestämde jag mig för att jag skulle odla kajennpeppar, dvs jalapeno. Nu har jag 4-5 plantor i växthuset med stora fina gröna frukter. Jag frågade min svägerskas son, som gillar stark mat, om jalapeno alltid är grön, eller om den blir röd när den mognar. Varken han eller jag hade någonsin sett något annat än gröna frukter. Döm om min förvåning när jag dagen efter såg röda jalapeno i affären där jag köpte shitake. Så nu tänker jag låta några frukter bli röda innan jag skördar dom, så dom blir litet starkare. Sen kan jag prova vilken som är bäst mot migrän. Och vilken som bränner värst i näsan.....



Något annat som jag odlar för första gången är salladsbasilika. Jag köpte frön från Fröbanken. Det stod att bladen skulle bli lika stora som salladsblad, men jag måste erkänna att jag var litet skeptisk. Kunde det verkligen vara möjligt? Och om det var det, hur kommer det sig att det inte är fler som odlar salladsbasilika, och att den sortens basilika är så okänd? Plantorna såddes i mitt odlingsrum, fick sedan flytta ut i växthuset när vädret blev varmare. Det sägs att basilika inte gillar temperatur under 13 grader, så jag brukar oftast ha dom inomhus, men det var varmt i sommar. Dom är törstiga också. Stora krukor är bra för annars får man vattna varje dag. Och skulle man glömma en enda dag kan hela plantan vissna ner.

Jag fick en citronplanta i vintras, och den fick ullöss. Jag sprutade med såplösning x flera och den har fått tillbringa sommaren utomhus. Jag hoppades att det skulle ta kål på lössen. Men ingalunda. Så fort den flyttade in syntes de vita kladdiga fläckarna igen. Dessutom har det smittat till den vanliga storbladiga basilikan "Genovese" som nu är i karantän i badrummet så inte salladsbasilikan också får besvärliga ullöss.





Det ena basilikabladet är 17 cm långt och det andra 18 cm! Och dom smakar lika gott som vanlig basilika, men det blir inte lika många blad på plantan. Så totalt sett blir behållningen kanske densamma, men kul är det med nya grödor.

**20 september**

## **Mer syrade grönsaker och rabalder pga nattfrost**



Jag har gjort surkål av röd spetskål "Kalibos." Den ser verkligen häftig ut. Hoppas den smakar lika bra som den ser ut. Jag har syrat mer grön squash också. Läste ett tips om att man kan täcka grönsakerna som ska syras med ett vinblad överst i burken, både för att hindra luften från att komma åt och för att föra dit mjölksyrabakterier. Kimchin är god förresten...☺





När jag skulle gå ut och stänga i hönshuset vid 19-tiden kände jag att det var väldigt kyligt i luften, så jag kollade väder-appen. Där stod det att det skulle bli 5 plusgrader i natt. Det litar jag inte på ett ögonblick, tänkte jag. Här gäller det att rädda det som räddas kan. Det hade redan börjat skymma och Björne hjälpte mig att placera ut en fläkt i det ena växthuset där tomaterna står, och en fotogenvärmare vardera i de två andra växthusen, plus en gasolvärmare i växthuset där chili och paprika står tillsammans med gurkor och tomater.

Jag for runt med pannlampa och skar ner alla pumpor som hade mognat tillräckligt så de fått tjockt skal och kan lagras, tog av alla frilandsgurkor och alla squash och kronärtskockor som var någotsånär stora, dom största majscolvarna (fast jag tycker att dom borde tåla någon minusgrad eftersom dom är så väl förpackade i sina foderblad) och vindruvsklasarna. Det blev en hel skottkärra full med godsaker. Vi körde in den i garaget. Jag tar hand om den imorgon. Jag klippte av de flesta zinnior och astrarna också. Det blev ett stort fång.



