



DYSTERJORDET ANDELSLANDBRUK












Høstemelding - uke 36-37









*Husk å ta med egne poser/kurver.






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
















Hva?	Hvor?	Hvor mye?	Hvordan?
Savoy kål / cabbage 	Kålfelt	1	Skjær over / vri av Cut / twist
Reddiker / Radishes 	Midten av jordet, ved potetene Middle of the field, by the potatoes	En bunt av 8-15stk per andel. A bunch of about 8-15 per individual andel (share)	Dra opp Pull up
Ruccola	Midten av jordet, ved potetene Middle of the field, by the potatoes	Til saltene For your salads this week	Kutt Cut
Beter / Beets Red, yellow and chiogga/polka	Midten av jordet	Bunt av 5stk / andel Bunch of 5 per andel	Dra opp Pull up








			
<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>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.</p>
<p>Hodekål / green cabbage</p> 	<p>Kålfelt The cabbage-family field (down on the field, under the white duk.</p>	<p>Til konservering For preserving</p>	<p>Vri eller skjær av Twist or slice off at the base.</p>
<p>Vårløk / Spring onions Siste rest / What's left</p> 	<p>Ved siden av løk Beside some of the onions</p>	<p>En bunt 4-5stk. A bunch of approx.4-5</p> 	<p>Dra opp Pull up</p>

<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.</p> <p>Enough for a pickle jar, approx 3. There will be more.</p>	<p>Knip av.</p> <p>Pinch or twist off.</p> 
<p>Tomater 15 forskjellige sorter 15 varieties there!</p> 	<p>Tunnelen. In the tunnel</p>	<p>En smak (bare ca3stk)</p> <p>Just a taste (3), remember there are 155 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), down the bottom of the field</p>	<p>Bunt av 8 blader Bunch of only 8 leaves</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>Basilikum / Basil</p>	<p>Østsiden inne i tunnelen East side in tunnel, by tomatoes</p>	<p>En neve A fistful</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 og hvis du vil gi bort noen!</p> <p>A bunch for your own use and to give away.</p>	<p>Skjær over</p> <p>Cut off</p>
<p>Grønne bønner</p> 	<p>Ved siden av MANGOLD og hvitløken</p> <p>Beside the rainbow chard as well as beside the garlic</p>	<p>Egen forbruk per andel for uken.</p> <p>Own consumption per week per andel.</p> <p>These will be used in the course with Amy.</p>	<p>Knip av</p> <p>Pinch off</p>
<p>Fennikel / Fennel</p> 	<p>Ved siden av gulrot</p> <p>Beside the carrots</p>	<p>Eget forbruk</p> <p>Enough for your own use.</p>	<p>Skjær over ved bakken. Største først.</p> <p>Take the biggest first, cut off at the base/ground level.</p>
<p>Brokkolispirer Sprouting broccoli</p> 	<p>Kålfelt</p> <p>Cabbage field</p>	<p>Eget forbruk</p> <p>For your own consumption</p>	<p>Skjær/knip av buketter</p> <p>Cut/pinch off bouquets</p>
<p>Kålrot Swede/rutabaga</p> 	<p>Kålfelt</p> <p>Cabbage field</p>	<p>Eget forbruk</p> <p>For your own consumption</p>	<p>Dra opp</p> <p>Pull up</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:</p>	<p>Bare å ta med seg en</p>	<p>Klipp av</p>

	<p>Lang veien / ved drivhuset OG på urtebedd Along the road by the tunnel, and in herb bed</p> 	<p>smak</p> <p>Just a taste!</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</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>Løk - gul og rød Onions - red & yellow</p>	<p>Midt i "bakken" på jordet, og merket med skilt og pinne med hvit vimpel</p> <p>Those marked with a bamboos stick and white 'flag'.</p>	<p>Til salaten eller grillen</p> <p>Enough for you meals this week.</p>	<p>Dra opp. Bruk både grønne topper og knoller. Største først</p> <p>Pull up and then use the green tops as well. They are delicious! Take the biggest first.</p>

			
<p>Salat / Lettuces Pause 1 uke / week</p>	<p>Ved siden av sukkerertene. Siste rest Beside the snow peas that have their own trellis. Last leaves</p>	<p>Til salaten / for your salads this week</p>	<p>Skjær over hoder eller knip av enkeltblader Cut the whole head or just 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. *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. Loosen the soil carefully with the fork to remove them.</p>
<p>Blomster- Alle er spiselige. Flowers</p>	<p>På toppen av raryggen</p>	<p>Eget forbruk</p>	<p>Knip av/skjær over</p>



On the top of the ridge
of the field.

Enough for your own
use.

Cut