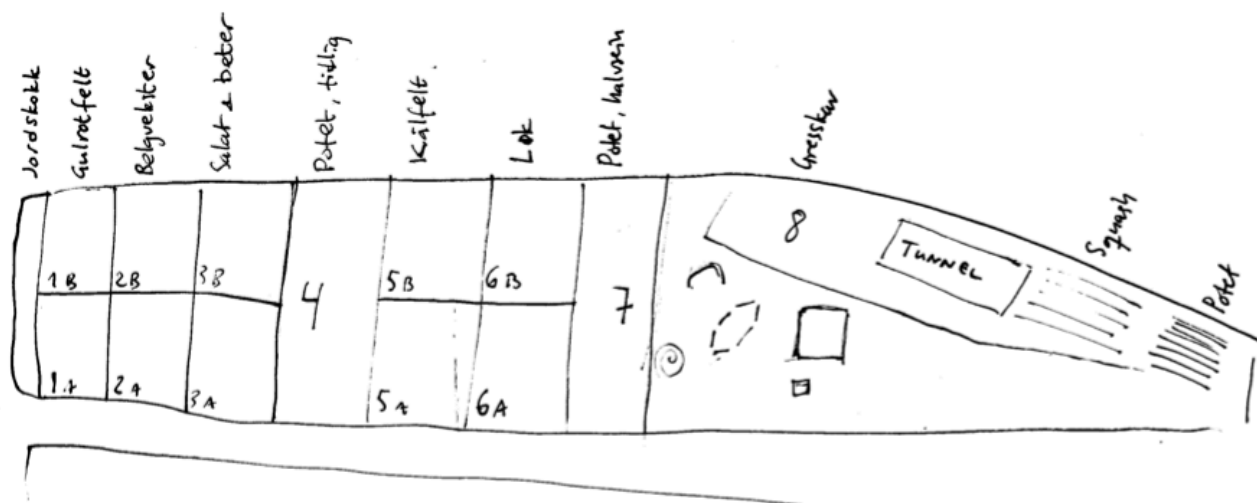


**Høstemelding uke 38 (15.-22.9)**


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
Gulrot	Felt 1B	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
Pastinakk	1B	Bruk greipet å løsne jorda, dra opp etter riset	Eget forbruk
Bladpersille og persillerot	Felt 1A	Bladpersille: Klipp eller knip av stilker. Ikke ta hele planter da de vil vokse seg enda større. Persillerot: dra opp røtter etter riset. Husk at riset kan brukes som persille.	Eget forbruk, konservering (fryse/tørke)
Sellerirot	1B	Bruk greip for å løsne, dra opp etter bladene. Bladene kan brukes!	Eget forbruk
Fennikel	Felt 1B	Skjær av ved bakken. Største først.	Eget forbruk
Dill	Felt 1B	Skjær/klipp av ved bakken.	Til eget forbruk, til konservering
Grønne bønner (buskbønner)	Felt 2A	Knip av	Eget forbruk og konservering
Sukkererter, grønne og lilla!	Felt 2b	Knip av. Begynner å gå mot slutten.	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, siste rest

Dysterjordet andelslandbruk 2017

Mangold	Felt 3A	Knip eller skjær av blader. Det vokser ut nye blader, så ikke kutt over hele planter.	Eget forbruk og konservering
Mizunasalat (sennepssalat)	3A	Knip av blader! I kanten der det er lagt ut svart duk, tagete blader.	Eget forbruk
Rødbete	3B	Dra opp etter bladene (de kan spises!).	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 stakk 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)
Nypotet (Arielle)	Felt 4	Bruk greip og vipp opp. La greipet stå der du høstet.	Eget forbruk
Hodekål (pause på rødkål)	5A	Skjær av hoder.	Eget forbruk
Kålrot	5B	Dra opp. Husk bladene kan brukes som andre kålblader!	Eget forbruk
Brokkoli	5B	Skjær av sideskudd.	Til eget forbruk
Løk, gul og rød kepa	6A	Dra opp. Husk at bladene brukes som vårløk, i pestoer eller kraftkjelen. Løk til lagring må tørkes først, gjerne på et halvvarmt sted, feks baderomsgulvet eller toppen av varmtvannsberederen. Eller i vinduskarmen. Da lagrer de bedre. Lagres på tørt og mørkt sted.	Eget forbruk + et par bunter til lagring (løkene hvor bladverket har knekt)
Vårløk	6A	Dra opp.	Eget forbruk
Grønnskål; russisk, vanlig, palmekål 	6A + nordende n av 6B	Brekk av de nederste bladene, ellers stopper veksten	Eget forbruk
Ringblomst	6A og 3A	Plukk blomster:) Til pynt på bordet eller i salaten.	Eget forbruk
Purre	6B	Dra forsiktig opp etter bladene.	Eget forbruk

## Dysterjordet andelslandbruk 2017

Chili	I tunell v siden av agurken	Knip av frukter, røde eller grønne	Eget forbruk, siste rest
Tomat	i tunell	Begynner å bli modne, førstemann til mølla	Eget forbruk, ettermodnes hjemme
Basilikum	i sør- enden av tunellen	Skjær over hele planter	Til eget forbruk
Squash, gul og grønn	Felt 8, sør for tunellen	Vri/skjær av, mest gul igjen	En stk., førstemann til mølla

### Nytt fra gartner'n

Det har vært veldig vått og mye regn i det siste, så denne ukens dugnad ble dessverre avlyst. Jorda er mettet med vann, så det har vært vanskelig å jobbe noe særlig nå. Snart skal vanningsanlegget inn, så følg med i dugnadskalenderen. Jeg har en mistanke om at det kanskje er nematoder i jorda som har forårsaket så mange kortvokste og deformerte gulrøtter, - jeg er på saken for å finne svar, og skal holde dere underrettet. Sees på jordet!

Tomat og egne frø:

Hvis du vil ta frø av tomater og dyrke hjemme selv til neste år, eller ha til feks julegaver, gjør du slik: Skvis eller skrap ut frøene. Legg de i et glass med vann så det dekker godt. Ha gjerne et lokk eller plast over. La stå på benken ca en uke, til tomatkjøttrester og "gelélaget" på utsiden av frøene har "råtnet"/fermentert og gått i oppløsning. Så kan du skylle frøene i en liten sil og legge dem til tørk på en asjett. Husk å merke dem med sort underveis, - det er fort gjort å gå i surr.