Det bolmade om andedräkten, så vi förstod att det närmade sig nollan. Vi bar in 5 krukor med ampeltomaterna i tomatväxthuset. Sen letade jag fram fiberduk och vi hjälptes åt att täcka in squashplantor och ett tiotal urnor med pelargonior, Afrikas blå lilja, fuchsia mm och bar in tre urnor intill husväggen. Några småkrukor fick flytta inomhus. Strax före kl 24 gick vi ut och tände fotogen- och gasolvärmare. Och mycket riktigt, det var frost i gräset! Jag har ställt klockan på 04.30 för att gå ut och kolla att fotogenvärmarna inte har slocknat. Det är sannerligen ett märkligt väder. Flera veckor med temperaturer runt 30 grader på sommaren och väldigt torrt, och sen frost i mitten av september. Men jag kan ändå inte klaga på odlingsklimatet i år. Vi har fått riklig skörd, och det kan vara ganska skönt att avveckla en del av odlingarna för säsongen. Men alla olika sorters kål, rödbetor, palsternackor, rotpersilja, bönor mm står kvar ute i grönsakslandet ett tag till, och kommer nog att klara någon minusgrad. Förhoppningsvis klarar sig det som står i växthuset och under fiberduk också. Men hösten har kommit. Det är bara att acceptera. God natt. Nu ska jag sova några timmar innan väckarklockan ringer. Imorgon ska Björne fylla på förrådet med lysfotogen. Och jag ska nog ta in en del tomater så dom får mogna inne, och ta hand om en skottkärra full med grönsaker... och göra kimchi av savojskålen som ligger i saltvatten över natten.



## 21 september

### Pumpor och nästan pumpa

Igår tog vi in alla pumpor som var något så när lagringsdugliga, och idag har jag vägt dom. Den största mörkgröna, "Marina di Chioggia," väger 10 kg, den näst största 5 kg och den minsta 3,5 kg. "Blue Hubbard" väger 2 respektive 3 kg. Det räcker till mycket pumpasoppa. Jag ska göra pumpasylt också. Det låter inte så gott, men med rätta kryddorna blir det en riktig höjdare tycker jag. Recept kommer senare.



Jag hittade en jättestor frilandsgurka, nästan som en pumpa. Jag tänkte att den nog skulle vara besk, och kanske litet svampig eftersom den var så stor. Men inte då, den var så krispig och fin och mycket mer smak än en vanlig köpegurka. Skalet var litet tjockt så jag skalade den. Skivorna blev nästan en decimeter i diameter, och kärnhuset var inte så stort. Vet inte om det är en asiengurka eller en "Tanja."



Någon gång för många år sedan har vi kastat ett äppelskrutt på tomten och ur det har det växt upp ett litet äppelträd. I våras blommade det för första gången och det blev en liten skörd, mycket liten faktiskt, elva äpplen stora som tallkottar. Äppelträd som kommer från kärnor blir inte samma sort som det äpple som kärnan kom ifrån eftersom trädet vanligen pollinerats av någon okänd sort. Vildaplar brukar inte ge så goda äpplen men dom har karaktär. Folk som gör cider vill gärna ha såna äpplen att blanda med sötare sorter. Jag tänkte göra färsk juice av dem och blanda med andra sorter som "Åkerö," "Gravenstein," "Sävstaholm," så får vi se om dom tillför något.



**22 september**

## **Jätteröksvamp och dom allra godaste vindruvorna**

Igår var vi hos bekanta och fick med oss en jätteröksvamp hem. Den hade flera stycken som växte bland deras äppelträd. Den såg verkligen märklig ut, ca 25 cm i diameter, alldeles slät och med en "fot" som bara var någon cm i diameter. Jag har aldrig sett en sådan svamp tidigare, och ännu mindre smakat. Jag kollade i svampboken när jag kom hem, men jätteröksvamp fanns inte med, så jag kollade på nätet. Där stod att den är ovanlig och att den största som man hittat växte på spanska ambassadens område på Djurgården i Stockholm 1997. Den var 70 cm i diameter, 50 cm hög, och vägde 10 kg. Men den tyngsta röksvampen vägde 14 kg. En jätteröksvamp sprängde sig upp genom stenläggningen på trottoaren på Odengatan i Stockholm. Den finns nu i Naturhistoriska museets samlingar.

