

September 2024

1 september

Mer skörd och förvaring på olika sätt

Det finns mycket att hämta i trädgården nu. Jag har skördat timjan och gjort en rejäl burk med timjansalt. Vi har skördat ca 70 kg druvor och gjort 35 liter pastöriserad druvmust av dem. Supergod!

Av kronärtskockorna blev det bara tre plantor. På en har vi skördat två stora skockor, på en annan finns fyra knoppar i olika storlek och på den tredje blir det inga knoppar alls. Man äter inte ihjäl sig precis...



Det är otroligt många och fina rönnbär i år. Jag har torkat dem i torkapparaten och det blev en stor burk. Vi äter dem som C-vitamintillskott under vintern. Tre bär täcker faktiskt hela dagsbehovet. Rönnbärsmal föredrar rönnbär framför äpplen så när det finns mycket rönnbär blir insektsangreppen på äpplena mycket mindre. Och vintern kall...

När det gäller meloner är det framför allt vattenmeloner som gått bra, bättre än cantaloupe och melongurka, och vi har ätit flera. Framför allt "Sugar Baby" är söt och god. Ska satsa på den nästa år.



12 september

Ett överflöd av äpplen



Trots att vi gallrat ganska mycket i somras har vi enorma mängder äpplen och mycket fallfrukt. Fåren har ätit skottkärrevis med äpplen. Det är kanske inte så konstigt med tanke på att vi har 8 träd. Träden är gamla, vissa kanske 75 år eller ännu äldre. Tidigare ägare till fastigheten (före 1960-talet) hade ett tjugotal träd och sålde äpplen.

Man kan lämna in äpplen för mustning och få tillbaka äppelmust från sina egna äpplen i 3-liters bag in box. Men jag ville göra äppelmust med rena sorter, dvs must från enbart Gravensteiner, Melonäpplen, Transparant Blanche osv så jag pressade i vår lilla juicemaskin och pastöriserade musten i glasflaskor. Jag tänker att vi ska bjuda hem Björnes syster i vinter på äppelmust-provning. Hon känner ju till de olika träderna från sitt föräldrahem. Jag har inte gjort must av Cox Orange än för dom var inte mogna än. Äpplena mognar vid olika tid och ser olika ut och smakar olika, så musten blir också olika från olika äpplen.



Gravensteiner



Husmodersäpple



Melonäpple



Sävstaholm



Åkerö



Cox Orange



Transparent Blanche



Transparent Blanche och även Gravensteiner, blir genomskinliga kring kärnhuset när dom blir riktigt mogna. Då smakar dom som bäst. En del kallar dom för glasäpplen. Men man får inte vänta tills dom blir övermogna. Då blir dom litet mjöliga.



Familjeträd



Adelnham Purpuräpple

Det finns äpplen med rött kött, men det är svårt att hitta plantor. Min kompis som jobbar med trädgårdsanläggning hittade detta, en engelsk sort som heter Adelnham Purpuräpple. Ett sånt träd vill jag ha!!! Vi får se om vi kan lyckas hitta något. Kanske man kan beställa till

Vi planterade ett s.k. familjeträd, med tre olika sorter inympade på samma stam. Rådjuren har gått hårt åt trädet och nu verkar bara finnas en sort kvar, oklart vilken. Vinterfrukt är det i alla fall. Kanske jag kan luska ut det om jag letar i pappren.

13 september

Blommor och blad

Jag brukar alltid odla litet ettåriga snittblommor. I år har jag haft zinnia, lejongap, astrar i olika färger, rosenskära (blev bara några enstaka) och lukttärt.

Det känns lyxigt att kunna ta in flera buketter varje vecka och att kunna ge bort.



I rabatterna finns det perenna blommor att plocka. Jag försöker få litet ordning i min vita rabatt som har blivit så rörig och oordnad med åren. Där finns bland annat tre vita hortensior som stått i flera år utan att vilja ta sig. Dom har bara blommat det år jag köpte dom. Nu fick jag två stora bamsekrukor med vit hortensia av min trädgårdskompis. Eftersom hortensiorna inte verkat trivas ute tänker jag förvara dom frostfritt och alltså lyfta in dom på hösten.

