

Augusti 2026

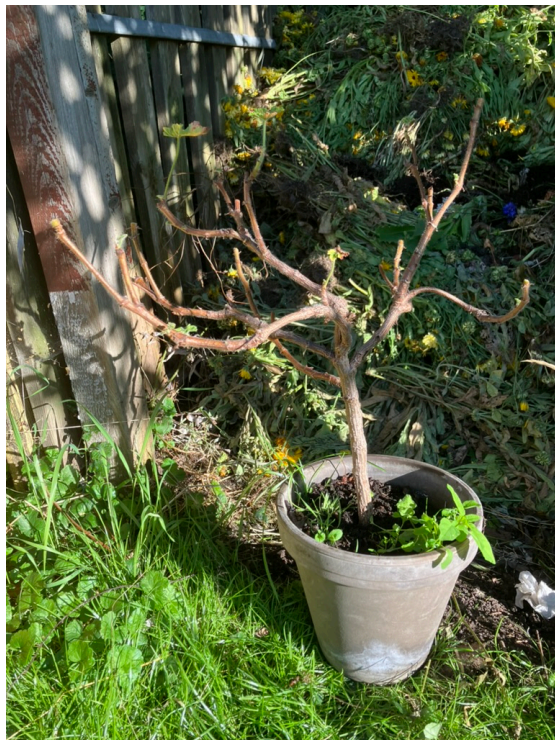
2 augusti

Sena sådder och sticklingar

Vi har fått en hel mängd goda krikon av en granne och jag har sparat några kärnor och planterat i en kruk. Dom självsår sig hos grannen så jag hoppas att vi också ska få ett krikonträd så småningom. För några år sedan sådde jag körsbärskärnor som växte till små plantor i krukor. Jag trodde att dom skulle trivas bäst utomhus över vintern, men jag hade fel. Det regnade och blev sedan minusgrader så jorden i krukorna förvandlades till isklumpar och dom små plantorna tvärdog allihop. Men skam den som ger sig. I år har jag tagit kärnor från ett träd som växer på en allmänning invid vägen i närheten, och från en kompis som har ett träd med nästan svarta små körsbär. Båda dessa träd växer i närheten så dom borde trivas här hemma.



Den ovanliga pelargonen som jag fick av en jobbar-kompis för många år sedan och som jag stammade upp förra året, trivs inte med tillvaron. Jag vill gärna ha kvar sorten så jag har klippt av topparna och planterat sticklingarna direkt i fuktig jord så de kan rota sig.



5 augusti

Gul skörd och matlagning

Nu finns det en del att skörda. Ringblommor självsår sig i massor varje år i grönsakslandet. Jag brukar göra egen ringblomsolja som jag använder när jag gör bivaxsalva. Ringblomma är välgörande för huden. Så nu har jag plockat nästan en liter kronblad från ringblommorna. Jag torkar dem i torkapparaten och lägger dom sedan i ekologisk ringblomsolja där dom får ligga och dra tills det blir dags att koka salva. Plantorna har gjort sitt nu och ser inte så dekorativa ut. En del har även fått mjöldagg, troligen pga det torra vädret. Så när jag skördat kronbladen drar jag upp de flesta plantorna, men sparar några i olika färger för att ta frö av lite senare när de mognat.



Dom små gula, runda, tennisbollstora squashbollarna mognar tidigt. Jag skar av fästet, gröpte ur innehållet och fyllde en squash med sojafärs i tomatsås och toppade dem med "vegan-fetaost". Jag bakade jag alltihop i ugnen på 200 grader. Det blev en god lunch för två pers och ser litet festligt ut. Av den avlånga gula sorten har vi gjort "spagetti" som vi stekt helt kort i olja med vitlök. Med litet färsk timjan på toppen blev det ett gott tillbehör.

Vi hinner inte äta upp all squash så jag har provat att frysa ner hela runda squash och hoppas att det ska fungera bra att fylla och gratinera sen. Jag fryser även squash-spagetti, och det har jag gjort i flera år så det vet jag fungerar. Men dom får bättre konsistens och tuggmotstånd som färska, så vi äter det ofta nu.

