

### **\* I säsong**

En stor del av det vi äter här hemma är sådant vi odlat, och därmed styrs menyn automatiskt till stor del av odlingssäsongen. Det ger omväxling över året och grönsaker, bär och frukt kan ätas just när de smakar som bäst. Dessutom uppskattar man nog något som man fått längta efter mer. När man gått och tittat på tomatplantorna som blivit större, blommat och fått gröna små tomater, känns det fantastiskt när man får äta upp den första solmogna, söta körsbärstomaten redan ute i växthuset – direkt från plantan in i munnen bara.

För att ha mat även när det inte är odlingssäsong behöver man odla sådant som kan lagras en längre tid i kylskåpstemperatur, genom torkning, nedfrysning eller syring. Man behöver lära sig olika lagringstekniker samt eventuellt skaffa utrustning för det. Man kan behöva lära sig hur man syr och torkar, eller hur man bygger en stuka. Beroende på hur mycket man odlar kan en eller flera extra frysboxar eller kylskåp behövas (Vi har två extra frysar och en jordkällare, förutom en kombinerad kyl och frys i köket, och det behövs.) Man kan behöva en jordkällare eller stuka, en torkapparat, extra burkar mm.