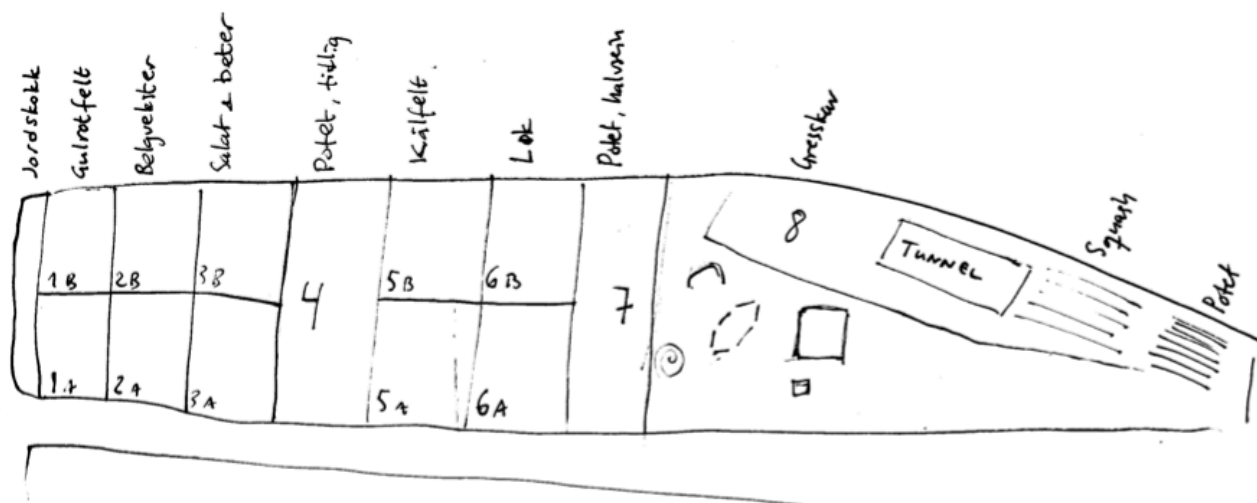


Høstemelding uke 38 (15.-22.9)

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
Jordskokk	1 helt nederst på jordet	Bruk greip og vipp opp. Legg riset nederst på feltet.	Eget forbruk
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, konservering
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, konservering
Dill	Felt 1B	Skjær/klipp av ved bakken.	Til eget forbruk, til konservering
Grønne og lilla 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 og konservering

Dysterjordet andelslandbruk 2017

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
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, taggete blader.	Eget forbruk
Salanova salat, rød	3A	Skjær av eller bryt av blader	Eget forbruk
Mais	3A og B	Bryt av kolber	2 stk
Rødbete	3B	Dra opp etter bladene (de kan spises!).	Eget forbruk, konservering
Polkabete	Felt 3B	Dra opp etter bladene. Tynnehøste. Største først. Husk at bladene kan spises, f.eks. i suppe eller pai:)	Eget forbruk, konservering
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, konservering (chips!)
Rosenkål	5A		Eget forbruk, konservering
Hodekål og rødkål	5A	Skjær av hoder.	Eget forbruk, konservering
Kålrot	5B	Dra opp. Husk bladene kan brukes som andre kålblader!	Eget forbruk
Brokkoli	5B	Skjær av sideskudd.	Til eget forbruk, konservering
Løk, gul og rød kepa	6A	Dra opp. Løk til lagring må tørkes først, gjerne på et halvvarmt sted, f.eks. baderomsgulvet eller toppen av varmtvannsberederen. Eller i vinduskarmen. Da lagrer de bedre. Lagres på tørt og mørkt sted.	Eget forbruk + lagring, konservering
Vårløk	6A	Dra opp.	Eget forbruk, konservering
Grønncål; russisk, vanlig, palmekål	6A + nordenden av 6B	Brekk av de nederste bladene, ellers stopper veksten	Eget forbruk

Dysterjordet andelslandbruk 2017

Ringblomst	6A og 3A	Plukk blomster:) Til pynt på bordet eller i salaten. Tørk til te!	Eget forbruk, konservering
Purre	6B	Dra forsiktig opp etter bladene.	Eget forbruk
Gresskar NB, se mer info om de ulike sortene under!	8, nord og vest for tunell	Brekk av	1 stort og 2 små
Tomat	i tunell	Begynner å bli modne, førstemann til mølla. Ettermodnes hjemme	Eget forbruk, konservering
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

Da har første frostnatt allerede meldt sin ankomst på Dysterjordet. Det vil si at det er bra å begynne å konservere enda mer! Særlig de grønnsakene som er lite kuldeherdige; i første omgang grønne bønner (forvell og frys, eller sylte) og løk (tørk, evt sylte). Den russiske grønnskålen (lilla), dill og mangold er heller ikke så glad i mye frost, men de overleverer de korte frostnettene. De kan også forvelles og fryses. Det som står i jorda holder nok ut en stund til hvis temperaturene for det meste holder seg over frysepunktet. Maisen har det ikke gått så bra med i år, dessverre, men det er noen små kolber som fint kan spises. Står ved siden av betene. Samme gjelder de lilla stangbønnene. Har nok generelt vært litt for kaldt. Gresskarplantene er sarte for lave temperaturer, så der er det bare å høste nå. Flere har lurt på hva de gule "reddikene" er ved rødkålen (felt 5A). Det er neper som det ikke gikk så bra med - de står nå og produserer frø i stedet for å bli til mat.

VIKTIG IFT GRESSKAR: Det er ca 5 ulike typer. Det som er grønt med hvite prikker er et litt spesielt gresskar. Jeg fikk frø av en portugisisk venn i fjor, og han hadde de fra landsbyen sin i Portugal. Det bør visstnok ikke brukes metallredskaper ved tilberedning, da det forandrer smaken. Det er et nakenfrø-gresskar, dvs at det ikke har tykt hardt skall rundt frøene, og kjøttet er fast, men blir spaghettiaktig/trådede når det varmebehandles. Skallet er veldig hardt, så man skal visst kaste det i bakken for å åpne det... Han har sendt meg en oppskrift på portugisisk (et slags syltetøy/saus), så dere får bruke google translate hvis dere ikke forstår: <http://www.saborintenso.com/f23/doce-abobora-chila-gila-1047/>
Erik har klippet gresset så nå ser det veldig fint ut på jordet, og ellers har vi tatt frø av lilla sukkererter, mangold, ruculla og bondebønner, ryddet inn insektsnett, og så smått begynt å forberede vinterdvalen.