



# DYSTERJORDET ANDELSLANDBRUK












## Høstemelding - uke 37-38






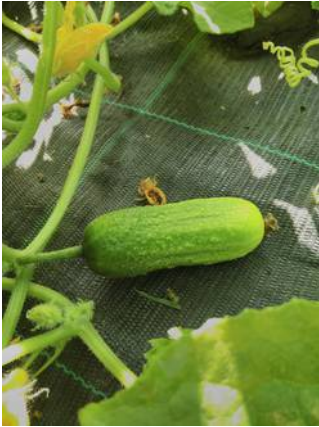
\*Husk å ta med egne poser/kurver.

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
















Hva?	Hvor?	Hvor mye?	Hvordan?
<b>Gresskar / Pumpkin</b> Many different varieties! 	Nederst på jordet mot veien	1 til hver 1 each andel	Vri eller skjær av Twist or cut  **keep some of the stem on if you want to store the pumpkin
<b>Spinat / Spinach</b> 	Ved reddik/rucicola, midt på jordet  By the rocket, in the middle of the field	Til salaten For your salad bowl	Knip eller skjær av Pinch or cut
<b>Sellerirot / Celeriac</b> 	Ved sukkerertene, midt på jordet  By the sugar pea trellis, middle of the field	1 til hver 1 each	Dra opp Pull up
<b>Lilla stangbønner / Purple climbing beans</b>	Nederst i tunnelen  South in tunnel	En neve A fistful	Knip av største Pinch off the biggest







 <p>shutterstock.com • 471507122</p>			
<p><b>Savoy kål / cabbage</b></p> 	<p>Kålfelt</p>	<p>1</p>	<p>Skjær over / vri av Cut / twist</p>
<p><b>Reddiker / Radishes</b></p> 	<p>Midten av jordet, ved potetene</p> <p>Middle of the field, by the potatoes</p>	<p>En bunt av 8-15stk per andel.</p> <p>A bunch of about 8-15 per individual andel (share)</p>	<p>Dra opp</p> <p>Pull up</p>
<p><b>Ruccola</b></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</p> <p>Cut</p>
<p><b>Beter / Beets</b></p> <p><b>Red, yellow and chiogga/polka</b></p> 	<p>Midten av jordet</p> 	<p>Bunt av 5stk / andel</p> <p>Bunch of 5 per andel</p>	<p>Dra opp</p> <p>Pull up</p>
<p><b>Grønnkål / Kale</b></p> <p>“Vanlig” grønn, lilla, russisk og palmekål Curley, purpel, red</p>	<p>Kålfelt</p> <p>The cabbage-family field (down on the field, under the white insect</p>	<p>Bunt av 10-15 blader / andel</p> <p>Bunch of 10-15 leaves /</p>	<p>Knip av, høst NEDENFRA og opp, så kommer det ny vekst i toppen.</p>

<p>russial and tuscan kale</p> 	<p>netting).</p> 	<p>andel</p>	<p>Cut off from the base, the larger leaves, so that the younger smaller leaves continue to grow.</p>
<p><b>Hodekål / green cabbage</b></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><b>Sylteagurk / Pickle</b></p> 	<p>Mellom gulrot og sukkererter. Between the carrots and the snowpeas.</p> 	<p>Nok til et glass sylteagurk. Ca 3stk.  Enough for a pickle jar, approx 3.</p>	<p>Knip av. Pinch or twist off.</p> 
<p><b>Tomater</b> 15 forskjellige sorter 15 varieties there!</p>	<p>Tunnelen. In the tunnel</p>	<p>En smak (husk at vi er 155 medlemmer!)  Just a taste, remember there are 155 of us!</p>	<p>Knip av. Trykk lett på tomatene for å kjenne om de er modne. (myk=moden)  Pull off carefully. Squeeze the carefully and if they are soft they</p>











			are ripe.
<p><b>Mangold / Rainbow Chard</b></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. Break off large leaves around the edge. Harvest the biggest and leave the others to grow. The centre will keep producing leaves.</p>
<p><b>Basilikum / Basil</b></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><b>Solsikker</b></p> 	<p>Grønn gjødsel felter 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! A bunch for your own use and to give away.</p>	<p>Skjær over Cut off</p>
<p><b>Grønne bønner</b></p> 	<p>Ved siden av MANGOLD og hvitløken Beside the rainbow chard as well as beside the garlic</p>	<p>Egen forbruk per andel for uken. Own consumption per week per andel. These will be used in the course with Amy.</p>	<p>Knip av Pinch off</p>
<p><b>Fennikel / Fennel</b></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><b>Brokkolispirer Sprouting broccoli</b></p>	<p>Kålfelt Cabbage field</p>	<p>Eget forbruk For your own consumption</p>	<p>Skjær/knip av buketter Cut/pinch off bouquets</p>

