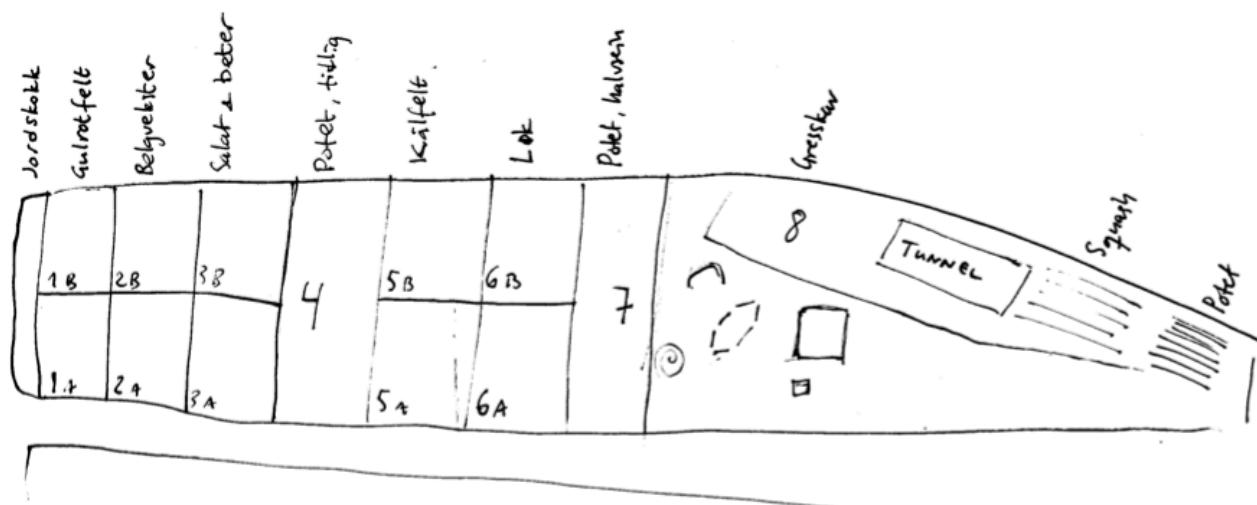




Høstemelding uke 34 (18.-25.8)

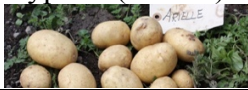
Radene det kan høstes fra er merket. Husk å ta med deg noe å høste i, og en kniv/saks til å høste salat. Les [høstereglene våre](#) før du går ut i åker'n!

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. |