

Oktober 2020



Sista oktober. Nu har bladen på vinstockarna vissnat och ramlat av, både i växthuset och utomhus. I landet finns nästan bara kål kvar, och så purjolök, litet persilja och gräslök. Och så jordärtskockorna förstås. Jag har röd spetskål, ett par huvuden grön savojkål och flera stora fina huvuden av en spetskål som heter "January King" och som ser helt annorlunda ut än den gröna spetskålen. Man tror inte att det är samma sorts grönsak. Så nu gäller det att hitta många bra kålrecept. Jag har massor av grönkål. Den klarar kyla bra och om vintern är kall brukar den hålla sig fin långt in på vintern. Vi har som tradition att gå ut på julafton och hämta in grönkål som vi stuvar till långkål. Det är gott. Men de senaste åren har vi inte haft några stabila, kalla vintrar, och när vintern är varm eller temperaturen växlar mellan plus- och minusgrader, då vissnar grönkålen. Jag vill inte riskera att den blir förstörd, så jag kommer att förvälla och frysa ner en del och sedan spara en del så vi har färsk till sallad, smoothie och annat. Romanescon verkar inte ge några huvuden i år heller.

I ett av växthusen finns fortfarande några tomater och chiliplantor. Jag har en värmefläkt där för att de inte ska frysa. Men jag ska snart ta in dem och stänga av fläkten. Jag har flyttat in alla paprikaplantor redan. Jag tror jag ska försöka övervintra dem inomhus i vårt glasade rum. Jag har gjort det ett år tidigare. Då kommer de att börja blomma redan i vår och förhoppningsvis ge paprikor tidigt. Enda problemet brukar vara löss. Men om man ser lössen tidigt finns det chans att såpvatten räcker som botemedel. Tyvärr har det varit ett dåligt paprikaår och merparten av paprikorna har ruttnat på plantorna.

Jag har dragit upp alla ettåriga plantor som vissnade när vi hade frost för någon vecka sedan, och täckt så gott som alla odlingsbäddar med ett tjockt lager gräsklipp. Björne har kört betesputs i fårhagarna och då har jag fått fyra stora släpkärror med gräsklipp. Det har gått åt alltihop! Det finns flera fördelar med att täcka. Maskarna får det varmt och gott och något att äta och ogräset får ingen chans att gro. Då slipper man ägna en massa tid åt ogrärensning i vår när det

ändå är mycket att göra. Gräsklippet är ju inte så grönt nu, så det ger inte mycket näring till jorden, men gör nytta ändå och bryts ner till mull, vilket behövs på min lerjord.

Sen ska jag plantera vitlöken som jag köpt, ta in vattenslangarna och städa bland hinkar och annat odlingsmaterial och städa litet. Om någon vecka borde det vara klart.



Jag tycker att förutsättningarna borde ha varit perfekta för svamp de senaste veckorna, med både regn och värme, så jag tog en sväng i skogen för att se om jag inte kunde hitta litet höstkantareller åtminstone. Men det fanns nästan ingen svamp alls. På en timme hittade jag tio ynka höstkantareller. Förutom dem såg jag bara två svampar, av någon okänd sort. Så nu är det bara att inse att det blir ingen svamp att tala om i år. Det är ju inte stor idé att försöka laga något av tio små höstkantareller, så jag torkade dem och stoppade ner dem i en burk med gula torkade kantareller som jag har i skåpet. En granne som ofta är i skogen med sin hund gav mig fyra burkar med torkad svamp! En med gula kantareller, en med höstkantareller, en jättekruk med svart trumpetsvamp – som är min favorit, men som man inte hittar så ofta, och en burk med stensmunkor. Så jag har svamp även om dagens svamptur inte gav mycket. Dessutom har jag Karl Johan i frysen, så jag klagar inte.



Blåbär och lingon hade ramlat av nu, både bär och blad. Vintern är på väg. Det är bara att inse.

