

Oktober 2017 nyheder fra Slottet i Smørmosen Selvforsyning til husbehov



Sæsonen på held

Når i læser dette nyhedsbrev, er vi inde i den sidste måned hvor vi fast bor på Slottet.

Tiderne skifter og det gør årstiderne også, så dette nyhedsbrev er det sidste fra 2017 som sendes direkte fra Slottet i Smørmosen. Som reglerne er her i haveforeningen må vi bo herude til den søndag hvor vi skifter til vintertid. Det er den sidste søndag i oktober, og så flytter vi i vinterhi.

Nyhedsbrevene fortsætter selvfølgelig, men de afsendes fra vores vinteradresse på Nørrebro.

Vi kommer stadigvæk meget jævnlige her ud, for vi skal jo se til hønsene, hente æg og der er stadigvæk mange grønsager at høste efter at vi er flyttet i vinterhi. Meget tyder på at der er mange dejlige grønkål, porrer, selleri, pastinak og rødbeder der ikke skal tages ind før frosten sætter ind.

Cykelturen herud er på ca 8,5 km, og på vores El-cykler er det overkommeligt, og uanset vejret skal vi her ud.

Vi har jo løbende fortalt om alle de afgrøder vi har høstet, og i denne måned har vi bla syltet rødbeder og lagt en hel det tomater i fryseren, så vi har dem, når der skal laves lasagne, tærte eller andet der skal bruges tomater til.

Vi skal ikke på nogen måde klage over høsten. Det er gået op og ned alt efter afgrøde. Mod forventning har vi høstet masser af spagettisquash, pænt mange almindelig squash, masser af frilandsagurker. Tomaterne har givet mere end vi har turdet håbe på, vejret taget i betragtning. Men i den sidste tid har det været lidt af en opgave at holde kartoffelskimmel væk fra frilandstomaterne, og vi har jo rigtigt mange planter stående i krukke på friland.

Kartoffelskimmel i tomaterne

Sådan er sommer er jo lærerig. Vi har fået afklaret, at nogle tomatorter tåler kartoffelskimmel bedre end andre, og at de reagerer forskelligt. San Marzano bliver angrebet på blade og plante, men ikke på de små tomater. Golden Sunrice bliver hurtigt ramt på tomaterne, som bliver ødelagt. Lige ved siden af har vi en rød cherry, som vi selv har komponeret for flere år siden, og den er stort set ikke ramt af kartoffelskimmel. Black Russian revner ved temperaturskifte mellem nat og dag. De russiske sorter vi har haft for første gang har givet et rimeligt afkast, og der er et par af dem vi har taget frø til næste år.

Godt år for rodfrugter

Rødbeder, selleri og pastinak har haft en fin sommer. Vi får en fin vinter med masser af de 3 gode rodfrugter.

Erfaringer med rodfrugter og løg

Vi har jo aldrig lagt skjul på at vi ikke overholder det, når der i de konventionelle havebøger står, at der skal være så og så langt mellem rækkerne og mellem planterne. Vi plejer at dyrke dobbelt så tæt. Fx har vi kun 20 cm mellem rækkerne af rødbeder og pastinak. Ca 30 mellem selleri både række og plante, men i år har vi med held haft en række løg imellem alle slags rodfrugter, også gulerødderne. Resultatet har været overraskende godt. Især rødbeder og selleri er store og flotte, medens pastinak endnu ikke er så udvokset at det kan vurderes, men de er lige så store som de plejer at være på nuværende tidspunkt. Løgene var også meget fine. Især rødløgene blev flotte. Vi prøvede bananløg i år, men de blev mindre end forventet, sikkert fordi de blev sået for sent.



Her er bedet som det så ud i forsommeren.



Her er det senere på sommeren. Der er også tagetes og en rosenkatost i bedet.



Kernerne som snacks

Spagettisquash, som er vist på billedet indeholder en masse kerner, det samme gør hokkaido og græskar, og det er synd at lade dem gå til spilde, de smager godt som snacks eller til at komme over salaten, metoden er følgende:

“ Skrab kernerne ud og skul dem i håndlunt vand under hanen. derefter lægges de til at tørre fx på bagepapir. En dag ovnen alligevel er varm, kommes de på en bradepande og sættes i ovnen ved 175 - 200 grader i en halv times tid. Så kan de gemmes temmelig længe. Derefter ristes de i lidt god olie på panden, og lidt salt drysses over. De smager forrygende.

Den mest bæredygtige
produktion og forbrug af
fødevarer er når man selv
dyrker og høster dem.

- når man gør det økologisk



Kalenderen Her kan du følge med i hvor vi holder foredrag

eller har en anden aktivitet.

Brønshøj Lokaludvalg Kobbelvænget 65
2700 Brønshøj. 12. oktober kl. 19. Høns i
haven.