			
<p><b>Kålrot</b> <b>Swede/rutabaga</b></p> 	<p><b>Kålfelt</b> <b>Cabbage field</b></p> 	<p>Eget forbruk For your own consumption</p>	<p>Dra opp Pull up</p> 
<p><b>Timian - begge med</b> <b>hvit og lilla blomster</b> <b>Thyme, white and</b> <b>purple flowers</b></p> 	<p><b>Urtebed</b> <b>Herb bed</b></p> 	<p>Bare å ta med seg en smak Just a taste!</p> 	<p>Klipp av Cut</p>
<p><b>Salvie / Sage</b></p>	<p><b>Urtespiralen</b> <b>Herb spiral</b></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>

			
<b>Gressløk/Chives</b> 	<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>
<b>Mynte (peppermynte, eplemynte) / Mint</b> 	<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>
<b>Sitronmelisse / Lemon Balm/Melissa</b> 	<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>
<b>Oregano (gresk/Greek)</b>	<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><b>Løk - gul og rød</b> <b>Onions - red &amp; yellow</b></p> 	<p>Midt i "bakken" på jordet, og merket med skilt og pinne med hvit vimpel</p> <p><b>AND: in boxes outside the tool shed</b></p> <p>Those marked with a bamboos stick and white 'flag'.</p>	<p>Til salaten eller grillen Enough for you meals this week.</p> 	<p>Dra opp. Bruk både grønne topper og knoller. Største først</p> <p>Pull up <b>and then use the green tops as well. They are delicious!</b> Take the biggest first.</p>
<p><b>Potet "Nansen"</b> <b>Nansen potatoes</b></p> 	<p>Midt på jordet. In the middle of the field, eastern side.</p> 	<p>Eget forbruk Enough for your own use.</p> <p><b>*Høst forsiktig! Rad for rad.</b></p>	<p>Vipp opp med greip. Pass på at du får med <b>alle</b>. Følg raden. La greipet stå igjen der du slutter.</p>
<p><b>Gulrøtter / Carrots</b></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>Løsne jorda forsiktig med et greip.</p> <p>Loosen the soil carefully with the fork to remove them.</p>

			
<p><b>Blomster- Alle er spiselige. Flowers</b></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>

### Nytt fra jordet

Nytt å høste er gresskar (mange ulike typer og farger!!!), litt spinat, lilla stangbønner og sellerirot. Sist uke har temperaturene gått ned, og det har de mest varmekjære vekstene reagert på. Både mange bønner og gresskar har fått brune, slappe, blader. Det har vært mye regn og jorda er veldig våt. Jeg har observert at noen av de nye plantene med brokkoli og blomkål har blitt angrepet av klumprot - en soppsykdom som går på røttene til kålvekster, gjør de deformerte og hindrer godt næringsopptak. Det kan se ut til at denne soppsykdommen utvikler seg fortere når jorda er mettet av vann. Ruccolaen kan dere gjerne lage pesto av. Høst masse! Den holder seg ikke lenge, og noen av bladene ser ikke så fine ut heller, men de gjør nytte for seg i en pesto. Kjør ruccola, olje, litt salt og evt nøtter/solsikkekjerner sammen med en hard ost i mikser. Mye av fennikelen er gått i blomst nå, men kan fortsatt spises, eller brukes som smakstilsetning når du feks koker suppe. Ha oppi lange stenger som du banker litt med bakenden av en kniv/kjevle/sleiv for å knuse stilken og få ut smakene bedre. Og; husk å ta av riset på gulrøttene, så holder de seg spenstige lengre: gresset trekker ut fuktigheten hvis de blir liggende med riset på.

SFO har vært på besøk denne uken, og de lærte om ugress og luking. Og fikk med seg litt gulrot og solsikker. Neste uke kommer skoleklassene fra Ås ungdomsskole tilbake for å høste sine andeler. De skal lage grønnsakssuppe til foreldrene sine.

På dugnad denne uken rensset vi tomatene i drivhuset. Vi fjernet alle blader nederst slik at tomatene skal modne fortere (mer sol på fruktene), og at det blir bedre luft sirkulasjon nedrest - som forhindrer soppangrep. Det ligger en del grønne tomater i drivhuset. Ta de med hjem og spis de eller ettermodne dem på kjøkkenbenken.