

September 2023

6 september

Ännu en rata åtgärdad

En rata är ett försummat område där ingen vill vara och helst inte ens tänka på. Det är ratat helt enkelt. Det kan vara en bod, en garderob ett rum eller en byrålåda. Du kanske har en rata själv och vet vad jag talar om. Hästar betar inte på ratorna, dvs runt gödselhögarna. Det är smart, för då undviker dom att få i sig ägg och larver av inälvsparasiter som finns i gödseln. Men det finns ingen ursäkt för mig att undvika ratorna, annat än tidsbrist.

Jag har haft, och har fortfarande, några såna områden i mitt trädgårdsland tyvärr. Men i år har jag lyckats åtgärda två, eller faktiskt två och ett halvt om man ska vara noga. Två är kvar och på det ena växer en stor fin fläder som vi har tänkt flytta på. Det projektet har inte blivit mindre när vi låtit åren gå. Träd har en benägenhet att växa...

Senaste veckorna har jag rensat ett stort område som stått i skymundan bakom en odlingslåda med blåbärstry och amerikanska blåbär. Där växte gräs som var ca 60 cm högt och lika kraftigt som vass plus brännässlor. Det var stora spaden som gällde. Flera skottkärror fulla med ogräs blev det. Vi har lerjord och om man inte tillför humus (kompost och gräsklipp), vilket jag naturligtvis inte gjort på ratan, blir den väldigt tung och kladdig. Och eftersom det har regnat mycket senaste tiden var det ganska tungjobbat, åtminstone i ena änden.



Idag hjälpte Björne mig att göra en odlingsram. Jorden i lådan som står framför har sjunkit ihop och jag har konstaterat att den lådan är onödigt djup, för det blir lätt torrt i den när det inte regnar. Dessutom ska bärbuskarna flytta ut i Bårsån, liksom några svartvinbärsbuskar som står i ena änden av ratan.

Så Björne sågade helt sonika isär den befintliga lådan horisontellt med en tigersåg och vips hade vi två lagom stora lådor istället för en som var alldeles för hög.

I botten ska jag lägga tidningarna som jag haft stående för detta syfte i flera år, och som jag lyfte ut ur trädgårdsboden i våras för att inte störa trasten som hade byggt bo i boden. Tanken är att dom ska hindra eventuella kvarglömda ogräsrötter att växa upp mitt i odlingslådan. Och så blir jag äntligen av med dessa skrymmande återvinningskassar.

Nu kan jag tömma ett av facken i trädgårdskomposten och lägga jorden i den nya odlingslådan. Då får jag plats på komposten med alla gamla plantor som har gjort sitt för säsongen, och för den isolerade hushållskomposten uppe vid huset, som behöver tömmas innan vintern. Och dessutom ska jag göra gångar mellan lådorna och lägga på flis som vi har liggande. Många flugor i en smäll, eller det är väl egentligen ganska många smällar i rad om man tänker efter.

7 september

Tomater och squash i långa banor

Jag har som vanligt många squash- och pumpaplantor och dom är produktiva. Ibland växer dom så fort att jag inte hinner se att dom är skördeklara, och då står man där med en bazooka, eller två. För ett par veckor sedan hade vi ett par vänner här på lunch. Dom fick med sig ett par squash hem och berättade sedan att de gjort biffar av den stora. De skar den i skivor, saltade och lät stå i 10 minuter och därefter panerade de skivorna i mjöl och ägg och stekte i olja. Vi har provat receptet och tycker att det blir mycket gott och att dessa "biffar," (eller är det snarare

”kotletter”?) passar till allt möjligt, både som huvudrätt, som tillbehör och säven om efterrätt om man äter dom med lingonsylt. Man kan äta dom varma eller kalla.

Jag har även gjort vegetarisk sill, jag kallar den ”squill” eftersom den är gjord på squash. Jag tar små squash, typ 15 cm långa som inte hunnit bli grova i texturen och inte fått stora kärnor, skalar dom och skär dom på längden i ca 5 cm tjocka skivor som jag sedan förväller så de blir litet mjuka och inte så ”grönsaksaktiga.” Sedan skär jag dom i lagom bitar på tvären och lägger i en vegetarisk Skagensås gjord på majonäs, havrefrache, litet finhackad rödlök eller gräslök, Kalles vegankaviar, röd tångkaviar och massor av dill. Det blir mycket godare än vanlig sill (som jag aldrig lärt mig tycka om) tillsammans med kokt potatis och knäckebröd. Man kan till och med ta sig en liten ingefära-snaps (Herrljungas ingefärashot är vår favorit) om man vill komplettera sillunchen, förlåt squillunchen ska det ju heta förstås. Recept kommer på säningsmannen.com så småningom. Jag fryser ner förvällda squashremsor för senare behov.