Haveselskabet Odense, Tarup Bibliotek, Rugvang
40, 5210 Odense NV. Økologisk grønsagsdyrkning.
24.10.2017.

Læs om arrangementet her: [https://
haveselskabet.dk/den-oekologiske-koekkenhave](https://haveselskabet.dk/den-oekologiske-koekkenhave)

Mere liv i haven festival. Arrangeret af Praktisk
Økologi d. 28. oktober hele dagen i Holbæk. Jeg
har en workshop om nænsom jordbehandling. læs
mere her: <https://www.oekologi.dk/festival/>

Bogforum i Bellacentret LØRDAG d. 11.
November kl. 11.30, er Sølva og jeg på "Lev Nu"
scenen, og fortæller om vores bog "Økologiske
byhaver. Der kommer sikkert oplysninger her:
<http://www.bogforum.dk/da-DK/Bogforum.aspx>

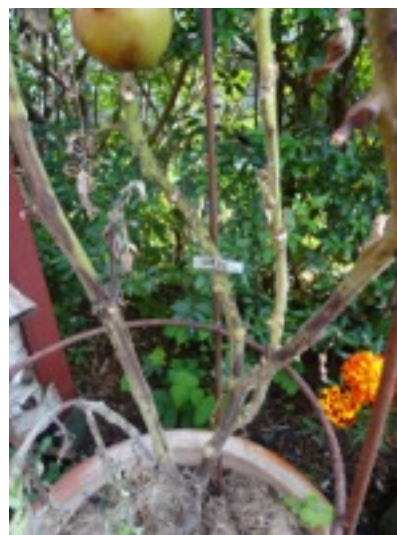
Haveselskabet i Holstebro d. 13. marts 2018,
og økologisk køkkenhave mv. Det kommer der
mere om senere.

Kartoffelskimmel i tomater

Den våde sommer har ikke været helt godt for
tomaterne på friland, de fik temmelig tidlig
kartoffelskimmel. Hvordan det hænger
sammen skal jeg lige forklare.

Tomater er i familie med kartofler, de er af
natskygge familien, og der er chili og
peberfrugt også. De 2 sidstnævnte er ikke så
modtagelig for kartoffelskimmel, i hvertfald er
vore ikke ramt af det, selvom de har stået lige
ved siden af tomaterne.

Så snart vi opdagede at vore planter var ramt
fjernede vi angrebne blade og plantedele, men
til sidst vandt kartoffelskimmelen, og vi
plukkede alle de tomater der ikke var ramt,
også selvom de var grønne, og lagde dem så



Angrebet tomatplante.

til at modne, for at redde så meget af avlen
som muligt, og det er lykkedes at redde en hel
del, men nogle tomater var angrebet, og de er
uspiselige



Angrebet tomater

På trods af angrebet, og de deraf store tab af
tomater, har vi avlet ret fint. Der er plukket over 25
kg, men vi kunne have høstet en halv snes kg
mere.

At det lykkedes at redde så meget skyldes sikkert 2
ting.

1. At vi forkultiverer så tidligt, at vi har høstet de
fleste tomater før skimmelen sætter ind. Så vi
havde en lang høstperiode.
2. At vi behandler planterne med padderokete før
vi planter dem ud ikrukker, det styrker
cellemembranerne, så planterne ikke er så
modtagelige.

Vindruer på friland

Vi har en vinstok på Slotspladsen. Den vokser hen over et espalier. Den har vokset der i en halv snes år. Sorten er 'Vitis Schuyler' som er velegnet til friland. Den giver blå druer, og der er sten i dem, men de smager dejligt, og vi lever med stenene.

Den har lige fra start været meget leveringsdygtig. Selvfølgelig ikke de første par år, men almindeligvis får vi 12 - 15 kg druer på den, i 2015 fik vi 22 kg, og meget tyder på at udbyttet bliver stort i år, så den lidt kølige og våde sommer har ikke skadet vindrueavlen her på Slottet. Noget andet er smagen. Endnu har vi ikke høstet druerne, men den manglende sol gør, at sødmen ikke er helt på plads endnu, men hvis vi får en solrig uge vil det nok rette sig.



Druerne bliver overvejende brugt til vindruesaft, som vi drikker i den lange grå vinter. Der ud over fremstiller vi vindruegelé, som er en virkelig delikatess. Opskriften er på hjemmesiden: <http://www.slottet-i-smoermosen.com/mad/syltning/sylt055.html>

Vi høster druerne i begyndelsen af oktober, men har da smagt dem forinden.

Det er Sølvad der er ansvarlig for klippingen, og det gør hun i vinterens løb, samt flere gange i sommerens løb. Nu har hun klippet den godt ind, så der kan komme lys til druerne, så de kan blive søde.