Det har varit en otroligt torr sommar här. På det ställe där jag plockade kilovis med Karl Johan-svamp för något år sedan finns det inte en enda svamp. Konstigt nog har Björne plockat kantareller på vår tomt i tre olika omgångar. Kantareller är gott och jag gjorde en liten kantarellpaj med strimlad squash, dekorerad med några röda vinbär och litet hackad kinesisk gräslök på toppen. Jag tror det hade blivit ännu godare om jag stuvat kantarellerna innan jag fyllde pajskalet med dem. Det ska jag komma ihåg till nästa gång.



Vi skördar massor av gula ampeltomater från de två plantorna. Otroligt att så små plantor kan ge så mycket.



5 augusti

Dessa sniglar

Trots torkan har sniglarna gått hårt åt kålen. Jag har lagt ut snigelgift och klippt, men dom hinner mumsa i sig en hel del i alla fall. Jag har hört om öl-fällor, men även att det ska fungera med surdeg. Så jag har grävt ner små burkar här och där i odlingsbäddarna och fyllt dem med surdeg blandad med vatten. Surdegen blir starkare när man matar den ofta, men jag hinner inte göra av med all surdeg så det är bra att den blir till nytta. Efter någon dag låg det 8 sniglar i en av fällorna. Det verkar som att dom gillar lukten av surdeg och sen kryper ner där självmant och dränker sig. Oklart varför. Det är inte roligt att döda djur, inte ens sniglar, men vad gör man? Dom har ätit upp hela första morotssådden och all rotselleri, utom en enda planta. Dom har ätit på isbergssallaten också, men vi har fått så många och stora sallatshuvuden att det inte spelar så stor roll. Det största vägde 1,2 kg tror jag! Och goda är dom också. Hönsen får de blad som är för snigelätta och fula för att vi ska vilja äta dem. Så inget går till spillo. Både sniglar, höns och vi har fått sallat.



9 augusti

Påhälsning

Igår plockade jag en del av krusbären och idag hade jag tänkt plocka resten. Men när jag kom ut i Bårsån var krusbären försvunna! Och alla röda vinbär som var kvar på busken var också putsväck. Konstigt, för fåglarna brukar inte äta krusbär och inte heller sätta i sig vartenda vinbär på en enda natt. Jag kliade mig i huvudet och kunde inte fatta vad som hänt. Men så fick jag syn på ett "visitkort".



Jag hade glömt att stänga grinden och på natten hade ett rådjur tagit sig in och kalasat på bären. Och senare såg jag att blasten på ett tiotal rödbetor också var avgnagd, så rådjuret hade tagit sig ända in i grönsakslandet. Ett par dagar senare såg vi att det inte bara handlade om ett rådjur, utan om en get med två små kid.

Men det må vara hänt. Vi har fått en del krusbär, både gröna och röda, och tillräckligt med röda vinbär också. Och det tog bara några dagar innan rödbetorna hade fått nya små blad. Men jag får vara mer noga med grinden i framtiden.



12 augusti

Första riktiga skörden av växthusdruvor

Det har gått några år sedan jag fick sticklingarna av min väninna. Vi har fått smaka litet druvor tidigare, men inte fått någon riktig skörd. Men i år är det fullt av druvor i växthuset, som kontrast till den ovanligt dåliga skörden av staketdruvor, som vi annars brukar skörda hinkvis av. Men vi har druvmust kvar sedan förra året, så vi klarar oss.



19 augusti

Humle

Jag läste att humleolja ska vara välgörande för huden, att den är antiseptisk, att huden "regenereras" och att man får så slät och fin hy, och det kan ju inte skada 😊. Vi har massor av humle, så jag testar att göra olja som jag sen tänker använda till bivaxsalva.

Det sägs att humle även är rogivande och att det hjälper om man har svårt att somna. Jag gjorde små tygpåsar med humlekottar för några år sedan, men jag kan inte påstå att vi märkte någon effekt. Men dom doftar gott. Kanske fungerar humle-te bättre? Fast vi sover gott utan.

Utefter viltstängslet runt grönsakslandet har jag planterat några humleplantor som jag fick för flera år sedan. Dom var små och glesa från början, men nu är dom så tätta och frodiga att dom skuggar odlingsbänkarna bakom. Så jag ska försöka hinna flytta dom till norrsidan av landet där dom inte skymmer solen. På dom plantorna är det inte så många kottar, utan mest blad.

