

# Haustemelding, veke 29

22.-28. juli 2024



**ANDA**  
**ANDELSGARD**

Kva?	Kor? Felt nr. på kart	Kor mykje?	Korleis?	Andre kommentarer	
Blomkarse	78	Ta det du vil ha av urtene.  Plukk litt forsiktig på dei sortane det er lite av.	Klipp av, ikkje riv opp rota.	Etande blomar	
Persille og bladpersille	79				
Timian	80				
Vassmynte	81				Godt eigna til å laga urtete
Grasløk	82				
Pipeløk	83-87				
Basilikum	88				
Ringblomst	89				Etande blomar
Oregano(bergmynte)	90				
Russisk estragon	91				
Sitronmellise	92				
Karve (frø)	93				
Koriander	94				
Salvie	95				
Kamille	96				
Løpstikke	97				
Basilikum (småblada og mellomstorblada)	98-101 (kassar i veksttunnellen)	5-6 stelkar			
<b>Poteter (arielle) (NB: ny sort denne veka)</b>	1 (start på rekka mot sør, nærast den svarte plastiken)	4 planter	Bruk greip og spa opp ein potetplante om gongen. Spa djupt og grav godt for å passa på at du har fått med deg alle potetene. Du kan berre leggja lauvet igjen på bakken.		

Kvitløk (NB. Denne og førre veke haustar vi for tørking og vinterlagring)	4	20 kvitløk (NB. kun for dei som ikkje hausta sist veke. Fekk du eller dei som evt. hausta for deg sist veke, så er det ikkje meir til deg denne veka)	Riv opp med rota. Dersom den er vanskeleg å få opp, kan du løysne litt med greipa som står der.	Det er viktig å tørka kvitløken skikkeleg før du lagrar en. Kvitløken bør tørkast på ein solrikt, varm, tørr og luftig stad, gjerne i 2-3 uker. Deretter kan blada på kvitløken anten klippast av eller brukast til å lage ei kvitløksflette. Kvitløken skal lagrast tørt, og i romtemperatur (18-20 °C).
Knutekål (sisteveke)	10	1 knutekål om det er nokon igjen (Første mann til mølla)	Skjer av stelken under/nederst på knutekålet. Den kan vera veldig hard. Blada kan du skjera og kasta i trillebåra eller gi dei til geitene.	
Kålrot	11	2 kålrot	Riv kålrota opp. Skjer av røtene og lauvet. Gje lauvet til geitene eller kast det i trillebåra.	
Grønnskål - grønt	13	3-4 blad	Knekk av dei nederste blada og la resten av planten stå igjen. NB. Ta ikkje blada i toppen av planten, for då stoppar planten å veksa vidare.	
Grønnskål - rødt	14	3-4 blad		
Blomkål	15-16	1 blomkål (mange blomkål har kome litt langt og er ikkje så fine, men haust dei allikevel. Dei smakar godt).	Skjer av sjølve blomkålet og la resten av planten stå igjen.	NB. Denne veka kan du ta alle blomkåla, både dei som er bretta over og dei som ikkje er det.
Romanesco (nytt denne veka)	17	1 romanesco (om du finn ein som er klar. Dei som ikkje får denne veka, får neste veke.)		

Brokkoli belstar og rasmus	18-19	2 brokkoli + 1-2 sideskot på rasmus om du finn nokon.	Skjer av sjølve brokkolien og la resten av planten stå igjen.	Det kan vere litt vanskeleg å sjå når brokkolien er klar. Den skal ikkje vere for hard, men skal heller ikkje ha kome så langt at den nesten har begynt å blomstra.
Savoykål (absolutt siste veke)	20	1 kålhovud om det er nokon igjen	Skjer av kålet og la resten av planten stå igjen.	
Spisskål	21	1 kålhovud (ta av dei største)	Skjer av kålet og la resten av planten stå igjen.	
<b>Stangselleri (nytt denne veka)</b>	26	1 stangselleri	Skjer av planten nede ved rota. Du kan eta alt, både bladverk og stelk. Om du ikkje vil ha med bladverket heim, så kast det i den røde tilhengaren.	
<b>Solsikke Hella (nytt denne veka)</b>	27	1 stelk (om du finn ein som utsprungen)	Klipp av stelken slik at knoppene som ikkje er utsprungne står igjen.	
Sukkererter (diverse sortar)	59-61	Plukk litt og et medan du haustar om du finn nokon som er klar.	Klipp/knip belgen forsiktig av utan å skada resten av planten.	
Blomar (løvemunn, cosmos, kornblomst, ringblomst m.m.)	46-50	Plukk ein liten bukett om du finn nokon som er klar til å plukkast	Klipp av ein passe lang stelk og la resten av planten stå igjen. For mange av blomane er det berre bra om du klipper blomen, for då vil det koma fleire nye blomar.	
Lollosalat, hjertesalat, ekebladsalat, isberg og romanosalat	41-45	2 salathovud – du vel sjølv kva for sort du vil ha	Skjer av. Ikkje riv opp med rota. NB, ikkje ta dei nyplanta.	

Vårløk	75 (på midten av senga/bedet)	Ein bunt (3-5 vårløkar) Om det er nokon igjen		
<b>Salatløk (nytt denne veka)</b>	38	Ein bunt (2-4) om det ikkje var vårløk igjen.		
Gul løk	36	2 løk	Riv opp med rota og skjer gjerne av røtene. På denne tida av året, kan heile planten brukast, også dei grønne stekane, så dei treng du ikkje skjera av.	Seinare i sommar skal vi hauste løk for tørking og lagring, men vi har så mykje at vi startar med å hauste litt nå som kan etast etterkvart.
Squash (black beauty)	68	1 squash om du finn ein som er stor nok. Ta dei største først	Riv/skjer forsiktig av squashen og la resten av planten stå igjen.	Det er ikkje nok til alle denne veka. Dei som ikkje får denne veka, får seinare.

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

Kva?	Kor?	Kor mykje?	Korleis?	Andre kommentarer
Tomat	102-106	8 tomatar (velg litt ulike sortar, både litt store og litt små tomatar)	Riv forsiktig av tomaten	
Agurk	110	1 agurk om du finn ein som er stor nok.	Riv forsiktig av agurken.	
Chili Cayenne	107	1 chili om du finn ein som er rød.	Riv forsiktig av chilien	Det er ikkje nok til alle denne veka. Dei som ikkje får denne veka, får ein gong seinare.