På Blocket hittade jag två jättefina betongurnor till bra pris. Säljaren sa att dom hade klarat att stå ute i 15-20 år utan att ta skada och hon bodde bara typ 1,5 mil från oss. Det kändes som att dom var avsedda för oss. ☺ Jag kan lyfta in plastkrukorna och låta betongurnorna stå kvar ute över vintern.

18 september

Små och stora kulor – försök med varierande framgång

Höns som hålls i "äggfabriker" pressas att värpa året runt, och inte bara ett ägg om dagen. För att uppnå detta håller man höns av speciella raser, ger dem speciellt värpfoder, artificiellt ljus och extra värme. Hönsen får således ingen vintervila. När de blir 1,5 år gamla värper dom litet mindre. Då avlivar man hela gänget på tusentals djur och köper in nya. Detta tycker jag är rovdrift och inget jag vill sanktionera.

Våra egna höns är av en svensk utrotningshotad lantras, Gotlandshöns, vilket innebär att dom inte värper lika mycket som fabriks höns. Men dom är duktiga foderomvandlare, dvs klarar sig på förhållandevis litet foder, en uppskattad egenskap i det gamla jordbrukssamhället.

Lanthöns mår inte bra av värpfoder utan ska ha spannmål, basfoder i pelletsform, snäckskal och grönt (gräs, kålblad, ogräs, klöver och en och annan morot). På vintern har dom kortare dagsljus och vi håller frostfritt i hönshuset, men inga överdrifter. Det innebär att hönsen får vinter och brukar ta semester ungefär från oktober till februari, litet beroende på hur gamla hönorna är.

Ljusbruna kulor utanpå och gula inuti

Vi äter inga stora mängder ägg. Jag brukar se till att vi har ca 50 relativt färska ägg i kylan när hönsen slutar värpa för säsongen. Och ifall dom skulle ta slut har jag fryst ner några för att slippa köpa ägg under vintern.

Man kan inte frysa ner ägg i skalen och man måste vispa ihop gulan och vitan, annars blir gulan som en gummiboll. Jag använder burkar som det varit havregrädde i och fryser ner 2 eller 3 ägg i varje burk. Det är lagom antal till salta kakor eller omelett för 2 personer. Nu har jag åtta burkar i frysen för vinterns behov.



Blå kulor

Jag har undrat om vi kan göra russin av våra egna druvor. Eftersom dom är tjockskaliga med stora kärnor har jag gissat att det är svårt att torka dom och att dom inte skulle bli lika goda som dom man köper. Nu har jag testat, så nu behöver jag inte gissa längre. Jag torkade druvorna i torkapparaten (Evermat) och det tog flera dagar. Resultatet blev visserligen obesprutade goda och knapriga russin men förmodligen världens dyraste om man tar hänsyn till elförbrukningen. Kul att prova i alla fall.



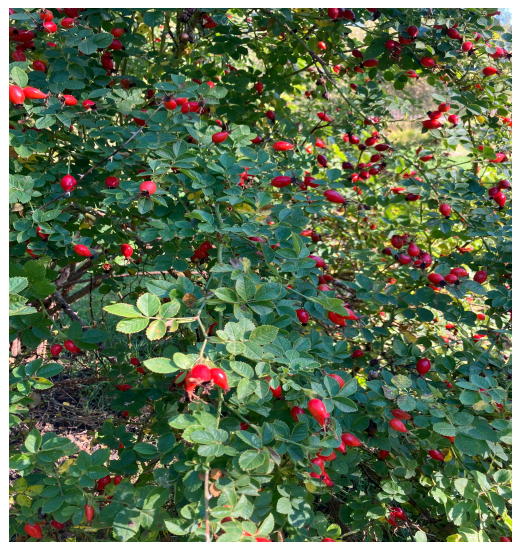
Röda kulor

I somras "konserverade" jag krusbär genom att lägga dom i vatten. Samtidigt provade jag att göra likadant med röda vinbär, som ju också är sura. Efter ett par månader såg vinbären ännu ganska fina ut, och jag gissar att de var ätbara. Men ytan täcktes av ett vitt lager. Jag tror det var s.k. toppjäst, något som inte är farligt. Men jag tyckte inte att det såg så aptitligt ut så de hamnade på komposten. Ännu ett experiment som räcker att göra en gång.



Det är otroligt mycket nypon i år, fina, stora nypon. Vi har en stor nyponbuske och några små. Och trots att jag har plockat i två omgångar vartefter nyponen mognat, och kokat ca 2 liter nyponmos och 2 liter nyponsoppa, sitter mer än hälften av nyponen kvar på busken.

