



DYSTERJORDET ANDELSLANDBRUK












Høstemelding - fra uke 44 av









*Husk å ta med egne poser/kurver.





***Høstklare grønnsaker er merket
med pinne med hvit vimpel <<<**









Hva?	Hvor?	Hvor mye?	Hvordan?
Jordskokk / Jerusalem Artichoke 	Ved hovedveien og raryggen Down by the road and top of the ridge	Eget forbruk For your own consumption	Grav opp med greip Dig up with a fork 
Asiatisk bladgrønt / Asian greens	Ved spinat / redikker By spinach / radishes	Eget forbruk For your own consumption	Knip av eller skjær over blader Pinch or cut off leaves
Stangselleri Celery 	Ved grønnkål/mangold/bønn er By kale/chard/beans	Eget forbruk Own consumption	Vri eller skjær av Twist or cut
Reddiker / Radishes	Midten av jorden, ved potetene	En bunt av per andel. Også vinterreddiker /	Dra opp

	<p>Middle of the field, by the potatoes</p>	<p>daikon</p> <p>A bunch, an also winter radishes (daikon)</p> <p>FEW LEFT!</p>	<p>Pull up</p>
<p>Ruccola NEW!</p> 	<p>Sør for tunnelen</p> <p>South of tunnel</p>	<p>Til salatene</p> <p>For your salads this week</p>	<p>Kutt</p> <p>Cut</p>
<p>Beter / Beets LAST ONES Red, yellow and chiogga/polka</p> 	<p>Midten av jordet</p> 	<p>FEW LEFT</p>	<p>Dra opp</p> <p>Pull up</p>
<p>Grønnkål / Kale "Vanlig" grønn, lilla, russisk og palmekål Curley, purpel, red russial and tuscan kale</p> 	<p>Kålfelt</p> <p>The cabbage-family field (down on the field, under the white insect netting).</p>	<p>Bunt av 10-15 blader / andel</p> <p>Bunch of 10-15 leaves / andel</p>	<p>IKKE KLIPPE AV TOPPEN DO NOT CUT THE TOP OFF</p> <p>Knip av, høst NEDENFRA og opp, så kommer det ny vekst i toppen. Cut off the larger leaves that are coming from under the smaller leaves, so that the younger smaller leaves in the top continue to grow.</p>
<p>Tomater 15 forskjellige sorter 15 varieties there!</p> 	<p>Tunnelen.</p> <p>In the tunnel</p>	<p>Til konservering</p> <p>Preserve!</p>	<p>Klipp av hele bunt, ta grønne å modne hjemme på benken</p> <p>Cut off the whole bunch, take the green ones to ripen at home on the bench.</p>

<p>Brokkolispirer Sprouting broccoli</p> 	<p>Kålfelt Cabbage field</p>	<p>Eget forbruk For your own consumption</p>	<p>Skjær/knip av buketter Cut/pinch off florets of brokoli</p>
<p>Kålrot Swede/rutabaga</p> 	<p>Kålfelt Cabbage field</p> 	<p>Eget forbruk For your own consumption</p>	<p>Dra opp Pull up</p> 
<p>Timian - begge med hvit og lilla blomster Thyme, white and purple flowers</p> 	<p>Urtebed Herb bed</p> 	<p>Bare å ta med seg en smak Just a taste!</p> 	<p>Klipp av Cut</p>
<p>Salvie / Sage</p>	<p>Urtespiralen Herb spiral</p> 	<p>Bare å ta med seg en smak Just a taste!</p>	<p>Klipp av stemmen, ikke ta bare bladene. Cut off along the stem, don't just take the leaves.</p>

			
<p>Gressløk/Chives</p> 	<p>@ steder: Lang veien / ved drivhuset OG på urtebedd Along the road by the tunnel, and in herb bed</p> 	<p>Bare å ta med seg en smak</p> <p>Just a taste!</p>	<p>Klipp av</p> <p>Cut at the base</p>
<p>Mynte (peppermynte, eplemynte) / Mint</p> 	<p>Neddenfor urtespiralen. Det står også eplemynte i kasser ved utedoen.</p> <p>Below the herb spiral by the pond, AND in the boxes by the toilet.</p>	<p>Bare å ta med seg en smak</p> <p>Just a taste!</p>	<p>Klipp av, ikke ta bare bladene.</p> <p>Cut off along the stem, don't just take the leaves.</p>
<p>Sitronmelisse / Lemon Balm/Melissa</p> 	<p>Urtebedd og urtespiralen</p> <p>Herb bed and herb spiral</p>	<p>Bare å ta med seg en smak</p> <p>Just a taste!</p>	<p>Klipp av, ikke ta bare bladene.</p> <p>Cut off along the stem, don't just take the leaves.</p>
<p>Oregano (gresk/Greek)</p>	<p>Urtebedd og urtespiralen - og sør for tunnellen</p> <p>Herb bed and herb spiral and south of tunnel</p>	<p>Bare å ta med seg en smak</p> <p>Just a taste!</p>	<p>Klipp av, ikke ta bare bladene.</p> <p>Cut off along the stem, don't just take the leaves.</p>

			
<p>Løk - gul og rød Onions - red & yellow</p>	<p>In boxes outside the tool shed</p>	<p>Til salaten eller grillen Enough for you meals this week.</p>	
<p>Potet "Nansen" Nansen potatoes</p> 	<p>Midt på jordet. In the middle of the field, eastern side.</p> 	<p>Eget forbruk Enough for your own use.</p> <p>*Høst forsiktig! Rad for rad.</p>	<p>Vipp opp med greip. Pass på at du får med alle. Følg raden. La greipet stå igjen der du slutter.</p>
<p>Gulrøtter / Carrots</p> 	<p>Midt på jordet, nord for sukkerertene In the middle of the field, north of the snow pea trellis</p> 	<p>Eget forbruk Enough for your own use.</p> 	<p>Løsne jorda forsiktig med et greip.</p> <p>Loosen the soil carefully with the fork to remove them.</p>