19 oktober

Gud är barmhärtig! Även om det har varit frost en natt här hemma, och det blåser väldigt kallt, så är det fortfarande plusgrader nu, så jag får litet extra tid att försöka hinna med att göra trädgården i ordning för vintern. Idag har jag ägnat nästan hela dagen åt grönsakslandet. Jag har burit in alla krukor och vattenkannor i växthuset, tagit in de sista tomaterna, squashen och gurkan och rivit upp nästan alla gamla plantor i växthuset och ute i odlingsbänkarna. Jag har städat upp bland hinkar och stora krukor och ordnat dem i högar, en del i växthuset för nästa års paprika och chili, och resten bakom trädgårdsskjulet där ingen ser dem. Så nu ser det ganska städat ut. Jag har demonterat bubbelplast-växthuset, vilket tog en stund, och tagit in de sista kålrabbisarna och bäddat in åtminstone två odlingsbänkar i ett tjockt lager gräsklipp.

En del paprika och krukväxter har jag burit in i huset, resten står i växthuset med värmefläkt och väntar på att också bäras in i värmen, antingen i huset eller i tvättstugan – där det redan är fullt av sex megastora krukor med doftpelargoner och agapantus...

Men det är nog en hel dags arbete kvar med städning och vintertäckning med gräsklipp. Vi har klippt hela stora fårhagen med betesputs, och redan krattat och tagit in tre släpkärror proppfulla med gräsklipp, men det är nog en dryg kärra kvar och den kommer att gå åt i grönsakslandet. Det är snövarning i morgon, men jag hoppas att jag kan få en dag till i grönsakslandet och en dag i övriga trädgården för att plocka in, gräva upp och gräva ner, innan vintern är här på allvar.

Ärligt talat längtar jag efter att få ta litet vintervila från trädgårdsarbete. Det blir skönt att få jobba med översättningsarbete, baka, laga mat, skriva recept till hemsidan och till och med ta litet tid att spinna, sticka, virka och sy. Så behövs det ju en grundlig storstädning inomhus också. Fast fönstertvätten får jag kanske skjuta på till i vår.



Idag vände jag upp och ner på morotshinkarna som stått i växthuset. Morötterna är jättefina, inte en enda gång från morotsfluga. Lustigt nog är morötterna i ena hinken normaltjocka medan morötterna i den andra hinken (sorten Rainbow) bara är tjocka som mitt lillfinger. De är nog väldigt goda gissar jag, men jag har inte smakat på dem än. De står i tryggt förvar i jordkällaren tillsammans med två stånd jordärtskockor som jag grävde upp idag.



Jordärtskockor kan man skörda sent på hösten, tills tjälen går i jorden. Men de kanske är ännu roligare att gräva upp på våren, när tjälen gått ur jorden, för då finns det ju inte så mycket annat att skörda.

Jag trodde att jag grävt upp alla jordärtskockor i våras när jag sådde rödbetor i denna odlingsbänk, men det kom upp flera plantor efter ett litet tag. Jag hade inte hjärta att gräva upp dem, så nu har jag jordärtskockor på två ställen. Nu finns det tillräckligt så vi kan skörda både på hösten och i vår.

Jag har två sorter, en vit som heter Bianca, och en som skiftar i lila. Jag grävde upp säkert fem kilo skockor och spolade bort jorden innan jag la ner dem i en hink för förvaring i jordkällaren. Det blir gott till puré och soppa.

Jordärtskockor är väldigt lättodlade, och om de får litet gödsel så blir de stora och fina. Man kan koka god soppa på dem, göra puré och gratäng, men även äta dem råa.

18 oktober

Jag har haft ett femtiotal tomatplantor i år, och alla har inte fått plats i "tomatväxthuset". Jag har ett enkelt växthus av bubbelplast och där har jag haft fem plantor av en busktomat som heter Green Grape, och som är en av mina favoriter. Nu har jag tagit in alla tomater från dem innan det blir ordentlig frost, och klippt ner plantorna. Tomaterna kommer att mogna inomhus. Det blev förvånansvärt mycket på dessa plantor. De ser sura ut eftersom de är gröna, men de är faktiskt de sötaste tomaterna av alla. Väldigt goda.