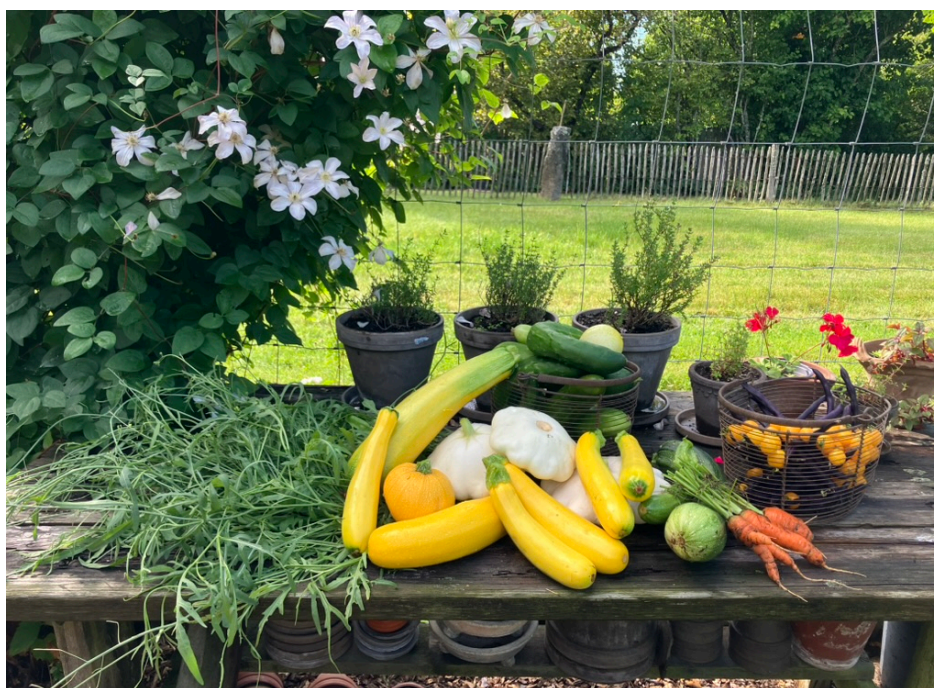


Men utefter ena gaveln på fårhuset/gamla stallet står en urgammal humleplanta med massor av kottar. Björne har spänt upp taggtråd som den klättrar på och det ser jättefint ut tycker jag.

Man kan förvälla humleskott några minuter och äta dem. Det kallas för "fattigmanssparris". Det har vi också provat. Det var kul, men jag måste erkänna att sparris är mycket godare.

19 augusti

Enorma mängder squash, gurka, bönor och ruccola



Jag vet inte hur jag tänkte när jag planterade sex squashplantor, visserligen av fem olika sorter, en musselsquash, två runda gula, en gul avlång, en grön avlång och en avlång som ser ut att vara ett mellanting mellan gul och grön squash.

Så nu har vi hur mycket squash som helst. Vi äter squash-spagetti med olika såser och tillbehör, fylld och ugnsbakad squash, panerad squash som bif-far, falsk ostkaka, squash i matbröd, tomatsås och grytor. Dessutom fryser jag ner både riven, skivad och "spiralized" squash. Jag försöker plocka dom när dom är lagom stora, men glömmer man så blir dom snabbt till en bazooka.



Gurkor har jag också alldeles för många plantor av. Partenokarp minigurka, sikkim-gurka och gurkmelon i växthuset. På friland har jag äppelgurka, druvgurka och tre olika sorters frilandsgurka. Gurka är jättegott, särskilt den som man odlat på friland och som man äter alldeles nyplockad. Men man kan ju inte knapra i sig hur många gurkor som helst. Det är samma här, man missar en och annan och då kan dom väga ett kilo eller mer när man hittar dom. Jag har gjort tsatziki av den största gurkan. Gurkmelonen verkar tyvärr inte ge något i år. Vildruccolan frodas i växthuset, där den står för att slippa jordlopporna som gnager hål i den. Den vilda är starkare än vanlig ruccola och dessutom perenn. Vi äter en redig näve av den till varje lunch.

Jag erkänner att jag har onödigt många plantor av squash, gurka och ruccola, men när det gäller purpurbönor är jag oskyldig.

Jag planterade bara tre plantor av störbönor, eftersom jag vet att dom producerar mycket. Men dessa tre plantor producerar sjukt mycket bönor. Vi förväller dom ca 5 min och äter ett gäng var till lunch var och varannan dag. När man kokar dom blir dom gröna. Och dom är goda, särskilt när man kokar färska bönor direkt från grönsakslandet. Det som vi inte hinner äta upp förväller jag och fryser ner för senare, eller ger bort.



