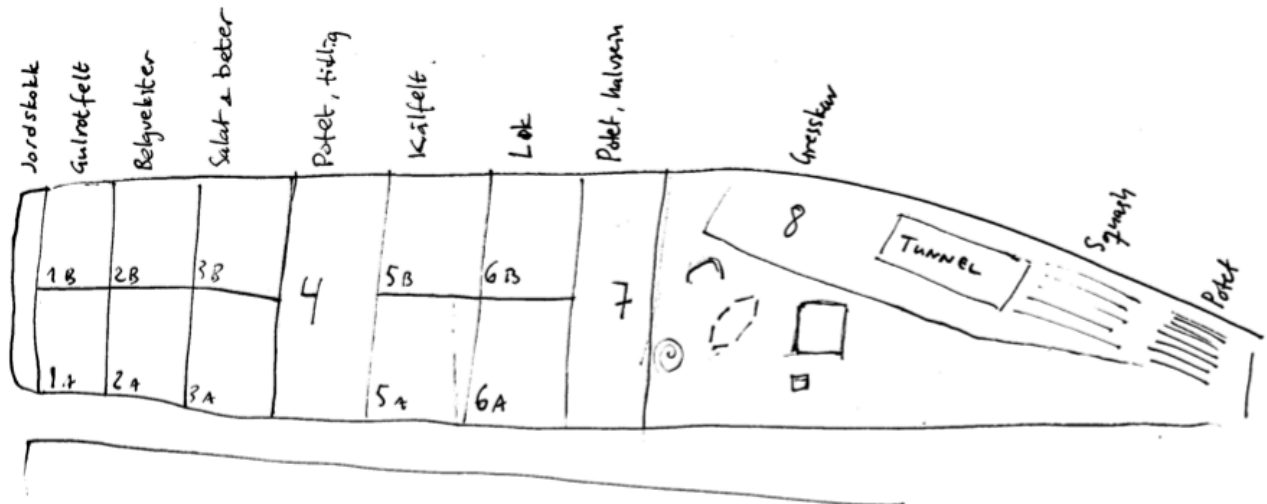




Høstemelding uke 36 (1. – 8.9)



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)
Fennikel	Felt 1B	Skjær av ved bakken. Største først.	Eget forbruk
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	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
Polkabete 	Felt 3B	Dra opp etter bladene. Tynnehøste. Største først. Husk at bladene kan spises, f.eks. i suppe eller pai.)	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

Dysterjordet andelslandbruk 2017

Shungiku - spiselig krysantemum 	Felt 3B	Knip av blomster	Eget forbruk (bruk til pynt i f.eks. salat)
Nypotet (Arielle)	Felt 4	Bruk greip og vipp opp. La greipet stå der du høstet. Riset kan ligge i åkeren.	Eget forbruk
Kålrot	5B	Dra opp. Husk bladene kan brukes som andre kålblader!	1 stk, den største du finner!
Brokkoli	5B	Skjær av sideskudd.	Til eget forbruk
Blomkål	5B	Vri av hele planter, ta de største først. NB! Bladene kan brukes som grønnkål. Mange av hodene er i ferd med å gå i blomst. Gi dem et kjapt oppkok og frys, eller bruk i suppe.	Eget forbruk og konservering
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.
Chili	I tunell v siden av agurken	Knip av frukter, røde eller grønne	Eget forbruk
Slangeagurk	i tunell	Skjær eller vri av. Begynner å bli tomt.	En stk.
Tomat	i tunell	Begynner å bli modne, førstemann til mølla	2-3 stk.
Basilikum	i sør- enden 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. Siste rest	Eget forbruk og konservering
Squash, grønn og hvitgrønn	Felt 8, sør for tunellen	Vri/skjær av	En stk.