14 oktober



Ett par stackars förvirrade jordgubbsplantor har blommar, i oktober.

Tyvärr har rådjuren betat av alla blad på mina små nyplanterade jordgubbsplantor i den gamla ekan. Men jag tror de kommer att repa sig när våren kommer. Rådjur lär inte gilla fårull, sägs det. Vi ska snart klippa fåren så då ska jag lägga skräpullen, som inte duger till att göra garn av, runt plantorna. Det fungerar även som tacksägelse istället för gräsklipp.



Varje år när nyponen mognar brukar jag tänka att jag ska ta hand om dem och göra nyponsoppa, men det brukar inte bli av. Förra året fick jag för mig att jag skulle rensa bort kärnorna för hand innan jag kokade dem. Det tog en evig tid att skära bort blomfästet, klyva varje nypon, peta ut kärnorna och sedan koka och mixa. Jag blev litet avskräckt.

Men i år ska jag prova passer-tillbehöret till min köksassistent. Då behöver man inte rensa bort kärnorna, så det borde gå mycket snabbare. (Det visade sig att det inte funkade alls. Kärnorna fastnade som cement inuti röret/matarskruven, så jag fick uppfinna en egen metod. Men det tog ganska lång tid...)



13 oktober



Idag har jag smakat på den första rättikan av dem jag sådde på sensommaren. Sorten heter China Rose, och nog är den rosenröd. Jag trodde alla rättikor var större än rädisor, men det här verkar vara en liten sort. Den är mildare än rädisor och har tjockare skal.

De vita rädisorna bredvid är av sorten Istapp, som jag gillar. Fast dom kan vara ganska starka.

I Sverige har man börjat odla matlupin, som man kan använda istället för sojabönor. Jag har dock inte sett att man kan köpa utsäde någonstans. Men jag hittade ett ställe som säljer matlupin för konsumtion. Företaget heter Nordisk Råvara, och har fler roliga grödor, exempelvis svenskodlade linser och quinoa. Jag passade på att köpa torkade och skalade bondbönor samtidigt. De var pyttesmå jämfört med dem jag odlar själv. Mina brukar vara ca 2,5 cm långa och de som jag köpte är ca 1 cm. Jag har hört att det går att göra falafel på bondbönor, så det har jag tänkt pröva. Jag får återkomma om det senare, bland recepten.



9 oktober

Jag har en träd pion som tyvärr har dött till hälften. Jag skulle vilja ha en ny planta av den, eller helst flera. Det är inte så lätt att få pionfrön att gro, och det kan ta mer än ett år innan det kommer upp något. Nu har jag hittat en beskrivning på hur man ska göra. Man rekommenderar att man lägger fröna i fuktig vitmossa i en plastpåse, och låter dem gro i rumstemperatur. Så jag hämtade in en näve mossor. Samtidigt snubblade jag över litet höstkantareller, men det fanns inte mycket svamp i skogen, trots att det regnat och varit varmt. Hoppas svampen kommer

innan det blir vinter. Jag hittade också en fantastiskt vacker svamp, som jag inte vet vad den heter. Kunde inte låta bli att ta ett foto. Hemma hittade jag några små fjälliga bläcksvampar, som också är en god matsvamp.



8 oktober

[illegible]

7 oktober

Tomatfrön och brunröta på tomat

Det är praktiskt och lönande att ta frön av sina egna tomater, och väldigt enkelt. Jag har hört att tomater inte är så benägna att korsas sig, även om man har olika sorter i samma växthus. Jag hoppas att det är sant ...

