



DYSTERJORDET ANDELSLANDBRUK











Høstemelding - uke 41-42







*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 
Rosenkål / Brussel Sprouts 	Kålfelt Cabbage field	Eget forbruk Own consumption FEW LEFT!	Plukk enkeltkål Pick single sprouts
Asiatisk bladgrønt / Asian greens	Ved spinat / reddiker By spinach / radishes	Eget forbruk For your own consumption	Knip av eller skjær over blader Pinch or cut off leaves
Stangselleri Celery	Ved grønncål/mangold/bønn er	Eget forbruk Own consumption	Vri eller skjær av Twist or cut

	<p>By kale/chard/beans</p>		
<p>Rødkål Red cabbage</p> 	<p>Kålfelt Cabbage field</p>	<p>Eget bruk Own consumption</p> <p>FEW LEFT!!!</p>	<p>Vri eller skjær Twist or cut</p>
<p>Spinat / Spinach</p> 	<p>Ved reddik/ruccola, midt på jordet</p> <p>By the rocket, in the middle of the field</p>	<p>Til salaten For your salad bowl</p>	<p>Knip eller skjær av Pinch or cut</p>
<p>Reddiker / Radishes</p> 	<p>Midten av jordet, ved potetene</p> <p>Middle of the field, by the potatoes</p>	<p>En bunt av per andel. Også vinterreddiker / daikon</p> <p>A bunch, an also winter radishes (daikon)</p>	<p>Dra opp Pull up</p>
<p>Ruccola</p> 	<p>Midten av jordet, ved potetene</p> <p>Middle of the field, by the potatoes</p>	<p>Til saltene og pesto</p> <p>For your salads this week - and make pesto!</p>	<p>Kutt Cut</p>
<p>Beter / Beets LAST ONES</p>	<p>Midten av jordet</p>	<p>FEW LEFT</p>	<p>Dra opp</p>

<p>Red, yellow and chiogga/polka</p> 			<p>Pull up</p>
<p>Grønnkål / Kale “Vanlig” grønn, lilla, russisk og palmekål Curley, purpel, red russial and tuscan kale</p> 	<p>Kålfelt The cabbage-family field (down on the field, under the white insect netting).</p>	<p>Bunt av 10-15 blader / andel 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. In the tunnel</p>	<p>Til konservering Preserve!</p>	<p>Klipp av hele bunt, ta grønne å modne hjemme på benken Cut off the whole bunch, take the green ones to ripen at home on the bench.</p>
<p>Fennikel / Fennel</p> 	<p>Ved siden av gulrot Beside the carrots</p>	<p>Eget forbruk Enough for your own use.</p>	<p>Skjær over ved bakken. Største først. Take the biggest first, cut off at the base/ground level.</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 Just a taste!</p>	<p>Klipp av Cut at the base</p>

			
Mynte (peppermynte, eplemynte) / Mint 	<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>
Sitronmelisse / Lemon Balm/Melissa 	<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>
Oregano (gresk/Greek) 	<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>
Løk - gul og rød Onions - red & yellow	In boxes outside the tool shed	<p>Til salaten eller grillen</p> <p>Enough for you meals this week.</p>	
Potet "Nansen" Nansen potatoes	<p>Midt på jordet. In the middle of the field, eastern side.</p>	<p>Eget forbruk</p> <p>Enough for your own use.</p>	<p>Vipp opp med greip. Pass på at du får med alle. Følg raden. La greipet stå igjen der du slutter.</p>

		<p>*Høst forsiktig! Rad for rad.</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. Loosen the soil carefully with the fork to remove them.</p>
<p>Blomster- Alle er spiselige. Flowers</p> 	<p>På toppen av raryggen og sør for tunnelen On the top of the ridge of the field and south of tunnel</p>	<p>Eget forbruk Enough for your own use.</p>	<p>Knip av/skjær over Cut</p>