


Høstemelding uke 42 (13.-20.10)



Hva	Hvor	Hvordan	Hvor mye per andel
Jordskokk	1 helt nederst på jorden	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.	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
Spigariellokål, høy og grønn 	3A Bak Mizuna-salaten	Knip av blader, de smaker som broccoli.	Eget forbruk

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, taggete blader.	Eget forbruk
Salanova salat, rød	3A	Skjær av eller bryt av blader	Eget forbruk
Spinat	3B	Knip av blader eller skjær av rosetter	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)
Potet, arielle og troll	Felt 4	Bruk greip og vipp opp. La greipet stå der du høstet.	Eget forbruk, konservering, lagring
Rosenkål	54	Skjær av hele planten eller småkålene.	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, a lagrer de bedre. Lagres på tørt og mørkt sted.	Eget forbruk + lagring, konservering
Vårløk	6A	Dra opp.	Eget forbruk, konservering
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. Tørk til te!	Eget forbruk, konservering
Purre	6B	Dra forsiktig opp etter bladene.	Eget forbruk

Dysterjordet andelslandbruk 2017

Gresskar NB, se mer info om de ulike sortene under!	Ligger i tunellen		1 stort om du ikke har fått dette enda, 2-3 små
Ertespirer	I tunell	Klipp av	Eget forbruk
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

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/>