En av mina favorittomater heter "Green Grape", och den har jag tagit frön av. Tomatfrön är omgivna av ett slags slem, och det gör det svårare för dem att gro. Om en tomat ramlar ner på marken och får ligga där och ruttna så löses detta slem upp, och fröna gror. Denna procedur kan man efterlikna. Jag har lagt en tomat i ett glas, och där har den fått ligga tills den blivit alldeles brun och börjar lösa upp sig.

Sedan petar jag ut fröna (man kan även lägga fröna i en tesil och skölja bort slemmet), och lägger dem på ett hushållspapper där de får torka. När fröna är torra petar man ner dem i ett kuvert, eller ett kaffefilter (den enda nytta man har av kaffefilter ...), eller så viker man helt sonika ihop hushållspappret med fröna på, och förvarar det tills det blir dags att så.

En enda liten tomat gav ett femtiotal fröer. Tomatfröer brukar behålla grobarheten i 3-4 år åtminstone. Man ska helst välja välutvecklade och fina tomater att ta frön ifrån, man vill ju ha de bästa generna till kommande skördar.



En enda liten tomat gav ett femtiotal fröer. Tomatfröer brukar behålla grobarheten i 3-4 år åtminstone. Man ska helst välja välutvecklade och fina tomater att ta frön ifrån, man vill ju ha de bästa generna till kommande skördar.

Jag har tagit in några omogna tomater från plantor som stått på friland, och idag fick jag syn på en fläck på en av dem, som ser ut att vara misstänkt likt brunröta. Som väl är har jag inte sett det på någon annan tomat. (Det kom tyvärr på fler tomater senare. Dom största och godaste drabbades värst.) Typiskt att det kommer på frilandstomaterna som är mer utsatta för svampsporer som kan spridas med vinden från potatis, och inte på de tomater som står i växthus. När man ser fläcken förstår man att brunröta förstör hela tomaten, så skadan blir värre än på potatis där blasten först drabbas, och man har en chans att hindra infektionen att nå potatisknölarna genom att ta av blasten. På tomat drabbas frukterna direkt, inte bladen.



5 oktober
”Vingården Solsidan”



Igår plockade vi av alla vindruvorna. Vi har två vinstockar utomhus, s.k. staketdruvor, eller baltiska surjordsdruvor. De är hårdiga och kan växa upp till zon 5 tror jag. De är litet tjockskaliga med större kärnor och mindre druvor än de sorter som bor i växthus. Den ena vinstocken har blå druvor och heter ”Zilga”. Den smakar litet

blåbär. Den andra kallades för röd i butiken, och jag kommer inte ihåg vad den heter, men jag tycker den också är blå och smakar likadant som "Zilga".

Vi brukar göra druvmust av det mesta, förutom det som hönsen tar. Den idén kom vi på så sent som 2018, den sommaren som var så otroligt varm och torr. Då fick vi 80 liter druvor, och vi kunde ju bara inte låta dom hänga kvar och bli förstörda, och hönsen orkar inte äta så mycket.

Först krossar vi druvorna i en hink, sen lägger man in fruktmoset i en särskild nät-påse som i sin tur läggs ner i en fruktpress. Saften som kommer ut silar vi (silarna som vi normalt har till honung passar utmärkt till detta). Den filtrerade musten behöver sedan pastöriseras för att hålla i flera månader.

Förut har vi värmt flaskorna och kapsylerna i ugnen på 100 grader i ca 30 minuter, hettat upp musten i en gryta till 85 grader och sedan hållt den i flaskorna och så snabbt på med korken.

I år testade vi en annan metod då man häller musten kall i flaskorna, ställer flaskorna i en stor gryta, (Vi har en enorm gryta som rymmer 15 halvlitersflaskor. Den är perfekt till detta.) fyller på vatten kring flaskorna och stoppar en termometer i en av dem. Kapsylerna kan man stoppa ner i vattnet som flaskorna står i, eller koka i en separat kastrull, vilket vi gjorde. Sedan värmer man alltihop tills musten är 85 grader. På med korkar, och sedan bäddar man in flaskorna i filtår så att de håller värmen under ca 2 timmar – klart!