Nu har jag fryst ner 21,5 kg tomater för senare matlagning. Jag har blivit tvungen att låna en frysk för att få plats. Den största tomaten vägde 620 gram, en riktig bjässe!

Vi äter färska tomater till alla måltider, så många vi orkar. Tomatmackor med majonäs och flingsalt och körsbärstomater stekta i olja med massor av vitlök (på bilden blandade med bondbönor). Vi har gett bort tomater, och ändå är hela diskbänken full!

Det börjar sina litet i växthusen och jag har klippt ner ett par plantor, men ännu finns många kilo kvar. Dessutom har skörden på friland knappt börjat.

Oj, oj, oj. Helt galet. Liksom vissa tomater...



18 september

Mer skördelycka och ännu mer matlagning

Resten av bondbönorna är skördade liksom gråärterna. Det mesta gick till utsäde för nästa år. Dom sista brytsockerärterna är också inplockade och ungefär en tredjedel av purpurbönorna. Dom äter vi upp efterhand.

Broccolin har betett sig väldigt märkligt i år. Den har inte producerat några stora huvuden utan det har bara kommit små taniga blomstjälkar, sådana som i vanliga fall brukar komma efter att man har skördat det första stora huvudet. Fattar inte varför. Men hönsen blir ju glada åt bladen åtminstone. Har börjat plocka in kålrabbi allteftersom. Jag tar inte alla på en gång utan skördar i den takt som hönsen hinner äta upp bladen. Dom är glada åt tillskottet i dieten.

Jag köpte en sorts remonterande jordgubbar för ett par år sedan och i år ger de bär för första gången. Dom har både blommor, kart och mogna bär i mitten av september! Bären är inte lika söta som dom som mognar på sommaren, men det kan ju bero på att sensommaren varit ganska regnig. Har letat efter skylten med namnet på denna sort men inte hittat den. Men namnet finns nog på fakturan som jag fick när jag beställde på nätet. Dom har skickat ut en massa revor som jag klippte av och gav till grannen. Hon blev glad.



Hallonplantorna är beskurna och gallrade, likaså vinbär och krusbär. Jag har lagt en omgång gräsklipp kring bärbuskar och en del odlingslådor. Jag ska lägga på mer innan vintern kommer så att maskarna får mat och varmt och gosigt, och ogräset hålls undan. Det har man nytta av på våren när man har så mycket att göra att det är svårt att hinna rensa.

Vi har ätit "squash-kotletter." Det är centimetertjocka skivor av squash som panerats i ägg och mjöl och sedan stekts i olja. Riktigt gott och passande både som varmrätt och tillbehör, varma och kalla. Dessutom har jag provat att göra vegansk sill av squash som jag förvällt. Jag kallar den "squill" – squash-sill. Recept kommer så småningom. Nu har jag syrat ett par omgångar squash som jag ska prova att göra kotletter och squill av. Men det tar ungefär en månad för syrningen att bli klar, så innan dess vet jag inte om det blir gott.



Vi är lite dåliga på att äta syrade grönsaker rakt av. Därför har jag beställt en bok med recept på maträtter med syrade grönsaker, "Fermentera kokboken – surtantens 50 bästa recept – från burk till tallrik" av Jenny Nekell. När jag ändå var i farten passade jag på att beställa hennes tjocka bok om fermentering också, med 75 recept med jäst, mögel och bakterier. Det låter väl smaskigt...

I år har jag inte odlat någon mjölmajs för jag har kvar sen förra året, men jag brukar alltid odla sockermajs. Cirka 25 plantor brukar vara lagom för vårt behov. Det brukar vi kunna äta upp vartefter. Men i år har vi inte hunnit äta upp allt och om jag låter majsen sitta kvar på plantorna börjar kornen skrupna. Så jag har skördat alltihop och förvällt för att kunna frysa ner.

Kolvarna är så stora att jag har delat dom på hälften. Då får dom plats i en vanlig kastrull ifall man vill tina upp dom i kokande vatten och äta varma. Det är gott. Jag skulle även kunna ta loss kornen från kolvarna innan jag stoppar dom i frysen. Det skulle spara plats. Kanske ska jag så mer majs nästa år? Vi får se hur mycket som går åt i vinter. När jag förvällt all majs, ca 25 kolvar, hade jag inte hjärta att slå ut allt det goda vattnet i slasken. Så jag plockade in ett par purjolökar från landet och en låda med vinterpotatis som hållit sig fina i jordkällaren från förra säsongen.



