Foto: Ebba Ullman

Arbetshelg 2–3 oktober

Hösten är redan här och nu är det återigen dags för arbetshelg. Vi fortsätter med kortare pass, två pass på lördagen (kl 10–12 och 13–15) och ett pass på söndagen, kl 10–12.

Hur mycket behöver man göra?
Sammanlagt ska varje medlem vara med på två pass, dvs 4 timmar. Är man två vuxna på en lott kan båda delta samtidigt under ett och samma pass för att det ska räknas som 4 timmar.

Fortfarande ingen servering
Vi avvaktar med servering tills pandemin är bakom oss. Men ta gärna med egen fika!

Containern
Lägg INTE säckar, ris eller annat vid containern innan den öppnas. Det du vill bli av med får du förvara på din lott och sedan själv ställa in.
Respektera också att containern endast är öppen 10–12 och 13–15, båda dagarna, och stängd för lunch. Är den stängd ska du inte försöka öppna den!

Inget tryckimpregnerat trä!
Vi kommer inte att ta emot tryckimpregnerat trä. I våras fick vi betala mycket för att vi hade lagt i det, då det räknas som miljöfarligt material.

Foto: Alison De Mars

Sista rycket!

Snart är odlingssäsongen slut – men redan nu kan man börja förbereda inför nästa år.

Rensa ur hallonen
Klipp bort alla plantor som burit frukt. Ta även bort klena plantor, och gallra ur så att det blir ett luftigt bestånd – annars ökar risken för hallonskottsjuka.

Förbättra jorden
Tung lerjord mår bra av att vändas på hösten. Passa på att gräva ned färskt kompostmaterial ("gröngödsling") eller halvförmultnat material från komposthögen, på ca 20 cm djup. Nedgrävning gynnar även daggmaskar och andra djur som gör att jorden blir porös. Hacka gärna grövre material först, och blanda kompost med jord för snabbare förmultning.

Gör det svårare för sniglarna
Ta gärna bort plastpåsar och liknande som ligger direkt mot marken – det är här spanska skogssnigeln gillar att boa in sig.

Se över svartvinbärsbusken
Gallra ur och se till att det inte finns korsande grenar – det gynnar svartvinbärskvalster.

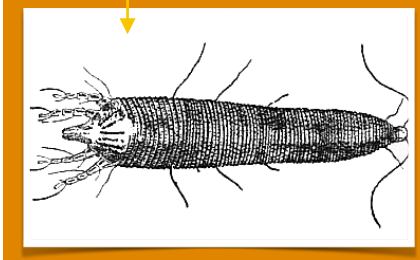

Bild: Encyclopedia Britannica (Project Gutenberg)

DET VI GÄRNA MINNS …

Sommarens alla blommor – vilken tur att man kan glädjas åt dem även i efterhand, med hjälp av bilder! Dessa kommer från Gunilla Sterner.

… OCH DET MÅNGA VERKAR GLÖMMA

Vad händer med grusgångarna? Många av de medlemmar som har lotter intill en grusgång behöver bli bättre på att ta hand om dem. Det är betydligt enklare att rensa lite ogräs då och då än att behöva ta itu med ordentligt utbredda ogräsdjungler.

Så här får det inte se ut!

Tulpantipset

Tulpan 'Alba Coerulea Oculata'
(från zetas.se)

Vill du ha tulpaner som återkommer år efter år? Titta efter Darwin, Fosteriana-gruppen eller botaniska tulpaner som sägs ha en livslängd på 3–4 år.

Läs noga på påsen vilket djup löken vill ha. Köp även benmjöl (om du inte redan har) och lägg lite i gropen vid plantering.

Var hittar man fina lökar?

På **Rosendals trädgård** är det just nu lökmarknad, med 65 sorters ekologiska blomsterlökar – tulpaner, narcisser, irisar och mer. Många arter är ovanliga och väldigt vackra.

Även **Zetas trädgård** har ett fint löksortiment, både online och i själva trädgården. www.zetas.se

Och så vill vi tipsa om sajten **Farmer Gracy**, som har ett stort utbud av jättefina lökar och knölar inför både vår och höst, till bra priser. Även om sajten är brittisk går frakten från Holland, så det blir inga tullavgifter.
www.farmergracy.co.uk

"Nachtwacht"
(från farmergracy.co.uk)

"Little Princess"
(från zetas.se)

"Norah"
(från farmergracy.co.uk)

RABARBERCHUTNEY

Jag fick smaka en fantastisk chutney som var gjord på rabarber. Till min glädje fick jag ta med mig burken hem – tillsammans med ett recept! – Gunilla S

500 gram rabarber, 2 rödlökar, 1,5 msk ättika 24% 3/4 dl vatten, 5 dl socker,1 tsk ingefära, 1,5 msk curry, 2 tsk salt , 2 hackade chilifrukter 6 torkade aprikoser

Skär rabarbern i bitar, skiva löken. Koka rabarber, lök, ättika och vatten i 10 minuter. Tillsätt resten och koka i 30 minuter. Häll upp i rena burkar och förvara i kylskåp.

BOKA IN ÅRSMÖTET!

Ett kombinerat höst- och årsmöte kommer att hållas på eftermiddagen den 13 november kl 13.30, Kyrkan vid Brommaplan (den vid rondellen). Välkomna!

Bättre skyltning på gång

Det har inkommit önskemål om bättre skyltning vid entréerna till de olika områdena, med information till de som promenerar där. Styrelsen håller på att se över hur skyltarna ska se ut och siktar på att ha allt klart till vårens arbetshelg.

… och information till nya

Till våren kommer vi även att ta fram en guide som framförallt riktar sig till nya medlemmar, med information om vilka rutiner som är bra att känna till, vad man förväntas ansvara för och allmänna nybörjartips. Vi hoppas att även erfarna medlemmar kan hitta något nyttigt där!

Nya bord

Ni har kanske sett att vi har flera nya, fina picknickbord? Vi har försett dem med skyltar där det står att de tillhör föreningen, men det är fritt fram för allmänheten att använda dem så länge de är rädda om dem och tar med sig eventuellt skräp efteråt.

Tack för den här säsongen – vi ses igen till våren!
– Styrelsen

Zucchini "Black Beauty", klostra.se)

KRÄMIG ZUCCHINIPASTA MED CITRON OCH PINJENÖTTER

INGREDIENSER (4 PORT)

1 gul lök eller 2 schalottenlökar
1 vitlöksklyfta
2 zucchini medelstora
3 dl grädde valfri sort
1-2 dl pastavatten
1 citron
1 dl riven parmesanost
1 näve hackad persilja
Salt & svartpeppar efter smak
½ tsk chiliflakes

Garnering:
Riven parmesanost
Hackad persilja
Rostade pinjenötter

Koka pasta i saltat vatten enligt anvisning på paketet. Tänk på att spara 1-2 dl av pastavattnet till såsen.

Hacka lök och vitlök, fräs i en stekpanna med olivolja tills löken är mjuk och glansig. Häll över den stekta löken på ett fat. Hacka eller skiva långa remsor av zucchini, perfekt att använda en osthyvel. Stek zucchini i olivolja någon minut, salt, peppra och dra på chiliflakes. Häll på den stekta löken med grädde, ost och pastavatten, låt puttra ca 3 minuter.

Riv citron och parmesanost på det finaste och häll över såsen. Smaksätt med citronjuice och häll ner pastan över såsen, vänd in pastan. Rosta pinjenötter i en torr het stekpanna, håll koll så de inte bränner vid.

Servera och strö över rostade pinjenötter och parmesanost. Om du som jag älskar chili så dra på lite extra även av det!

– Gunilla S