









Dysterjordet andelslandbruk 2016

Høstemelding uke 36 (2.-9.9)

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).
Gulrot Det er fortsatt mye smått men like greit å begynne å "tynnehøste" nå, siden vi har såpass stort felt med gulrot. Babygulrøtter er jo luksuriøse smaksbomber!	Felt 3 Hele feltet, men begynn gjerne i sørenden inntil bondebønnene. Der er det en miks av alle typene vi har i tillegg til en del gulrøtter i ulike farger og fasonger.	Gå etter de største risene. Dra opp etter riset, eller løsne med greip om nødvendig. Sett greipet tilbake på plass, ved høsteflagget.	Til eget forbruk.
Bondebønner 	Felt 4	Knip av belger, de største først. Les om bruk	Til eget forbruk og konservering. Her brukes bønnene, ikke belgen.
Sukkerert 	Felt 4 Med hvitt klatregjerde	Knip av belgene. Her spises hele belgen!	Til eget forbruk og konservering
Buskbønner (Sanguino) 	Felt 4 Alle radene selv om de ikke står flagg ved hver rad.	Knip av belgene. Når de høstes på tidlig vekststadium kan de brukes til fersk konsum, såkalte "haricots verts".	Til eget forbruk og konservering
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. P.S: den røde salaten er fortsatt god selv om den har gått i blomst.	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.

Dysterjordet andelslandbruk 2016

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.
Polkabeter 	Felt 5A Ved siden av bønnestativet Obs , ved polkabeteene står det også noen rader gulbeter (gul stilk), disse er ikke modne ennå. Følg skiltingen!	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!
Mangold/bladbete 	6 A	Knip av blader, gjerne på ulike planter - det vokser ut nye.	Til eget forbruk.
Kepaløk, gul og rød (vanlig løk)	6 A Alle rader selv om det ikke står flagg ved hver rad.	Dra opp etter bladene. Bladene, "det grønne", kan også brukes på samme måte som vårløk!	Til eget forbruk
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 Koriander som har gått i blomst pynter fint opp på tallerkenen, som garnityr på middagsmaten eller pynt i salaten!
Brokkoli	Felt 7 langsiden av veksttunellen. Felt 7 A, sideskudd	Skjær over blomsterhodet. Brokkoliblader kan brukes som grønnkål!	En til hver I tillegg kan du høste sideskudd i felt 7A.
Tomat	Felt 7 inne i tunellen		1 stk!
Stripete og gul squash	Felt 7 inne i tunellen		Til eget forbruk
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 på langsiden av tunnelen.	Knip av blader.	Noen blader til pastaen eller annet
Det er litt spiselige blomster på jordet; blomkarse, ringblomst og shungiku (spiselig krysantemum). De dukker opp litt spredt. Noen på bakketoppen, og noen ved sørenden av tunnelen. Disse kan dere også ta en smak av!			

Nytt fra gartner'n

Nå begynner høsten å nærme seg, og det merkes på natt- og morgentemperaturene. Men; det er fortsatt mye å høste framover! Jeg har forsøkt å legge opp vekstplanen slik at det skal bli litt å høste over lang tid, - at ikke alt blir modent samtidig.

Dysterjordet andelslandbruk 2016

Utover høsten kommer det fortsatt til å bugne på jordet, av neper, asiatiske bladgrønnsaker, gulrøtter, mer rødbeter, salat, purre, selleri, reddiker, masse ulike typer kål - og snart blir også gresskarene modne. De vet jeg det er flere som venter på, og noen har vært litt mer utålmodige enn andre kan jeg se, slik som det også har vært med purre. Jeg sier fra når jeg mener kulturene er modne nok for høsting, - så går startskuddet for høsting og det blir likt for alle. Slik er høstereglene våre per dags dato. Hvis dere ønsker forandring på disse rutinene, f.eks. at dere kan høste det dere vil når dere selv mener det er modent, så meld fra til styret så kan vi sammen vurdere nye regler. Vi har jo en demokratisk struktur.

Vel, vel nok om det. Ellers må jeg si at jeg blir utrolig glad av å se at det er så mange innom jordet nå. At dere høster og går med takknemlig, fulle kurver og poser med grønnsaker. At vi sammen dyrker vår egen sunne mat, - midt i Ås sentrum, føler jeg meg privilegert å få være en del av!

Håkon