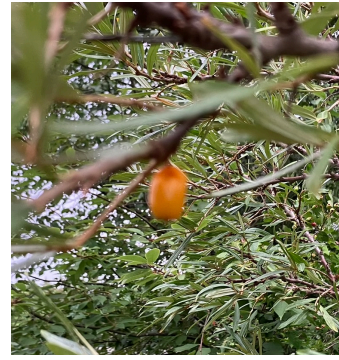
Tomaterna är det däremot sämre med. Dom mognar så otroligt långsamt och det mesta är fortfarande grönt. Konstigt med tanke på den varma och soliga sommar som vi haft. Man tycker att det borde vara idealiskt väder för tomater. Vi har inte ätit en enda av de större tomaterna än, bara några körsbärstomater här och där. Har hört att det är fler som har samma problem i år.

23 augusti

Hasselnötter och ekorrar

Vi köpte ett antal frukt-, bär- och storfruktiga hasselbuskar sommaren 2020. Det kinesiska plommonträdet dog snabbt. Två av tre vita körsbärsbuskar dog också. Av de tre havtornsbuskarna (Två "Eva" och en "Otto") har en "Eva" dött, "Otto" håller på att dö och den tredje har burit ett enda bär. Det kom i år, men någon (fågel?) åt upp det innan vi hann smaka. Framtiden ser dyster ut för dessa buskar. Det är nog lika bra att gräva upp allihop tror jag.

Förra året, efter fem år, kom det några få hasselnötter på en av buskarna. Jag förstod att det skulle bli en tävling med ekorrarna så jag virade in nötterna i fiberduk. Men det hjälpte inte ett enda dugg. Korren, för jag antar att det måste vara den, lirikade ut nötterna på något vis, så vi fick inte smaka på dom heller. Men i år är det fler nötter och några har börjat få ljusbruna skal. Jag har gjort nötodlaren och författaren Philipp Weiss "plopp-test" (När nötterna börjar mogna släpper dom från hyllet när man trycker litet med tummen på nöten) och plockat några stycken. Det är nötter på båda buskarna ("Nottingham Fruhe" och "Zellernöt") och jag har byggt små Fort Knox runt några omogna nötter för att hålla korrarna borta. Det är mycket nötter på de vilda hasselbuskarna också, så jag hoppas att man kan plocka litet där med, och att korrarna hittar mat där. Det är gott med hasselnötter som är litet omogna så man kan äta en del färska och sen låta resten ligga och mogna.



24 augusti

Den absolut dyraste grödan i hela trädgården



Igår kväll när jag kom in från trädgården låg det en stor hög kattmat som någon kräkt upp i hallen. Av mängden att döma gissade jag att det var Kalle som hade kräkts. Katter har ganska lätt för att kräkas utan att vara sjuka, och våra långhåriga katter kräks ofta upp hårbollar, men det brukar mest vara Fjuttan, den andra katten, som kräks. Björne berättade att Kalle varit ute, att han ätit gräs och sedan kräkts upp gräs en timme tidigare när han kom in. Sedan hade han ätit men tydligen kräkts upp alltihop. Efter det fortsatte han att ulka och dregla. Han var moloken och varken åt eller drack, och var påtagligt besvårad när man klämde över struphuvudet. Jag misstänkte att det kunde ha fastnat ett grässtrå i svalget/näshålan, något som händer katter ibland. Men jag hoppades att det skulle lossna utan att vi behövde åka in akut. Jag ville ogärna att han skulle sövas eftersom han är 14 år gammal och dessutom har en hjärtsjukdom som ökar narkosrisken. Men symtomen fortsatte och han kräktes ett tiotal gånger under natten. Så vid 7-tiden på morgonen ringde jag jouren och sedan satte vi oss i bilen och åkte till djursjukhuset. Vi bestämde oss för att vi måste söva, trots risken att Kalle inte skulle klara narkosen. Eftersom han inte kunnat dricka och hade förlorat vätska behövde han dropp före narkosen och jag satt med honom på ett poliklinikrum i tre timmar medan han fick dropp. Sen hämtades han av narkossköterskan och vi åkte hem.

