






DYSTERJORDET ANDELSLANDBRUK




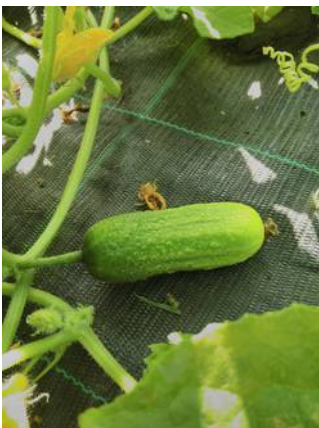














Høstemelding - uke 33-34










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

















Hva?	Hvor?	Hvor mye?	Hvordan?
Grønnkål / Kale "Vanlig" grønn, lilla, russisk og palmekål Curley, purpel, red russial and tuscan kale 	Kålfelt The cabbage-family field (down on the field, under the white insect netting).	Eget forbruk Just enough for your own use, according to how many andeler/shares you have paid for.	Knip av, høst NEDENFRA og opp, så kommer det ny vekst i toppen. Cut off from the base, the larger leaves, so that the younger smaller leaves continue to grow.
Hodekål / green cabbage 	Kålfelt The cabbage-family field (down on the field, under the white duk.	Eget forbruk Just enough for your own use, according to how many andeler/shares you have paid for.	Vri eller skjær av Twist or slice off at the base.
Vårløk / Spring onions	Ved siden av løk Beside some of the onions	En bunt av ca. 8. A bunch of approx.8 	Dra opp Pull up

			
<p>Sylteagurk / Pickle</p> 	<p>Mellom gulrot og sukkererter. Between the carrots and the snowpeas.</p> 	<p>Nok til et glass sylteagurk. Ca 3stk.</p> <p>Det vil komme mer. Enough for a pickle jar, approx 3. There will be more.</p>	<p>Knip av. Pinch or twist off.</p> 
<p>Tomater 15 forskjellige sorter 15 varieties there!</p> 	<p>Tunnelen. In the tunnel</p>	<p>En smak Just a taste, remember there are 130 of us!</p>	<p>Knip av. Trykk lett på tomatene for å kjenne om de er modne. (myk=moden)</p> <p>Pull off carefully. Squeeze the carefully and if they are soft they are ripe.</p>
<p>Mangold / Rainbow Chard</p> 	<p>Bak kålfelt, nederst på jordet Behind the cabbage family area (under the insect netting)</p> 	<p>Eget forbruk</p> 	<p>Knekk eller skjær av blader. Høst de største bladene først. Det vokser ut nye.</p> <p>Break off large leaves around the edge. Harvest the biggest and leave the others to grow. The centre will keep producing leaves.</p>

<p>Lilla sukker ertes / Purple snow peas</p> 	<p>Ved siden av mangold. Beside the chard.</p>	<p>En smak Just a taste</p> 	<p>Knip av Pinch off.</p>
<p>Squash / Zucchini Ulike typer / various varieties</p> 	<p>Ved mangold/bak kålfeltet Next row down from the rainbow chard, behind the cabbage-family field that is all under the insect netting.</p>	<p>1 til hver - det kommer mer Only one each - 1. There will be more.</p>	<p>Vri eller skjær av</p> 
<p>Solsikker</p> 	<p>Grønngjødsselfelter i nord- og sydenden av jordet, og raryggen. In both the green manure field and on the ridge.</p>	<p>Eget forbruk Just a couple for your own use.</p>	<p>Skjær over Cut off</p>
<p>Grønne bønner</p> 	<p>Ved siden av MANGOLD og hvitløken Beside the rainbow chard as well as beside the garlic</p>	<p>Eget forbruk Enough for your own use.</p>	<p>Knip av Pinch off</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>Hvitløk / Garlic</p> 	<p>Ved siden av nepene/nord for kålfeltet Beside the turnips, and north of the cabbage- family.</p> 	<p>Eget forbruk Enough for your own use.</p> 	<p>Dra opp - lurt å bruke greip Dig up with the fork left there for your use. Pulling up might be difficult.</p>
<p>Løpstikke / Lovage</p> 	<p>Urtebed In the herb bed</p>	<p>Bare å ta med seg en smak? Just a taste!</p>	<p>Klipp av Cut</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>
<p>Mynte (peppermynte, eplemynte) / Mint</p> 	<p>Neddenfor urtespiralen. Det står også eplemynte i kasser ved utedoen. Below the herb spiral by the pond, AND in the boxes by the toilet.</p>	<p>Bare å ta med seg en smak? Just a taste!</p>	<p>Klipp av, ikke ta bare bladene. Cut off along the stem, don't just take the leaves.</p>
<p>Sitronmelisse / Lemon Balm/Melissa</p> 	<p>Urtebedd og urtespiralen Herb bed and herb spiral</p>	<p>Bare å ta med seg en smak? Just a taste!</p>	<p>Klipp av, ikke ta bare bladene. Cut off along the stem, don't just take the leaves.</p>
<p>Oregano (gresk/Greek)</p> 	<p>Urtebedd og urtespiralen Herb bed and herb spiral</p>	<p>Bare å ta med seg en smak? Just a taste!</p>	<p>Klipp av, ikke ta bare bladene. Cut off along the stem, don't just take the leaves.</p>
<p>Løk / Onions</p> 	<p>Midt i "bakken" på jordet, og merket med skilt og pinne med hvit vimpel Those marked with a bamboos stick and white 'flag'.</p>	<p>Til salaten eller grillen Enough for you meals this week. Not for storage yet.</p>	<p>Dra opp. Bruk både grønne topper og knoller. Største først Pull up and then use the green tops as well. They are delicious! Take the biggest first.</p>

<p>Salat / Lettuces</p> 	<p>Ved siden av sukkerertene. Nå er det åpnet et nytt felt til høyre for disse.</p> <p>Beside the snow peas that have their own trellis. Two rows are now open for harvesting.</p>	<p>Til salaten / for your salads this week</p> 	<p>Skjær over hoder eller knip av enkeltblader Cut the whole head or jsut take the bigger leaves around the edges, when you do this and leave the 'heart' the smaller leaves will keep growing.)</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>Vipp opp med greip. Pass på at du får med alle. Følg raden. La greipet stå igjen der du slutter.</p> <p>Lever up with the fork that is available there. Go row by row, not randomly. Keep things neat and tidy. Weed (removed weeds) as you go. And pick up ALL the potatoes you dig up, take even the small ones.</p>
<p>Gulrøtter / Carrots</p> 	<p>Midt på jordet, nord for sukkerertene In the middle of the field, north of the sno pea trellis</p> 	<p>Eget forbruk Enough for your own use.</p> 	<p>Tynnehøste - sjekk størrelsen på toppen av gulrota, og høst de største. Løsne jorda forsiktig med et greip.</p> <p>Thinning: check the size of the carrots and harvest the biggest, leave the smaller ones. Loosen the soil carefully with the fork to remove them.</p>
<p>Blomster- Alle er spiselige. Flowers</p>	<p>På toppen av raryggen On the top of the ridge of the field.</p>	<p>Eget forbruk Enough for your own use.</p>	<p>Knip av/skjær over Cut</p>

