

Haustemelding, veke 41

14. september -20. oktober 2024



Kva?	Kor? Felt nr. på kart	Kor mykje?	Korleis?	Andre kommentarer
Pipeløk, urter og etande blomar	78-101	Ta det du vil ha av urtene.	Klipp av, ikkje riv opp rota.	
Poteter (Arielle) gule	I kassar i lagerbygningen	20 poteter (både små og store)		
Poteter (Nansen) røde		30 poteter (ta både små og litt større poteter)		
Gresskar (røde og grøn hokkaido + blue ballet)	I grønne kassar i lagerbygningen	1 gresskar, anten eit matgresskar (hokkaido/blue ballet), eller eit pyntegresskar		
Pyntegresskar (desse må ikkje etast)	I trillebår i lagerbygningen			
Ruccola og Asiasalat	4 (på feltet der kvitløken har stått, nærmast geitegarden)	Ta det du vil ha om du finn noko brukande	Plukk forsiktig av blada og la resten av planten stå igjen	
Grønnskål - grønt	13	Ta det du treng for denne veka	Knekk av dei nederste blada og la resten av planten stå igjen.	
Grønnskål - rødt	14		NB. Ta ikkje blada i toppen av planten, for då stoppar planten å veksa vidare.	

Kinakål (kanskje siste veke)	4	Det er ikkje nok til alle av kinakål, rødkål og rosenkål, så denne veka må du velja 1 av kvar av 2 av desse sortane.	Skjer av kålet og la resten av planten stå igjen.	
Rødkål	24		Skjer av kålet og la resten av planten stå igjen	
Rosenkål (nytt denne veka)	25		Skjer av stelken nederst og knekk av dei små kåla etterpå, eller knekk kåla direkte av stelken.	
Sellerirot (siste veka)	29	Ta det du vil ha om du finn noko som er brukande	Riv opp med rota. Skjer av stelkane og røtene og kast lauvet på bakken mellom rekkene.	
Blomar kornblomst, ringblomst m.m.	46-50	Plukk ein liten bukett om det er nokre blomar igjen.	Klipp av ein passe lang stolk og la resten av planten stå igjen.	
Purreløk (begge sortane)	39	2 purrar (ta både små og store)	Riv løken opp med rota. Rist gjerne av molda og skjer av røtene om du vil.	
Mais	I kassar inne i lageret	1 maiskolbe om du finn ein som er brukande		
Jordskokk	62	2 planter	Spa opp jordskokken med greip. Riv av alle jordskokkane som heng fast i rota og sjekk at det ikkje ligg nokon igjen i jorda. Den lange stengelen kan du leggja på bakken ved sida av jordskokkfeltet.	

Veksthusandel (kun for dei som har betalt ekstra for dette)

Kva?	Kor?	Kor mykje?	Korleis?	Andre kommentarer
Tomat	102-106	15 tomatar (velg litt ulike sortar, både litt store og litt små tomatar)	Riv forsiktig av tomaten	Ein del tomatar er ikkje så fine lenger. Fint om de haustar også av desse. Kan brukast i varmrettar, sjølv om dei ikkje er fine nok til å ha på skiva eller i salaten.
Paprika	108 (i midten i veksttunnellen)	10 grønne paprika	Riv forsiktig av planten, så ikkje greinene knekk. Ta også dei grønne, for det ser ikkje ut til at chilien og paprikaen modnar meir nå. Det er nok blitt for kaldt og mørkt.	
Chili (cayenne)	107 (til høgre i veksttunnellen)	3 grønne chili (cayenne)		
Chili (habanero)	109 (til venstre i veksttunnelen)	3 grønne chili - habanero (desse er veldig små, så du må leita mellom blada for å finna dei)		Desse er sterke i smak, i alle fall når dei er modne. Veit ikkje korleis det fungerer når dei ikkje har blitt gule.