Jag läste att smaken skulle vara fin, faktiskt lik kalvkotlett i grillat eller friterat skick. Vi stekte den, och jag kan inte säga att jag kände någon kotlettsmak men en god svampsmak.

Konsistensen var som skumgummi, som den ser ut. För att få en smakligare konsistens skar jag 2 cm tjocka skivor, stekte dom lätt och plattade sedan till dom med gaffel. Jag har lagt dom i frysen, för i ärlighetens namn blir det svårt att äta upp denna jättesvamp på en gång.

Jag tänker prova att laga till den som en kotlett, med kokt potatis, kanske löksås, och



Vi fick också med oss några klasar av en fantastiskt god druva av okänd sort. Små kärnfria druvor som är rosa, gröna och gula i samma klase, söta och tunnskaliga. Jag skulle bra gärna vilja veta vad det är för sort. Jag har letat på nätet men inte lyckats hitta någon likadan. Jag tror jag ska be att få några sticklingar av mina vänner istället. Då är jag ju säker på att jag får samma sort.

**26 september**

## **En skottkärra med grönkål, vindruv-sirap och tomaterekord**



Nu har jag skördat grönkålen som växt på gödselstacken bakom fårhuset. Man kan tro att det skulle vara näringsrik och kraftig jord där eftersom jag odlat direkt på gödselstacken. Men det var ju några år sedan vi körde ut gödsel dit, så den mesta näringen verkar ha försvunnit. Jag tror jag ska ta jord därifrån nästa år till odlingsbäddarna som jordförbättring, för den är väldigt lucker och fin. Foderbetorna står kvar och växer till sig ett tag till, och några små spetskålshuvuden, och så pepparoten förstås.



I år blev det bara ca 10 liter druvor så det är ingen idé att pressa druvmust. Jag tänkte prova några nya recept istället, eller snarare köra litet på fri hand.

Det första jag gjorde var att koka en kastrull full med druvor och litet vatten på botten. Sedan mosade jag druvorna och lät dom koka en stund till för att få ut så mycket smak som möjligt ur druvorna. Jag silade bort fruktmoset och kärnorna och pressade ur så mycket saft som möjligt. Sedan lät jag druvsaften stå och reduceras ett par timmar så det bara blev ca 3 dl kvar. Jag hällde upp musten på en steriliserad glasburk som jag fyllde ända upp till kanten, satte locket på och vände upp och ner. Jag hoppas den ska hålla sig utan att mögla. Det blev otroligt stark och koncentrerad druvsmaak i sirapen. Jag tror att den blir fantastiskt som sås till glass och kanske blir den ännu godare om man sötar med litet agavesirap. Det är nog värt att göra litet mer.

Trots att det har varit så varmt i sommar så har tomaterna mognat väldigt sent, och det har blivit mycket gråmögel på plantorna senaste veckan. Det känns som att det är hög tid att avveckla tomatodlingen för denna säsong, så jag har plockat in alla tomater och klippt ner plantorna i alla tre växthusen. I två av växthusen har jag rensat ogräs och dragit upp alla tomatplantor, och snart ska jag städa upp i det tredje växthuset också.

Det blev 13,5 kg omogna tomater, något av ett rekord. Jag har 9 brickor med tomater på golvet i biblioteket. Nu gäller det att sortera var och varannan dag, ta bort dom som blivit dåliga och ta hand om alla som mognat. Vi äter så mycket vi orkar och fryser ner resten. Tomater som mognat inne blir inte lika goda som solmogna tomater, men dom passar perfekt att steka i olja med vitlök och litet chili, och kanske en dutt honung också.

Jag har nog slagit rekord när det gäller den minsta tomaten också. Den översta tomaten på klasen är 3mm i diameter, men mogen och röd. Vi får väl koka tomatsås på den någon dag när vi känner oss hungriga. ☺

Ett tiotal chili- och paprikaplantor har flyttat in på glasverandan. En del av dom är fleråriga så jag provar att övervintra åtminstone chiliplantorna. Jag har övervintrat paprikaplantor tidigare men jag tycker inte att dom har burit frukt som jag förväntat det andra året, så jag hoppas nog över det i år, tror jag.