Min plan är att plocka åtminstone en omgång till för att koka mer soppa/mos, syltade nypon och kanske marmelad. Tänker baka mandelbiskvier till soppan också. Det är litet tidskrävande och pilligt men värt besväret tycker jag. Hemlagad nyponsoppa är något helt annat än Ekströms. Nypon är både goda och nyttiga och alldeles gratis, och man behöver inte anstränga sig för att odla dom. Dom växer vilt och enligt Allemansrätten får vi plocka dom. Så passa på!



Gröna kulor (Inte Fazers marmeladkolor ☺)

Jag har i många år odlat en pumpa som heter "*Blue Hubbard*" (vänster). Den är vackert ärggrön, citronformad med tjockt hårt skal och orange kött.

I år har jag provat två nya sorters pumpa som folk sagt ska vara extra goda.

Den ena var "*Sweet Meat Oregon Homestead*" (mitten), en ärggrön plattrund pumpa som tagits fram för att klara sig bra i kallare jordar och smaken lär vara utsökt, söt och krispig. Den klarar lagring uppemot 6-8 månader och lär bara blir godare och sötare ju längre man låter den lagras. Om några månader vet jag själv hur den smakar.

Den andra nya pumpan heter "*Muscat de Provence*" (höger). När den mognar går den från mörkgrönt till orange. Köttet är djuporange, och smaken sägs vara fyllig och väldigt söt. Den går att använda rå, syltad, rostad, i soppor och i bakverk.

Alla pumporna ligger nu i mitt "spinnhus", i rumsvärme på varsin bricka, ifall dom mot förmodan skulle implodera i en hög av äckligt ruttet innehåll, vilket faktiskt hänt. Och då vill man inte att flera kilo rutten pumpa ska rinna ut över golvet.



Svarta kulor, och några bruna...

I våras köpte jag frön till en liten svart böna som jag aldrig odlat tidigare. Den heter "Olles lilla svarta" och fick mycket goda rekommendationer.

När dom första baljorna gulnat och en del till och med börjat torka, har jag plockat och spritat (tagit ut bönorna ur baljorna) och lagt dom på tork.

Förvånande nog har en del bönor varit ljusbruna istället för svarta. Vet inte om det beror på orent utsäde eller om dom kan ha korsat sig med andra bönor som jag odlar i närheten, bl.a. en ljusbrun sort som heter "Gaucho".

Nu har jag ganska mycket av Olles lilla svarta, och ändå är alla baljor inte skördade. Jag har bara några plantor av Gaucho, resten åt sniglarna upp i våras, och jag har skördat en del. Min vanliga sort, buskbönan "Gauk" är litet större och har inte hunnit mogna än.



29 september

Första frosten – höst på riktigt

Vi kollade på nyheterna vid 22.30 och förberedde oss för att släcka lyset och sova. På väderleksrapporten pratade dom om frostrisk, något som jag var helt oförberedd på. Så det var bara att

sätta på sig jacka och handskar, ta ficklampa i handen och ge sig ut för att rädda det som gick. Jag körde in de tunga urnorna med pirra till odlingsrummet, bar in alla pelargonior, satte krukorna med kryddväxter intill husväggen, satte igång en fläkt i tomatväxthuset och bar in basilikaplantorna dit. Sen snodde jag in resterande krukor och rader med bönor ute i grönsakslandet i fiberduk.

Vi hade någon minusgrad på natten och squash, zinnia och krasse vissnade. Natten efter var det ännu kallare, men då hade Björne kopplat in en fläkt till glasväxthuset också och satt igång växthusvärmaren som drivs med lampolja. Det ska bli varmare nätter nästa vecka men det är lika bra att inse att det är höst på riktigt nu. Trist att se växterna vissna och dö, men också litet skönt att få vila sig några månader från odlandet. Men ännu finns det mycket som behöver göras både ute i trädgården och inomhus.

Vi har skaffat en frys till, och det behövs för dom vi har är proppfulla redan innan odlingssäsongen är slut. Nu ska jag frosta av frysarna och rengöra dom. Sen ska jag möblera om och fylla i listorna över innehållet i de olika facken som jag satt på frysdörrarna så jag kan hitta det jag söker och får koll på vad som behöver ätas upp först.