

Sommarens informationsblad



Hej alla medlemmar i sommarvärmen!

Syngång

Vi hoppas att många av er noterat att det ligger ett synprotokoll i era lådor efter det att styrelsen nu har gått syngång. Det är en intressant uppgift, många gånger får man en härlig inspiration från er. Vi har tyvärr några saker som är rent allmänna som vi behöver göra er påmindra om. Det slarvas med **grusgångar** på några ställen och vi kommer att få stora problem framöver med att rågångarna tenderar att se ut som "kostigar".

Rågångarna ska vara framkomliga och tydligt markerade. Ta en titt och kom överens med dina grannar om att åtgärda det. Sedan har vi det där med sedumkanten som ska vara 25 cm utan blommor eller ogräs. Är du osäker om hur man gör, hör av dig till oss i styrelsen eller till områdesrepresentanterna.

Vi har tagit upp detta tidigare, men vi försöker igen; ni som har **träd** på er lotter, se till att dom hålls nere. De får inte bli för höga eller yviga.

Tips gällande rosor

En remonterande ros blommar med start runt midsommar tills frosten tar dem. Vissa tar ett uppehåll på cirka tre veckor och sen sätter det fart igen. Till denna grupp hör moderna buskrosor och rabattrosor och även vissa klätterrosor (ramblers).

Skötsel

Remonterade rosor kräver mer gödsel än engångsblommande rosor. Först gödslar man med grundgödsling på våren. Detta får gärna vara av jordförbättrande typ såsom kogödsel osv. Efter att rosorna börjat blomma och man märker att blomningen avtar, ska man gödsla en gång till med antingen chrysan eller hönsgödsel. Detta myllas ner runt rötterna. På detta sätt får rosorna extra kraft att blomma längre. Man gödslar **inte** engångsblommande rosor en extra gång, utan bara på våren fram till midsommar.

Vattning

De gamla buskrosorna kräver i regel mindre skötsel och klarar sig själva. Modernare rosor är känsligare och behöver vattnas vid längre torka - speciellt om de är i blom. Vattna **inte** på bladverket eller blommorna då dessa kan ta skada av det utan under busken rakt ner i marken. Det är bättre att vattna sällan men mycket åt gången, än att småvattna lite då och då. Vattna gärna på morgonen, på dagen avdunstar vattnet fort och på kvällen lockas sniglar och annat otyg fram av fukten.

Deadheading

"Deadheading" betyder att man klipper av de överblommande blommorna innan de vissnat ner helt. På det sättet fortsätter rosorna att producera nya blommor precis som sommarblommorna vi har i krukor. Klipp ett bladpar ner precis ovanför ett nytt bladpar. **Deadheada absolut inte engångsblommande rosor, då kommer du att klippa av**

nyponen som kommer efter blommorna. Använd en ren sekator eller sax beroende på tjockleken på blomskottet.

Det är vanligt att sjukdomar sprids mellan rosor genom beskärning. Om du klipper fler rosor (olika plantor) vid pågående klippning, gör rent sekatoren med t-sprit.

Rosor är inte så svårt som många tycks tro. Det tjatas om sjukdomar och taggigheter. Men jag kan glatt meddela att det finns många rosor ute i handeln nu som har noll eller väldigt få taggar. Men man får självklart tänka på växtplatsen. Om det är en ros med mycket taggar kanske man inte planterar den exakt där man brukar gå dagligen. En ros är vacker på håll med!

Att välja en härdig ros som är mindre sjukdomsbenägen är också ett säkert kort. Om man gödslar sina rosor rätt och beskär dem rätt så är de förhållandevis friska och lättskötta. Jag kan på säker hand säga att sniglarna gör mer skada på mina perenner än att rosorna får sjukdomar och löss. Extra taggiga rosor får också vara ifred från rådjuren, vilket gör att jag med glädje planterar sådana, framför de "otaggiga" rosorna. När blomningen och doften sedan kommer, ja då har man glömt allt som har med skötsel och sjukdomar att göra - och bara njuter!

Lycka till med era rosor!

Detta är hämtat från nätet Odlanu. Tänkte att det kunde vara av intresse för rosälskare.

/Gertie miljösvarig C330

Slangar

Ett tips på hur man får trädgårdsslangen fri från trassel. Lägga den i en 8 då håller den sig rak och är lätt att dra ut.



Tips och bild från Pernilla Hed lott A109

Expanderbara slangar

Ytterligare ett tips gällande slangar som expanderar:

Har noterat att många går sönder väldigt lätt, även helt nya. Efter att ha köpt in en själv så läste jag bruksanvisningen. Det står att innan man släpper på vatten, ska slangen vara sträckt och inte ha för högt tryck. Värt att testa även om nu slangen inte är så dyr.