Mange peberfrugter og chili

På trods af den regnfulde sommer høster vi godt med peberfrugt og chili. Især denne røde peber giver godt. Den har stået ude i haven hele sommeren, men nu er der fjernet nogle tomater fra drivhuset, og så er de kommet der ind. De er endnu ikke begyndt at rødme, men nu hvor de er inde i det lunere drivhus, kommer det gradvis.



På billedet ses grønne Jalapino chili. Mange lever i den vildfarelse at de er forfærdelig stærke, men det er de ikke, på 1 - 14 skalaen ligger de på 2 - 3 men stiger til ca 4 - 5 når de er modne.

Jalapino er dem der spiser syltede på cafeer til brunch. Vi sylter også en del, men kommer dem også i fryseren til senere brug. Vi har flere slags chili, og nogle af dem laver vi chilisovs

af, så er det nemt at bruge det. Andre tørrer vi inde, og kværner dem, så kan vi dosere det med en knivspids.

Vi dyrker ikke chili for at der skal stå flammer ud af munden, men bruger det som smagsforstærkere

Her er nogle af de chili vi dyrker. Øverst tv, Hot Yellow, th. Hot Red.

I midten tv Caloro og th Hungarian Wax. Nederst er en tilberedt ret af fyldte peberfrugter



Chili er lige så smukke som blomster, så af den grund dyrker vi dem også.

Chili og Peberfrugter er nemme at dyrke, vi har dem i drivhuset om foråret, ude i haven fra når nattetemperaturen er over 12 grader, og til den falder til under 10 grader.

Fyldet i peberfrugter kan fint være grønsager fra haven, eller der kan komme kød i efter behag.



Der er flere gode opskrifter, her er fra Eks-Jugoslavien, som vi har fået af Gordana: <http://www.slottet-i-smoermosen.com/mad/middag/middag075.html>

Det er ikke den der er på billedet.

Opgaver i haven lige nu

Jorden er varm endnu i slutningen af september og begyndelsen af oktober, så der kan endnu sås **grøngødning** på de pletter der er afhøstet.

Vi har taget kartoflerne op, de blev dyrket i græs, og det vil vi gentage igen næste år, dels er avlen meget tilfredsstillende, og desuden har dyrkningsformen gjort at der er utroligt megen liv i jorden.



Hvis du kigger godt efter vil du kunne se en masse regnorme i overfladen.

Efter de høstede blomkål og spidskål såede vi en vinterafgrøde af **byg og vintervikke**. Så gror byggen op, og vikken klatrer op af strående. Dette bed er allerede groet godt op, kornet er 12 cm højt. Her ses korn og vikke.

I kartoffelbedet har vi sået samme blanding. Vi har ofte brugt blodkløver og honningurt, men vi ønsker en afveksling. **Blodkløver** har vi sået i løgbedet, hvor der også har groet gulerødder, og resten af dem er der endnu. Efter løgene har der været dyrket salat, og et par hoveder er der endnu i kort tid.

Løg hvidløg nu

I tiden omkring 1. oktober er det tid at lægge hvidløg i jorden, hvis altså man vil have ordentlige hvidløg til juli næste år. Vi lægger nogle af dem sammen med førsteårs jordbærrene, og flere i næste års løgbed.

Vask drivhuset og så spinat

Har du et drivhus, så vask det grundigt af når de sidste tomatplanter er taget op. Brug almindelig brunsæbe.

Når alt er færdigt, drivhuset er vasket, sår vi spinat eller en anden grøngødningsplante i bunden, så er der friske spinatblade til salat-skålen til foråret, når det er mest påtrængende. Det gavner jorden.

Dæk jorden

Aldrig bar jord, og henne i oktober er jorden for kold til at så i den, så skal jorden dækkes af. Først et lag kompost, derefter blade eller andet grønt ovenpå. Vi har en masse hæk-afklip liggende, det er påbegyndt at omsætte, så det vil styrke jorden og livet i den.

Luft komposten

Allerede i begyndelsen af oktober er det en god idé at vende komposten. I vores 3 rum kompostbeholder tømmer vi det ene rum, med færdig kompost, og gør jord klar til at så i i midten af vinteren.

Dette rum fyldes om med det materiale der er længst fremme i komposteringen. Derefter tømmer vi det rum, som vi har samlet i i sommerens løb, og lægger det i det midterste rum.

Sørger for at der er passende mængder kvælstoffyldt materiale, og den rette fugtighed. Dæk til, så det ikke bliver overfugtigt i vinterens løb.

En sidegevinst ved at lufte komposten er, at vi opdager det, hvis der er snegleæg i den. Det er en god måde at minimere dræbersneglebestanden på, og samtidigt få god kompost ud af det.

Mange hilsner Sølva og Jens

