

Augusti 2026

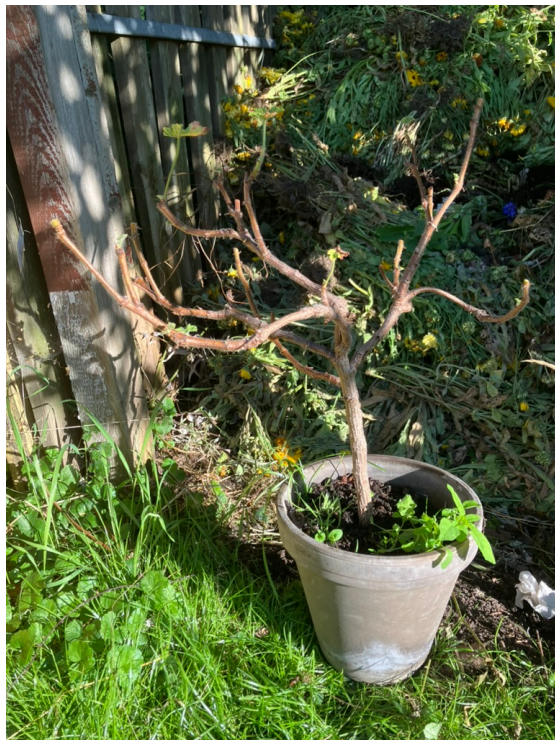
2 augusti

Sena sådder och sticklingar

Vi har fått en hel mängd goda krikon av en granne och jag har sparat några kärnor och planterat i en kruka. Dom självsår sig hos grannen så jag hoppas att vi också ska få ett krikonträd så småningom. För några år sedan sådde jag körsbärskärnor som växte till små plantor i krukor. Jag trodde att dom skulle trivas bäst utomhus över vintern, men jag hade fel. Det regnade och blev sedan minusgrader så jorden i krukorna förvandlades till isklumpar och dom små plantorna tvärdog allihop. Men skam den som ger sig. I år har jag tagit kärnor från ett träd som växer på en allmänning invid vägen i närheten, och från en kompis som har ett träd med nästan svarta små körsbär. Båda dessa träd växer i närheten så dom borde trivas här hemma.



Den ovanliga pelargonen som jag fick av en jobbar-kompis för många år sedan och som jag stammade upp förra året, trivs inte med tillvaron. Jag vill gärna ha kvar sorten så jag har klippt av topparna och planterat sticklingarna direkt i fuktig jord så de kan rota sig.



5 augusti

Gul skörd och matlagning

Nu finns det en del att skörda. Ringblommor självsår sig i massor varje år i grönsakslandet. Jag brukar göra egen ringblomsolja som jag använder när jag gör bivaxsalva. Ringblomma är välgörande för huden. Så nu har jag plockat nästan en liter kronblad från ringblommorna. Jag torkar dem i torkapparaten och lägger dom sedan i ekologisk ringblomsolja där dom får ligga och dra tills det blir dags att koka salva. Plantorna har gjort sitt nu och ser inte så dekorativa ut. En del har även fått mjöldagg, troligen pga det torra vädret. Så när jag skördat kronbladen drar jag upp de flesta plantorna, men sparar några i olika färger för att ta frö av lite senare när de mognat.



Dom små gula, runda, tennisbollstora squashbollarna mognar tidigt. Jag skar av fästet, gröpte ur innehållet och fyllde en squash med sojafärs i tomatsås och toppade dem med "vegan-fetaost". Jag bakade jag alltihop i ugnen på 200 grader. Det blev en god lunch för två pers och ser litet festligt ut. Av den avlånga gula sorten har vi gjort "spagetti" som vi stekt helt kort i olja med vitlök. Med litet färsk timjan på toppen blev det ett gott tillbehör.

Vi hinner inte äta upp all squash så jag har provat att frysa ner hela runda squash och hoppas att det ska fungera bra att fylla och gratinera sen. Jag fryser även squash-spagetti, och det har jag gjort i flera år så det vet jag fungerar. Men dom får bättre konsistens och tuggmotstånd som färska, så vi äter det ofta nu.

Det har varit en otroligt torr sommar här. På det ställe där jag plockade kilovis med Karl Johan-svamp för något år sedan finns det inte en enda svamp. Konstigt nog har Björne plockat kantareller på vår tomt i tre olika omgångar. Kantareller är gott och jag gjorde en liten kantarellpaj med strimlad squash, dekorerad med några röda vinbär och litet hackad kinesisk gräslök på toppen. Jag tror det hade blivit ännu godare om jag stuvat kantarellerna innan jag fyllde pajskalet med dem. Det ska jag komma ihåg till nästa gång.



Vi skördar massor av gula ampeltomater från de två plantorna. Otroligt att så små plantor kan ge så mycket.



5 augusti

Dessa sniglar

Trots torkan har sniglarna gått hårt åt kålen. Jag har lagt ut snigelgift och klippt, men dom hinner mumsa i sig en hel del i alla fall. Jag har hört om öl-fällor, men även att det ska fungera med surdeg. Så jag har grävt ner små burkar här och där i odlingsbäddarna och fyllt dem med surdeg blandad med vatten. Surdegen blir starkare när man matar den, men jag hinner inte göra av med all surdeg så det är bra att den blir till nytta. Efter någon dag låg det 8 sniglar i en av fällorna. Det verkar som att dom gillar lukten av surdeg och sen kryper ner där självmant och dränker sig. Oklart varför. Det är inte roligt att döda djur, inte ens sniglar, men vad gör man? Dom har ätit upp hela första morotssådden och all rotselleri, utom en enda planta. Dom har ätit på isbergssallaten också, men vi har fått så många och stora sallatshuvuden att det inte spelar så stor roll. Det största vägde 1,2 kg tror jag! Och goda är dom också. Hönsen får de blad som är för snigelättna och fula för att vi ska vilja äta dem. Så inget går till spillo. Både sniglar, höns och vi har fått sallat.



9 augusti

Påhälsning

Igår plockade jag en del av krusbären och idag hade jag tänkt plocka resten. Men när jag kom ut i Bårsån var krusbären försvunna! Och alla röda vinbär som var kvar på busken var också putsväck. Konstigt, för fåglarna brukar inte äta krusbär och inte heller sätta i sig vartenda vinbär på en enda natt. Jag kliade mig i huvudet och kunde inte fatta vad som hänt. Men så fick jag syn på ett "visitkort".



Jag hade glömt att stänga grinden och på natten hade ett rådjur tagit sig in och kalasat på bären. Och senare såg jag att blasten på ett tiotal rödbetor också var avgnagd, så rådjuret hade tagit sig ända in i grönsakslandet. Ett par dagar senare såg vi att det inte bara handlade om ett rådjur, utan om en get med två små kid.

Men det må vara hänt. Vi har fått en del krusbär, både gröna och röda, och tillräckligt med röda vinbär också. Och det tog bara några dagar innan rödbetorna hade fått nya små blad. Men jag får vara mer noga med grinden i framtiden.



12 augusti

Första riktiga skörden av växthusdruvor

Det har gått några år sedan jag fick sticklingarna av min väninna. Vi har fått smaka litet druvor tidigare, men inte fått någon riktig skörd. Men i år är det fullt av druvor i växthuset, som kontrast till den ovanligt dåliga skörden av staketdruvor, som vi annars brukar skörda hinkvis av. Men vi har druvmust kvar sedan förra året, så vi klarar oss.