Vi hann knappt hem innan veterinären ringde. Mycket riktigt, dom hade avlägsnat ett ca 5 cm långt grässtrå som satt mellan näshålan och svalget. Och Kalle hade klarat narkosen bra, även om det tog ett par dagar innan han blev sig själv igen och åt och drack som vanligt. Kalaset kostade 13 364:-. Som väl är har vi försäkring så försäkringsbolaget betalar merparten. Men om man gissar att grässtrået väger max 1 gram blir kilopriset $1000 \times 13\,364 = 13\,364\,000$:-, dvs drygt 13 miljoner!!!! Men vår älskade Kalle är värd sin vikt i guld 🐱 Han är världens finaste faktiskt! Och snällaste.



Kaifas

26 augusti

Storstädning i trädgården

Det känns att det är sensommar nu. Det ligger en vemodig stämning i luften som jag tror har med ljuset att göra. Man vet att sommaren lider mot sitt slut och det känns att trädgården liksom andas ut. Natten mellan 18-19 augusti hade vi bara 8 grader så jag har börjat stänga växthusen på nätterna, och ibland även på dagen. Tomaterna vill helst ha runt 10 grader på natten.

Det finns fortfarande mycket att göra i trädgården. Jag har rensat kring plantorna av idegran och måbär i dubbelhäcken och lagt på täckbark. Jag har rensat i "Bröllopsrabatten" (Vi gjorde i ordning den för att kompisar skulle ha sin vigsel i vår trädgård, därav namnet.) och lagt på täckbark där också. Förhoppningsvis håller det bort ogräs och håller kvar fukt i jorden. Jag har rensat Pionrännan och rabatten med de nyplanterade funkiorna, som tar sig bra och några har till och med blommat. Den var ju alldeles full av rödklöver, och den rensar man inte bort så lätt. Dom har djupa och starka rötter. Så för säkerhets skull har jag rensat vägrenen utanför kantstenen också. Vi ska köpa mer täckbark och lägga på i båda rabatterna. Jag har redan gjort av med 8 säckar, men det lär gå åt säkert minst 15 säckar till.

Bärsån hade vi inte hunnit med så den såg ut som en djungel, med knähögt gräs och ogräs kring buskar och sparris. Gräset var så högt att det inte gick att köra med gräsklipparen. Så Björne körde trimmer först och sen gräsklipparen. Jag har rensat kring växthusen och alla buskar och sparrisen och sedan lagt på gräsklipp och vattnat. Då hittade jag ett litet jostabär på en av buskarna. Det var kul, för jag har aldrig smakat det förut. Har hört att det ska smaka som ett mellanting mellan krusbär och svarta vinbär, och det gjorde det. Kul, men jag tycker nog att både krusbär och svarta vinbär är godare. Nu återstår att beskära vinbärsbuskar och hallon och litet marktäckning mellan vinbärsbuskarna vid det ena växthuset. Det gör jag efter att jag beskurit dem så jag kommer åt bättre.

Det har varit så otroligt torrt denna sommar. Vi hade bara fått en riktig skur med 30 mm regn. Men efter att jag vattnat i Bärsån kom det 50 mm under 2-3 dagar, och det är vi tacksamma för. Brandrisken är stor och det var markbrand i skogen intill häromdagen. Som väl var lyckades brandkåren släcka snabbt.



Jag har rensat ogräs i alla tre växthusen, toppat tomaterna, tagit bort bladen under de nedersta klasarna och rensat bort vissna blad på både tomater och gurkor och blommorna på rucolan. Nu håller jag på att klippa döda grenar på alla rosbuskar, och med drygt 100 buskar är det ett riktigt projekt. Pimpinellrosorna är otroligt taggiga, men jag har roshandskar på så det går bra.



Jag fick sticka emellan med bondbönorna som jag sparat till utsäde. Baljorna var alldeles svarta och sorkarna hade ätit upp en del. Ljudskrämmorna verkar inte göra så stor nytta... Jag har räknat ut att jag behöver ca 230 bönor till min odlingsbädd. Jag trodde inte att jag skulle få ihop så många, men när jag räknade var det 245 bönor. Fast en del är ganska små. Men andra är jättestora så vi kan nog få bönor nästa säsong också.

När jag ändå höll på där drog jag upp allt ogräs också. Det blev en jättehög! Jag var så upptagen med ogräsrensningen att höll på att missa min tid till tandläkaren. Men jag hann dit med 1 ynka minuts marginal. Puh!



