








DYSTERJORDET ANDELSLANDBRUK











Høstemelding - uke 32-33





*Husk å ta med egne poser/kurver.
>Kniver og saks.... Vi savner flere!
Sette dem tilbake, tak! >>>>>
<*Høsteklar grønnsaker er merket
med skilt og pinne med hvit vimpel



Hva?	Hvor?	Hvor mye?	Hvordan?
Mangold 	Bak kålfelt, nederst på jordet 	Eget forbruk 	Knekk eller skjær av blader. Høst de største bladene først. Det vokser ut nye.
Lilla erter 	Ved siden av mangold	Et knippe	Knip av
Solsikker 	Grønnkjødsfelter i nord- og sydenden av jordet, og raryggen	Eget forbruk	Skjær over
Grønne bønner	Ved siden av hvitløken	En god neve (det kommer snart mer)	Knip av

			
<p>Fennikel</p> 	<p>Ved siden av gulrot</p>	<p>Eget forbruk</p>	<p>Skjær over ved bakken. Største først.</p>
<p>Hvitløk</p> 	<p>Ved siden av nepene/nord for kålfeltet nede på jorden</p> 	<p>eget forbruk</p> 	<p>Dra opp - lurt å bruke greip</p>
<p>Løpstikke</p> 	<p>Urtebed</p>	<p>Bare å ta med seg en smak? Just a taste!</p>	<p>Klipp av</p>
<p>Timian - begge med hvit og lilla blomster</p>	<p>Urtebed</p>	<p>Bare å ta med seg en smak? Just a taste!</p>	<p>Klipp av</p>

			
Salvie 	Urtespiralen 	Bare å ta med seg en smak? Just a taste!	Klipp av stemmen, ikke ta bare bladene.
Gressløk 	@ steder: Lang veien / ved drivhuset OG på urtebedd 	Bare å ta med seg en smak? Just a taste!	Klipp av
Mynte (peppermynte, eplemynte) 	Neddenfor urtespiralen. Det står også eplemynte i kasser ved utedoen.	Bare å ta med seg en smak? Just a taste!	Klipp av, ikke ta bare bladene.
Sitronmelisse	Urtebedd og urtespiralen	Bare å ta med seg en smak? Just a taste!	Klipp av, ikke ta bare bladene.

			
<p>Oregano (gresk)</p> 	<p>Urtebedd og urtespiralen</p>	<p>Bare å ta med seg en smak? Just a taste!</p>	<p>Klipp av, ikke ta bare bladene.</p>
<p>Løk - gul og rød</p> 	<p>Midt i "bakken" på jordet, og merket med skilt og pinne med hvit vimpel</p>	<p>Til salaten eller grillen</p> 	<p>Dra opp. Bruk både grønne topper og knoller. Største først</p>
<p>Sukkererter</p> 	<p>Midt på jordet, de klatrer på nettet som er spent mellom staurene.</p> 	<p>Til salaten. Kun få igjen.</p>	<p>Knip av</p>
<p>Salat</p>	<p>Ved siden av sukkerertene</p>	<p>Til salaten</p>	<p>Skjær over hoder eller knip av enkeltblader (the bigger leaves around the egdes, when you do this and leave the 'heart' the smaller leaves will keep growing.)</p>

			
<p>Nepe</p> 	<p>Ved siden av hvitløken, midt på jordet.</p> 	<p>Til eget forbruk</p>	<p>Dra opp. Største først. Kun få igjen</p>
<p>Potet "Nansen"</p> 	<p>Midt på jordet.</p> 	<p>Til eget forbruk</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</p> 	<p>Midt på jordet, nord for sukkerertene</p> 	<p>Til eget forbruk</p> 	<p>Tynnehøste - sjekk størrelsen på toppen av gulrota, og høst de største. Løsne jorda forsiktig med et greip.</p>
<p>Blomster- Alle er spiselige</p>	<p>På toppen av raryggen</p>	<p>Eget forbruk</p>	<p>Knip av/skjær over</p>



Spisskål



Kålfelt - under duken.



Eget forbruk. Kun noen få igjen!



Knip/skjær av

Russisk grønnskål



Kålfelt



Eget forbruk



Knip av blader.
Høst nedenfra og opp.
Ikke knip av toppen, da stopper veksten.