

Dysterjordet andelslandbruk 2016

Høstemelding uke 41 (7. – 14.10)

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
Jordskokk De høye plantene med gule blomster.	Felt 1 ved veien	Bruk greip og ta opp slik som potet. Legg riset i en haug ved gjerdet, ta med blomstene hjem ☺	Til eget forbruk.
Potet – kun Arielle!	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 og konservering!
Gulrot	Begynn gjerne i sørenden inntil bondebønner	Gå etter de største risene. Bruk greip til å løsne jorda og dra opp etter riset. Sett greipet tilbake på plass, ved høsteflagget. Gulrotriset kan legges igjen mellom radene.	Til eget forbruk og konservering.
Bondebønner	Felt 4	Knip av belger, de største først.	Siste rest til eget forbruk
Svartrot/skorsonnerrot	Felt 4	Løsne jorda med greip/spade og dra forsiktig opp. Lang rot!	Til eget forbruk.
Pastinakk	Felt 4	Løsne jorda med greip/spade og dra forsiktig opp.	Til eget forbruk.
Sukkerert	Felt 4 med hvitt klatregjerde	Knip av belgene. Her spises hele belgen!	Siste rest til eget forbruk
Rødbet	Felt 5 A	Riv opp rota etter bladene. Ta de største først. De små bladene kan du bruke i salat, de større kan brukes som spinat.	eget forbruk konservering
Purre	Felt 5 A	Dra opp, evt. løsne med greip.	Til eget forbruk.
Blomster (ringblomst, shungiku og blomkarse)	Felt 5A og 7	Skjær eller klipp stilker. Pynt opp maten, alle kan spises!	Til eget forbruk.
Polkabeter og gulbete	Felt 5 A	Dra opp hele planten. Blader legges i komposten ved utedoen.	Til eget forbruk.
Stangselleri og rotselleri.	5 B	Dra opp hele planta med rotselleri, stangselleri kan du skjære av ved rota. De er ganske små, men er gode til smakssetting av supper etc.	Til eget forbruk og konservering
Mais sukkermais ('Golden Bantham') og melmais ('Painted Mountain')	5 og 6 A	Knip av kolben.	1 stk.
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!	Siste rest 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.
Pak choi salat	Felt 7 A på	Knip av blader eller skjær over hele	

Dysterjordet andelslandbruk 2016

	nordsiden av veksttunellen.	planter. Ta de som har gått i blomst først.	
Brokkoli	Felt 7 langsiden av tunellen og 7A nordsiden av tunellen.	Knekk av. Bladene kan brukes som grønnkål!	Siste rest til eget forbruk
Blomkål	Felt 7 langsiden av tunellen.	Dra opp planten, skjær av hode og legg blader i komposten.	Siste rest til eget forbruk.
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. Lag din egen tabasco!	eget forbruk konservering
Tomat	Felt 7 i tunellen		eget forbruk konservering
Stripete og gul squash	Felt 7 i tunellen		eget forbruk konservering
Salvie	Felt 7 på langsiden av tunnelen.	Knip av blader.	Noen blader til pastaen eller annet
Reddik	Felt 7 på sydsiden av tunellen.	Riv opp etter bladene.	Til eget forbruk.
Walking Stick kål	Felt 7 på sydsiden av tunellen.	Knekk av blader. Denne portugisiske kålen har fått navnet fordi man tørket stilkene og brukte dem til spaserstokker;)	Til eget forbruk.
Kål (hodekål, rødkål, savoykål, rosenkål)	Felt 7 på sydsiden av tunellen.	Hodekålene; dra opp hele planten og legg planterester i komposten. Rosenkål; skjær eller vri av.	Til eget forbruk.

Nytt fra gartner'n

Nattefrosten har vært innom Dysterjordet denne uka. Heldigvis kun på noen korte visitter de første ukenettene. Det har først og fremst rammet gresskar- og squashplantene, og solsikkene har desverre bukket under. Jeg høstet inn alt og la det i kasser i veksttunnelen så dere kan hente der. Det er forresten fortsatt noe squash og gresskar som vokser der inne. Jeg har lagt duk over noen av vekstene for at de skal få det litt varmere. Ta den til side når du høster og legg den på igjen. Det er meldt litt mildere vær framover, så vi krysser fingrene for at høstesesongen kan pågå en god stund til!

Et lass med de aller største squashene ble middagsmat for grisene på Dyster gård - de gryntet høyllytt og fornøyde "takk" (se video på FB)! Vi har satt hvitløk denne uka; dobbelt så mye som i fjor, av samme sort, 'Vallelado', og vi har plantet fire nye solbærbusker.

Dugnader framover: 11., 18. og 27. kl 17-19. Værforbehold.

Hilsen Håkon