Dessutom har jag klarat av den årliga storrengöringen av jordkällaren. Jag delade upp skurandet i fyra olika omgångar och nu har jag skurat tak och väggar i alla tre utrymmena plus hyllorna på ovansidan och undersidan. Och så har jag tvättat mattorna i trappan i hallen och plastbackarna. Så nu är den redo att fyllas på med årets skörd.

27 augusti

Potatisprojektet

Förra året fick vi en stor skörd på 80 kg potatis, och allt har vi inte ätit upp än. Vi har tagit upp årets potatisskörd. Blasten har i princip försvunnit, fattar inte hur. Kanske är det sniglarna som varit framme igen. Om det inte finns någon blast växer inte potatisknölarna, så jag tänkte att det var lika bra att ta upp den. I år blev det totalt 43 kg, varav 32 kg Amandine, 7,4 kg Rosaria, 2,2 kg av en blå okänd sort och 0,5 kg av en röd som jag fått sättpotatis till. Dessutom blev det litet sättpotatis, 1,5 kg, som det var litet gröna fläckar på.

Vi har faktiskt kvar en hel del potatis sedan förra höstens skörd. En del ligger i frysen men mycket har jag i kylan där den håller sig bra och inte ens har fått groddar. Det är rent otroligt. Jag tror det beror på att vi bara har 4 grader i kylan. Jag vill inte kasta någon mat, speciellt inte den som jag odlat själv. Så den 12 juli började Potatisprojektet. Jag tänkte att det skulle pågå i en månad men sedan dess har vi ätit något med potatis varje dag, utom en dag när vi åt hemlagad pizza och en dag när vi var bortbjudna. Vi har ätit kokt fjolårspotatis och kokt nypotatis, stekt och pressad potatis, klyftpotatis, potatisgratäng, potatismos, potatisomelett, potatissallad med pesto, med gräslök och med aioli. Och så har vi ätit Kronans kaka, en gammal goding från krigstider när det var ont om råvaror. Tekakor med potatis och potatistunnbröd som gräddas i pannkakslagg eller stekpanna är också gott. Idag har jag kokat en jättekastrull med potatisar som är stora som bakpotatisar. Några pressade vi till lunch. Resten ska jag baka mer tunnbröd och tekakor av, och så blir det nog litet över till något annat. Och potatisprojektet kommer nog att pågå ett tag till.



28 augusti

Täckodling

Jag täckodlar så mycket som möjligt i grönsakslandet. Det finns många fördelar med det. Man håller bort ogräs, bevarar fukt i jorden, mullhalten ökar, maskar och småkryp trivs och när gräset förmultnar frigörs näring. Nu har jag klippt bort döda grenar på alla rosbuskar, utom ena sidan av roshäcken. Samtidigt som jag beskär buskarna där rensar jag och kantskär, och sedan lägger jag på gräsklipp, ca 1 dm tjockt. Det är den enda näring rosorna där får, och det verkar som dom trivs med det. Som väl är har vi god tillgång på gräsklipp. Dels tar vi vara på klippet från gräsmattan. Men om det inte räcker finns det mer. Fåren äter inte rent i hagarna och dom vill helst ha ganska kort gräs att äta av. Så när vi byter hage kör Björne med betesputsen. Den gamla betesputsen klippte bara av gräset så det blev långa strån och det passar inte så bra till täckodling. Men den nya hackar sönder gräset så det blir perfekt att täckodla med. Björne slår gräset, sen krattar vi ihop det i högar och lastar upp det på släpkärra. Vi lägger en presenning i botten av släpkärran och då kan vi dra ner hela högen på marken och flytta den dit den ska med hjälp av pressen. Jag har redan gjort av flera hela lass gräsklipp. Men det finns fler hagar att klippa. Som väl är.



29 augusti

"Favorit" i repris

I höstas kämpade jag med roshäcken. Jag kröp omkring under buskarna och klippte bort mängder av döda grenar. Jag tänkte att "Det jag gör nu slipper jag göra i vår". Men ack nej. Jag tror att det är den ovanligt kalla vintern som gjort att massor av nya grenar har dött. På våren, innan bladen har slagit ut, är det svårt att se vad som lever och vad som är dött. Och förresten brukar jag inte ha tid att klippa rosbuskarna på våren för det är så mycket annat som är bråttom i trädgården. Men nu har jag tagit krafttag i roshäcken. En hel vecka har jag klippt/sågat, rensat ogräs och täckt med gräsklipp. Pust och stön! Men nu är det äntligen klart.