









Dysterjordet andelslandbruk 2016

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 – kun Arielle! 	Felt 2 Nesten nederst på jordet, mot veien. Kun de lyse potetene!	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) og konservering! Lag chips, pommes frites eller frys ned potetmos.
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!	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. Bruk greip til å løse jorda og dra opp etter riset. Sett greipet tilbake på plass, ved høsteflagget.	Til eget forbruk. Gulrotetriset kan legges igjen mellom radene.
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
Margert	Felt 4, Ved sukkerertene	Knip av de største, runde belgene. Her er det kun ertene som vanligvis brukes.	Til eget forbruk.
Buskbønner (Sanguino) 	Felt 4 Siste uke!	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.

Dysterjordet andelslandbruk 2016

			
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.
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.
Purre	Felt 5 A	Dra opp, evt. løsne med greip.	En til hver.
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!
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	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 og konservering. Kan tørkes, eller sylte kronene. Krydder i syltelake for agurk.
Koriander	6 B	Klipp eller skjær av like over jorda.	Til eget forbruk og konservering. Korianderblomster kan syltes hvis du ikke spiser dem som middagspynt eller i salaten: legg dem i eddik, gjerne eplesidereddik.
Brokkoli	Felt 7 langsiden av tunnelen. Felt 7 A på nordsiden av veksttunnelen, sideskudd.	Det er noen sideskudd igjen.	En til hver av de store + sideskudd i felt 7A.
Tomat	Felt 7 inne i tunnelen		1 stk!

Dysterjordet andelslandbruk 2016

Stripete og gul squash	Felt 7 inne i tunellen		Til eget forbruk
Basilikum	Felt 7 inne i tunellen	Knip av blader eller topp.	En liten smak.
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

Nytt fra gartner'n

Vi hadde besøk av revisor Jon Støren fra Debio ift. omlegging til økologisk. Vi gikk gjennom alt relevant knyttet til produksjonen vår og fikk godkjent. Dvs. slik som bilag på at innkjøpte innsatsfaktorer som såvare, planter og frø er økologisk, at vi gjødsler etter Debios regelverk, har vekstskifte osv. Null hull! Da ligger alt klart for at vi er godkjent økologisk neste år og kan skilte med Debios kvalitetsstempel. Revisor sa at "dette er noe av det bedre jeg har sett", så da får vi alle klappe oss selv på skuldra. Uten alles innsats hadde vi ikke fått det til!

Tørråten har begynt å gå på Ariellepotetene, mens Troll er mer motstandsdyktig. Tørråte er naturlig i potet, det fikk riset til å visne og kan spre seg til knollene med fuktighet. Derfor høster vi nå kun Arielle, og sparer Troll (som dessuten er en lagringspotet). Arielle kan du gjerne høste til konservering; potetmos kan fryses ned, du kan lage chips – og kanskje vil du prøve deg på å lage pommes frites til nedfrysing?

Ellers har jeg plantet ut litt asiatisk bladgrønt som pak choi, bok choi og kinakål denne uka. Reddikene er på vei opp og chilien er straks klar. Temperaturene kan vi ikke klage på - det er tider hvor sommerplagg som shorts fortsatt bør brukes. Det lover bra for middagene framover!

Hilsen Håkon