







## Dysterjordet andelslandbruk 2016

### Høstemelding uke 39 (23. - 30.9)

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 – 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, pommefrites eller frys ned potetmos.
Gulrot	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 løsne jorda og dra opp etter riset. Sett greipet tilbake på plass, ved høsteflagget.	Til eget forbruk.  Gulrottriset kan legges igjen mellom radene.
Bondebønner 	Felt 4	Knip av belger, de største først. <a href="#">Les om bruk</a>	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 – <b>alle typer</b> Grønne, gule og stripete!	Felt 4 Siste dager	Knip av belgene.	Til eget forbruk og konservering.
<b>Grønn + lysegrønn</b> squash	Lysegrønn på felt 5 A, grønn på felt 5 B Midt på jordet	Skjær av. Ta de største først!	Til eget forbruk, den grønne kan også høstes til konservering.
Stangbønner (lilla) 	Felt 5 A på bønnestativ	Knip av belger.	Til eget forbruk.
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.

Dysterjordet andelslandbruk 2016

Purre	Felt 5 A	Dra opp, evt. løsne med greip.	1 stk.
Blomster (ringblomst, shungiku og blomkarse) 	Felt 5A og 7	Skjær eller klipp stilker	Til eget forbruk. Pynt opp maten, alle kan spises!
Gresskar, både orange og grønn Hokkaido	Felt 5 B, nedfor squashen Felt 7 inne i tunellen	Skjær/vri av.	1 stk. av valgfri sort
Polkabeter	Felt 5 A Mellom gulbete og stangbønnene.	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	Skjær over planter. Høst ett og ett felt.	Til eget forbruk og konservering.
Koriander	6 B	Klipp eller skjær av like over jorda.	Til eget forbruk og konservering.
Brokkoli	Felt 7 langsiden av tunellen. Felt 7 A på nordsiden av veksttunellen.	Knekk av. Bladene kan brukes som grønnkål!	En til hver av de store + sideskudd i felt 7A.
Blomkål	Felt 7 langsiden av tunellen.	Dra opp planten, skjær av hode og legg blader i komposten.	1 stk.
Grønnkål (vanlig, purpurkål, palmekål/svartkål og russisk) 	Felt 7 langsiden av tunellen.	Knekk av blader, de nederste først.	Til eget forbruk
Chili	Felt 7 inne i tunellen	Knip av frukter. De er grønne men kan modnes på kjøkkenbenken.	Til eget forbruk

## Dysterjordet andelslandbruk 2016

			
Tomat	Felt 7 i tunellen		1 stk!
Stripete og gul squash	Felt 7 i tunellen		Til eget forbruk + konservering
Basilikum	Felt 7 i tunellen	Knip av blader eller topp.	En liten smak.
Salvie	Felt 7 på langsiden av tunnelen.	Knip av blader.	Noen blader til pastaen eller annet
Kål (hodekål, rødkål, savoykål, rosenkål) 	Felt 7 på sydsiden av tunnelen.	Av hodekålene; dra opp hele planten og legg planterester i komposten. Rosenkål; skjær eller vri av.	1 stk. valgfri kål eller liten porsjon rosenkål.

### Nytt fra gartner'n

Endelig kom regnet! Men det kom akkurat da det skulle være dugnad denne uka. Vi fikk gjort litt lell. Fennikelen har fått duk over seg for beskyttelse mot kaldere temperaturer, monstersquashene har blitt samlet inn (her kan du forsyne deg, de ligger i en haug ved redskapsboden - restene blir til dyremat for dyra på gården), vi har rensset frø fra litt asiatiske bladvekster og tomatene har blitt toppet og trimmet for å stresse til modning. Mandag hadde vi besøk av en masterklasse (agroøkologi) fra NMBU. Det var en internasjonal gjeng som fikk lære om andelslandbruk, hvordan vi driver og en rundtur på jordet. Jeg donerte noen gulrøtter og et par store squash- både det og lærdommen falt i smak!

Og så fikk jeg et spørsmål fra en andelshaver; hvorfor er løken så mye mindre i år enn i fjor? Godt spørsmål, takk for det!

I fjor sto løken lenger nord på jordet, ca. der gulrøttene er i år. I år har løken vært plassert på det som viser seg å kanskje være det vanskeligste området i forhold til jord hos oss. Jorda tørker opp fort (blir betonghard skorpe) og næringsgrunnlaget er nok ganske annerledes der enn lenger nede på jordet hvor både jordstruktur og moldinnhold er upåklagelig god. Overgjødning med hønsemøkk og dryppvanning har ikke klart å veie opp for utfordringene på raryggen. Vi har klart å holde det så og si ugressfritt, så jeg tror jordforholdene har påvirket størrelse. Løk har ett veldig grunt rotnett og avhengig av mykhorrisa (sopprotsymbiose) og forholdene der de har stått nå har ikke vært i deres favør. Vi har vekstskifte så alle vekster bytter plass hvert år – og heldigvis blir det mange år før de skal tilbake til samme plass.

Hilsen Håkon