Vi fick 12 liter druvmust som smakar fantastiskt. För att det skulle bli fullt i grytan, så inte någon flaska välter, passade vi på att göra 6 flaskor äppelmust också. Om pastöriseringen lyckats räknar vi med att musten ska hålla ett år åtminstone, fast så länge räcker den nog inte ...



Det finns olika sorters majs, till olika ändamål. Vi har sockermajs, som man kokar och äter som en grönsak, och mjölmajs som man torkar och gör mjöl av. Jag fick

några frön till en gammal kultursort som heter "Painted Mountain". Varför den heter "painted" kan ni se på bilden nedan. Kolvarna är otroligt vackra.

När jag fick fröna fattade jag inte att det var mjölmajs. Vi provade att koka kolvarna som vanlig majs, men det var inte gott. Då "gick det upp en Liljeholmens", ett ljus alltså, och jag fattade att det var mjölmajs jag hade fått. Jag torkade kolvarna och petade loss kornen från stocken med en kniv. Jag har en väldigt gammal kaffekvarn, som kommer från en kaffeaffär. Den har vi haft till att mala mjöl i, så jag stoppade ner majs-kornen och malde dem på finaste utmalningsgraden (det finns 5 olika grovlekar som man kan välja mellan). Det gick hur bra som helst. Så nu stod jag där med ett halvt kilo majs-mjöl och undrade vad man gör av det.

Jag provade att blanda ner litet i vanligt mjukt matbröd. Det ger brödet en litet söt och nötaktig smak. Sen fick jag en snilleblix, varför inte använda detta mjöl till frökex! Det blev fantastiskt gott. Recept till dessa frökex kommer snart i Såningsmannens receptsamling.



Vi behöver således mer mjölmajs, och frön till det finns inte i varje fröbutik precis. Så man får odla sitt eget utsäde. Jag hade sparat några korn och dem sådde jag i våras. Problemet är att jag tror att man inte kan odla sockermajs och mjölmajs intill varandra, för då korsar dom sig nog. Och eftersom det är själva fröerna man äter så misstänker jag att de inte kommer att behålla sina specifika egenskaper utan blir korsningar, hybrider – varken sockermajs eller mjölmajs.

Jag kom på att jag skulle plantera mjölmajsen på gödselstacken bakom fårhuset. Där skulle de få både näring och värme. Problemet var att jag även satte några pumpa-plantor bredvid, och pumpan tror att den ska ta över världen, och är på god väg att lyckas, så den har slingrat sig i majsen och nästan kvävt den. Inte bra. Dessutom var det nog inte tillräckligt soligt där på gödselstacken, trots söderläge. En stor ek skymmer solen.

Det blev inte så mycket majs att det räcker till någon större mängd mjöl, men jag har i alla fall utsäde till nästa år. Det skulle vara kul att prova popcorn-majs också, men då måste jag väl hitta ett tredje ställe att odla majs på. Knepigst ...



Nu håller jag på att skörda kålrabbi och lägga in i jordkällaren. Den brukar hålla sig där hela vintern, ända fram till våren. Men jag skördar inte alla på en gång. Hönsen gillar bladen och det är ett bra tillskott till deras diet. Så jag tar några rabbisar åt gången, så hönsen hinner äta upp bladen.



Den sort som jag odlar heter "Superschmeltz". Den blir inte trådig, trots att den kan bli så stor att den väger över ett kilo, stor som en handboll. Jag har provat lila

kålrabbi och även grön av andra sorter, men Superschmeltz är bäst, så den återkommer varje år.

Det börjar bli pyttesmå huvuden på romanesco-kålen. Hoppas hösten blir varm så dom hinner utvecklas och bli större. Dom är alltid så sena. Det vore kul att få äta några, för en gångs skull.



Rädisorna som jag sådde tidig höst har börjat komma upp, och det finns fortfarande några purpurbönor att skörda.