Bevattning

Det är otroligt torrt i marken och vattenverken går för högt tryck och vattennivåerna sjunker. Försök att göra en riktigt grundlig bevattning som går ner i jorden och där det behövs. Vattna rejält vid ett tillfälle istället för många mindre bevattningar.

Det är många som vill vattna och stolparna räcker inte till för alla. Det man kan göra för att underlätta för andra och sig själv är att köpa in en 2-vägs kran. Det finns flera olika märken. Flera som vill vattna med kanna får gå långa omvägar för att hitta en möjlighet att fylla dessa.



Möte med stadsdelsnämnden

Staden har bytt entreprenör gällande parkskötsel från Peab till Bite. Det sköttes inte som det skulle i början av säsongen. Vi i styrelsen hade en hel del synpunkter på detta, så två representanter från Bromma stadsdelsförvaltning kom och vi gick tillsammans genom området. Skötseln har blivit klart bättre. Vi i styrelsen har även pratat med dem som kör maskinerna. Vi tog även upp problemen vi har inom områdena med stölder och förstörelse. De som vi beklagar denna samhällsutveckling. Att staden skulle hägna in området anses helt uteslutet. Polisen har dock sagt att de ska rondera området på kvällarna lite oftare. Råkar du ut för stöld, inbrott eller förstörelse, polisanmäl detta även om det inte blir någon åtgärd. För statistiken är detta viktigt.

Måla lådorna på C området

Hoppas att det är fler som målat sin låda än de två eller tre medlemmar som har skrivit upp sig på listan att ha målat lådan. Listan som ska fyllas i finns på insidan av sopdörren. Att olja insidan är också viktigt. Är du osäker fråga oss i styrelsen eller någon områdesrepresentant.



Ny medlem

Vi hälsar en ny medlem varmt välkomna till föreningen.
Helena Lagerholm med medodlare på lott B235.
Vi önskar dem lycka till!

Gott om hallon?

I år verkar vi ha gott om hallon, till skillnad mot förra året. Varför inte göra en lyxig hallon curd!

Hallon curd

- 450 g hallon
- 1 dl socker
- 50 g smör
- 3 msk maizena majsstärkelse
- 2 äggulor



Koka upp hallonen, låt koka tills bären gått sönder. Sila bort kärnor och skal. Häll i sockret och smöret och gör ett uppkok. Tag kastrullen från plattan och låt svalna någon minut medan du separerar äggen och mäter upp maizena.

Sikta ner maizena i kastrullen under omrörning. Placera kastrullen på plattan och rör ner äggulorna. Rör hela tiden tills curden blir tjock, den ska sjuda, inte koka. Häll upp i en burk med lock.

Hallonsirap

Gott i drinkar eller på pannkakor

5 dl hallon

3,5 del strösocker

1 dl vatten

Lägg allt i en kastrull och mosa ihop. Koka i 10 minuter, rör då och då-

Om du vill kan du sila bort kärnorna och fruktkött då blir sirapen lösare bra till drinkar.

Med fruktköttet och kärnorna blir den mer trögflytande och utsökt till pannkakor. Håller sig i flera veckor i kylskåpet.

Hur sköta om hallonen

Lite mer om skötsel fanns i vårens informationsblad som ligger uppe på hemsidan.

Mycket bra tips från vår miljöansvarige hur man sköter hallonen.

Hasselbacks-zucchini

2 st zucchini

Olivolja

Salt och peppar

1 liten förpackning fetaost

Basilika



Skär tunna snitt i zucchini. Lägg gärna två ätspinnar på varje sida så skär inte kniven hela vägen igenom. Ringla olivolja över och gnid in lite salt och peppar. Smula sönder fetaost och finhacka basilika. Spara några basilikablåd till dekorerings. Blanda detta och tryck ned det mellan zucchini-skivorna. Gratinera i nedre delen av ugnen i 220°C i cirka 40 minuter. Akta så du inte bränner fetaosten bara. Dekorera med lite färska basilikablåd innan servering.

Hasselbackspotatis på färskpotatis med löjrom och smetana

900 gram små potatisar (med skal)

1 tsk salt

100 gram smör

2 dl smetana

80 gram löjrom

2 msk gräslök

Sätt ugnen på 225 grader, skiva potatisen fint, men inte ända igenom.

Lägg potatisarna i smord ugnssäker form. Salta och hyvla över smöret. Ställ in i mitten av ugnen i ca 20-30 minuter, glöm inte att ösa. Låt svalna något, toppa sedan med smetana, löjrom och gräslök.

Vi i styrelsen vill önska er alla en fortsatt fin sommar!

Gunilla Sterner, Inger Klondiras, Karin Landersten, Ewa Zotterman, Ulla-Britt Ducci, Marie Rastborg och Sten Vasseur