Av det gjorde jag potatissoppa med majsvatten som bas, fullt av smak och näringsämnen. Potatisen räckte dessutom till fyra portioner potatismos och 24 kroppkakor, hälften med svamp och lök och hälften med sojabacon och lök. Bra att ha i frysen och bara tina upp när man är lat och hungrig. Jag en låda potatis kvar i jordkällaren. Funderar på vad jag ska göra av den... Det blir inte mycket äpplen i år men vi har ett träd med Gravenstein och ett med vinterfrukt, så vi klarar oss. Jag har tagit in juicepressen från förrådet. Färskpressad äppeljuice med rödbeta, ingefära och citron (inklusive skal) är en favorit.

Tomaterna har producerat enormt mycket i år, och det märkliga är att allihop mognat ovanligt tidigt. Jag brukar ofta stå med kilovis med gröna tomater när frosten kommer, men i år har dom mognat tidigt och jag har klippt ner nästan alla tomatplantor i två av växthusen. I det lilla tunnelväxthuset som står litet skuggigt är alla plantorna kvar och plantorna som står på friland är också litet senare med att mogna. Men tomaterna där är jättestora och jättemånga. Jag har nu drygt 20 kg tomater i frysen och jag får inte plats med mer. Därför har jag kokat tomatås som jag hållt på glasburkar och steriliserat i ugnen, med förhoppning om att dom ska hålla sig i jordkällaren. Fjorton eller femton stora burkar har det blivit hittills och det kommer att bli mer.



Vi försöker hinna med litet svampplockning också. I torsdags tog vi en liten runda och kom hem med både höstkantareller, gula kantareller/taggsvamp, svart trumpetsvamp, som är min absoluta favorit, och litet blandade soppar.

Imorgon ska vi ta roddbåten eller kanoten över till andra sidan sjön och se vad vi kan hitta. Den svampskogen är litet mer otillgänglig så jag hoppas det finns mer svamp där än det gör här i krokarna där många är ute och plockar. Svamp är fantastiskt gott att ha till allt möjligt. Och så kan man ju torka den istället för att frysa den, vilket är ytterligare ett plus, förutom att man inte behöver odla den och att den är alldeles gratis och fullkomligt underbart god. Det gäller bara att veta vad man ska plocka.



Förra året la jag ner en hel del arbete på att göra ekollonmjöl. Ekollon är näringsrika men innehåller mycket garvsyra som man måste laka ur innan man kan äta dom. Det är litet meckigt och kan vara tidsödande också beroende på vilken metod man väljer. Efter covid tappade jag lukten så jag har tyckt att det vore slöseri att baka med ekollonmjölet om jag inte kan känna vad det smakar. Jag har förvarat mjölet i frysen så det inte ska härska. Men nu har jag fått tillbaka litet lukt/smak så jag bakade kakor efter ett recept som jag hittade. Vegan och råsocker, men ganska söta. Dom smakar ungefär som bondkakor. Jag ska prova att göra matbröd också. Har hittat ett tips för urlakning som verkar litet enklare/snabbare och recept på hur man rostar och gör snacks av dom. Det är enormt mycket ekollon i år, mer än jag någonsin sett tror jag, så jag kanske ska göra ett försök till.



Jag har faktiskt kvar litet fin potatis i jordkällaren sedan förra säsongen. Det känns trist att kasta den så jag har gjort en dubbel sats kroppkakor som ska göras på vinterpotatis, den ena satsen med svamp och lök och den andra med sojabacon och

lök. Det är praktisk mat att ha i frysen, bara att tina och värma i ugnen eller steka. Björnes mamma brukade göra kroppkakor någon gång om året. Då bjöds barnen in och så blev det fest. Det är faktiskt inte så krångligt att göra kroppkakor som folk tror. Och gott.



September har varit ovanligt varm i år, ungefär som augusti brukar vara. Tomaterna har mognat på plantorna nästan allihop. Det är inte vanligt. Man brukar ha en massa gröna tomater som mognar efter, men inte i år.

Det är mycket nu med att ta vara på skörden ... men snart är det vinter och slut på odlingssäsongen. Då får man välbehövlig vila från trädgården och göra litet andra saker.