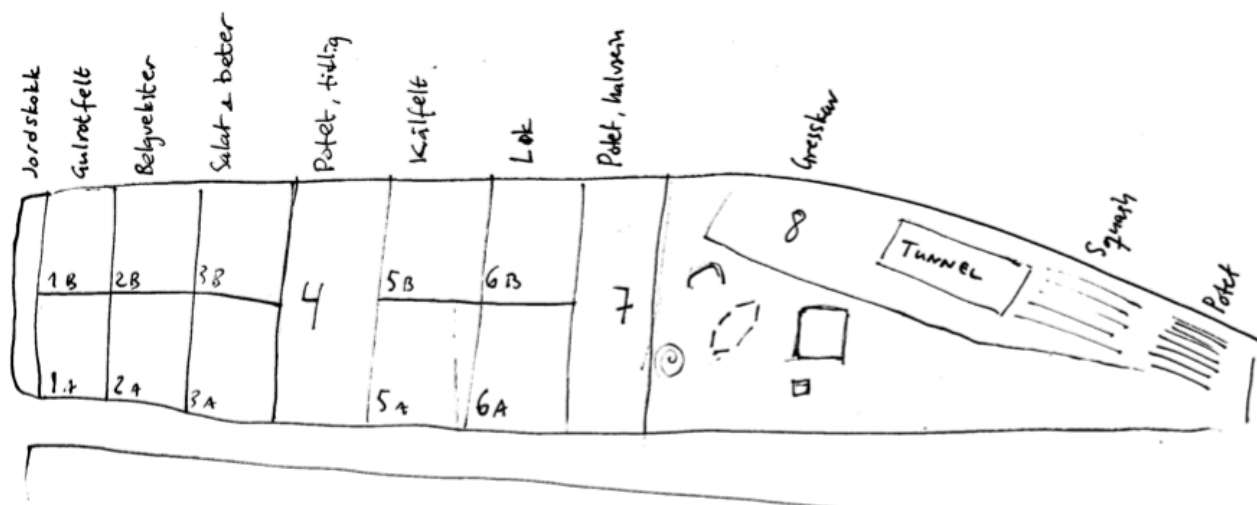




**Høstemelding uke 34 (18.-25.8)**

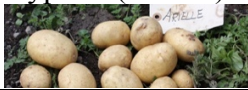
Radene det kan høstes fra er merket. Husk å ta med deg noe å høste i, og en kniv/saks til å høste salat. Les [høstereglene våre](#) før du går ut i åker'n!

Her er kart over jordet, hovedveien til venstre:



Hva	Hvor	Hvordan	Hvor mye per andel
Babygulrot	Felt 1A	Dra opp etter riset. Se ved rothalsen hvor store de er. Tynnehøsting, dvs. ikke ta alle i rekka, men la noen stå igjen med litt mellomrom.	Eget forbruk
Bladpersille	Felt 1A	Klipp eller knip av stilker. Ikke ta hele planter da de vil vokse seg enda større.	Eget forbruk, konservering (fryse/tørke)
Dill	Felt 1B	Skjær/klipp av ved bakken.	Til eget forbruk, en bunt til konservering
Grønne bønner (buskbønner)	Felt 2A	Knip av	Eget forbruk
Sukkererter, grønne og lilla!	Felt 2b, vokser på hvit netting	Knip av	Til eget forbruk
Bondebønner	Felt 2B	Åpne belgene og ta ut bønnene, disse kan raskt forvelles i vann og så renses for sitt ytre skall, eller spises med skallet på	Eget forbruk
Mangold 	Felt 3A	Knip eller skjær av blader. Det vokser ut nye blader, så ikke kutt over hele planter.	Eget forbruk
Salat	Felt 3B	Selv om salaten har gått i stokk er det gode sideskudd, og laaang salat kan og brukes – smak på den!	Eget forbruk
Shungiku - spiselig krysantemum 	Felt 3B	Knip av blomster	Eget forbruk (bruk til pynt i f.eks. salat)

Dysterjordet andelslandbruk 2017

<p>Nypotet (Arielle)</p> 	Felt 4	Bruk greip og vipp opp. La greipet stå der du høstet. Riset kan ligge i åkeren.	Eget forbruk
Grønn og rød knutekål	Felt 5A Noen få igjen	Knip eller skjær av ved rota	1 stk
Kålrot	5B	Dra opp. Husk bladene kan brukes som andre kålblader!	1 stk, den største du finner!
Blomkål	5B	Vri av hele planter, ta de største først. NB! Bladene kan brukes som grønkål.	Eget forbruk
Løk, gul og rød kepa	6A	Dra opp. Husk at bladene brukes som vårløk, i pestoer eller kraftkjelen	Eget forbruk
Grønnkål; russisk, vanlig, palmekål	6A	Brekk av de nederste bladene, ellers stopper veksten	Eget forbruk
Purre	6B	Dra forsiktig opp etter bladene.	1 stk.
Hvitløk	6B	Siste rest – nå tømmer vi feltet – gå på skattejakt! Vanskelig å finne da bladene er helt visne, men det er noen igjen! Bruk redskap som står v. skiltet for å ta opp. Luk gjerne litt samtidig.	Det du finner.
Chili	I tunellen ved siden av agurken	Knip av frukter, røde eller grønne	Eget forbruk
Slangeagurk	Felt 8 i tunellen	Skjær eller vri av.	En stk., ta den største du finner
Tomat	Felt 8 i tunellen	Begynner å bli modne, førstemann til mølla	En smak
Basilikum	Felt 8 i sørenden av tunellen	Knip av topper, da vil de buske seg og bli enda frodigere.	Til eget forbruk
Sylteagurk	Felt 8, sør for tunellen	Knip av	Et syltetøysglass til hver☺ Kan også brukes fersk i salat, juice etc.
Squash, grønn og hvitgrønn	Felt 8, sør for tunellen	Vri/skjær av	En stk.