








## Høstemelding uke 34 (19. - 26.8)

Radene det kan høstes fra er merket med pinne med et hvitt flagg. Husk å ta med deg noe å høste i, og en kniv til å høste. Les [høstereglene våre](#) før du går ut i åker'n!

Hva	Hvor	Hvordan	Hvor mye per andel
Potet 	Felt 2 Nesten nederst på jordet, mot veien.	Det står greip ved enden av raden, Potetriset tas ut og legges i haug ved gjerdet.	Til eget forbruk (dvs. så mye andelshaveren bruker på en uke).
Sukkerert 	Felt 4 Med hvitt klatregjerde	Knip av belgene. Her spises hele belgen!	Til eget forbruk
Buskbønner (Sanguino) 	Felt 4	Knip av belgene. Når de høstes på tidlig vekststadie kan de brukes til fersk konsum, såkalte "haricots verts".	Til eget forbruk Kokes i 5 minutter. Deilig med litt revet sitronskall, olivenolje og salt, eller stek litt hvitløk i olje og hell over.
Grønn + lysegrønn squash 	Lysegrønn på felt 5 A, grønn på felt 5 B Midt på jordet, bakre felt.	Skjær av. Ta de største først!	Til eget forbruk, den grønne kan også høstes til konservering.
Sylteagurk 	Felt 5 A Midt på jordet ved bønnestativene.	Skjær av	Til eget forbruk. Fersk og til konservering.
Ulike typer salat; Lollo, romano, batavia og issalat. 	Felt 5 A + 7 A Nord for tunnelen og på jordet midt i "bakken". Grønne og røde salater, hodesalat og bladsalat.	Skjær over ved rota på hodesalaten, og ta blader på bladsalat (da vokser det ut nye).	Til eget forbruk, og familie og venner av de typene vi har mye av.
Rødbet 	Felt 5 A	Riv opp rota etter bladene. Ta de største først.	Til eget forbruk. De små bladene kan du bruke i salat, de større kan brukes som spinat.

## Dysterjordet andelslandbruk 2016

Polkabeter 	Felt 5B På midten av jordet, litt ovenfor squashen.	Dra opp hele planten. Blader legges i komposten ved utedoen.	Til eget forbruk. Den stripete fargen forsvinner ved koking, skjær tynne skiver rå til salaten!
Dill	6 B Start med nederste felt der flagget står.	Skjær over planter. Høst ett og ett felt.	Til eget forbruk
Koriander	6 B	Klipp eller skjær av like over jorda.	Til eget forbruk
Brokkoli	Felt 7 A På nordsiden av veksttunellen.	Det er noen sideskudd igjen.	En liten smak, til det er tomt.
Stripete og gul squash	Felt 7 inne i tunellen		Til eget forbruk og konservering
Gressløk	Felt 7 B Langsiden av tunellen	Klipp av.	En liten bunt.
Løpstikke	Felt 7 B På langsiden av tunellen.		En liten kvast til suppa eller annet
Salvie	Felt 7 B På langsiden av tunnelen.	Knip av blader.	Noen blader til pastaen eller annet

### Nytt fra gartner'n

Høsten nærmer seg - bonden er i full gang med innhøstingen, og har pløyd opp jordet ved siden av oss og gjort det klar for høstsådd. Hos oss går det i det vanlige, og med litt mindre maskineri - manuell ugressregulering, og såing av småplanter i pluggbrett. God innsats på ukas dugnader! Nå står løken alene i radene igjen, uten å måtte konkurrere med ugresset.

Jeg har sådd kinakål, litt spinat, og pak/bok choi (en type kinakål). Jeg har vært på en samling i regi av Solhatt i forhold til frøavl, på småbruket til landbruksrådgiver Hans Gaffke, i Rygge. Her fikk vi omvisning i hans planteforedlingseksperimenter. Hos oss står det noen kvadratmeter med dill i veksttunnelen som forhåpentligvis skal gå til frøproduksjon for Solhatt, som nevnt tidligere. Pass på så du ikke trækker den ned på vei til squashen i tunnelen! Ellers er det er modne tomater rett rundt hjørnet der inne. En og annen dukker opp og de har jeg tatt frøene fra så vi har til neste år. Forhåpentligvis er det mange flere modne neste uke, så det kan bli en smak til oss alle.



Siden insektsnettet har vært av i deler av kålfeltet (felt 7) pga. høsting den siste måneden har det kommet noe angrep av kålsommerfugllarver, men ikke i noe særlig omfang.

Svedjerugen er moden, så hvis du vil høste et lite nek av denne gamle korntypen til småfuglene, eget forbruk, eller f.eks. til hjemmebrygget må du gjerne gjøre det.