

## Rapport från åkern

**Efter en ovanligt snörik och kall vinter är Ekolådans odlare i full gång med sådd och plantering. På Solmarka gård i Småland och Wålstedts Lantbruk i Dalarna håller man nu koll på frostnätterna och gläds åt att se gräs och gröda gro.**

**När Botulf Bernhard** svarar är det knappt rösten går fram genom traktorbullret. Han håller på att kupa potatis för första gången i år. Så snart jorden bar maskinerna, satte han och Ruth Doppstadt igång med vårbruket på sin gård Solmarka ett par mil söder om Kalmar. Nu är de i full gång med sådden.

”Det är vackert och soligt här nu, men man går ju och fryser om dagarna”, säger Botulf. ”Nu måste värmen komma snart.”

Än har nattfrost inte varit särskilt problematisk men det är definitivt för tidigt att slappna av. Ända fram i juni kommer Botulf och Ruth att stå redo. De nätter som hotet är extra påtagligt ställer de klockan på både 01, 03 och 05 för att gå upp och kolla hur kallt det är ute.

”Går du och lägger dig igen nu din jäkel, förlåter jag dig aldrig”, kan Botulf resonera med sig själv mitt i natten när temperaturen börjar krypa ner mot nollan. Precis innan soluppgången är risken störst för att den smyger sig på, frosten. Gör den det gäller det att vara väl förberedd. Då måste 4 000 kvadratmeter skyddande väv läggas ut över odlingarna. Det tar sin lilla tid.

Den här veckan ligger Botulfs och Ruths gräslök i flera av Ekolådans lådor, men den är inte sådd i år utan har övervintrat från i fjol. Näst på tur är dock sådant som såtts i år. Sallad och rädisor hoppas de kunna leverera om ett par tre veckor, i slutet av maj. En bit in i juni kommer kålrabbin och knipplöken, och med lite tur är potatis och dill klara för leverans till midsommar.

Uppe hos familjen Wålstedt i Dala-Floda strax väster om Borlänge sattes potatisen tidigare än vanligt i år – redan den 23 april. Det hade att göra med den snörika vintern. Eller rättare sagt att snön och kylan kom samtidigt. Det gjorde nämligen att snön lade sig som isolering över jorden och hindrade tjälen från att tränga mer än några centimeter ner i marken – snöfattiga vintrar går den betydligt djupare än så. Och går tjälen snabbare ur jorden kommer också vårbruket igång tidigare. Förra veckan satte Per och hans pappa Trygve lök och sådde sallad. I växthuset är gurkan redan klara att säljas i den egna gårdsbutiken. Tomaterna däremot kommer att bli senare än vanligt i år. Den stränga kylan som rädde också i Holland, gjorde att plantorna anlände en vecka senare än normalt, och hade då inte ens hunnit börja blomma.

Men hos Wålstedts har man i stort sett bara gott att säga om kylan och snön.

”Hos oss var det bara ett par bågar som gick sönder på ett av de små växthuset”, berättar Per apropå säsongens många rasade tak. ”Och vi fick betydligt mer plogningsjobb än vanligt, vilket gav ett välkommet tillskott i kassan”.

Nu känns vintern redan långt borta och Per håller tummarna för att grejerna håller så att han slipper stå på gårdsplan och mecka istället för att jobba på åkern.

”Nu vill man ju bara ut med traktorn”, säger han.

*Ebba Svennung* EKOLÅDANS REDAKTÖR

## LEDARE

**1999 antog** riksdagen ett antal officiella miljömål för Sverige. Tanken var att tydliga mål, tydliga tidsramar och klara besluts- och övervakningsstrukturer skulle göra miljöarbetet mera effektivt. Ett Miljömålsråd bildades för att leda och följa upp arbetet, 16 miljömål och ett stort antal delmål fastställdes. Uppdraget lämnades till en rad myndigheter som skulle arbeta mot att nå målen. Miljömålsarbetet var ett ambitiöst projekt som skulle säkerställa att kommande generationer inte skulle behöva ära gamla miljöproblem. Under en tid rädde stor optimism kring möjligheterna att på utsatt tid nå miljömålen – deadline sattes till 2020.

Nu är optimismen borta. Enligt Miljömålsrådet kommer 9 av de 16 målen inte ha nåtts 2020, och istället för att förstärka satsningarna och komma med nya initiativ och resurser har man valt att omformulera en del mål så att de lättare kan uppfyllas. Sveriges Radio har gjort en granskning bland de länsstyrelser som är tänkta att stå för den största delen av arbetet. Man bedömer att det ser mörkt ut för 151 av delmålen. Vid en liknande undersökning 2006 var det ”bara” 113 delmål som ansågs vara onåbara.

Nu när valrörelsen kommer igång kan man hoppas att miljöfrågorna åter hamnar på agendan och diskuteras. Det behövs mera engagemang i frågorna, inte mindre, om nästa generation inte ska tvingas ta itu med våra misslyckanden.

*John Gerhard* PROJEKTUTVEKLARE

**Söndag 16 maj är det Torekällbergets trädgårdsdag i Södertälje. Kl 10-16 är vi där, pratar ekologiskt, bjuder på äpplen och säljer vår kokbok till specialpris.**

**PASTA MED RATATOUILLE  
OCH GETOST**

4 portioner

300–400 g pasta, t ex penne  
ca 150 g getost

Ratatouille:

1 stor aubergine  
1 medelstor zucchini  
1 paprika  
1 gul lök  
2 vitlöksklyftor  
olivolja  
1 burk hela tomater, ca 400 g  
10 basilikablåd, i mindre bitar  
salt och peppar

Skär auberginen, zucchinin och paprikan i ca 2 cm stora bitar och grovhacka löken och vitlöken.

Hetta upp olivolja i en stekpanna. Stek grönsakerna, en sort i taget, tills de fått fin färg. Lägg över dem vartefter i en gryta eller stor kastrull. Tillsätt tomaterna och låt sjuda under lock i 30–45 minuter. Rör om då och då. Smaksätt med basilika, salt och peppar.

Koka pastan "al dente" enligt för packningens instruktioner. Vänd ner grönsakerna i den väl avrunna pastan och smula getost över.

**Tips aubergine:** Skär potatis och aubergine i grova bitar. Vänd runt i olivolja, hackad vitlök, chili och lite färsk eller torkad timjan. Salta och peppra. Stek i ugnen, 225°, tills de är mjuka och har fått fin färg, 20–30 minuter. Gott till exempelvis kyckling.

**Tips blomkål:** Koka upp 1/2 dl ättikspirit, 1 dl strösocker och 3 dl vatten i en kastrull. Krydda med lite dillfrön och svartpeppar. Skär blomkål i tunna skivor och lägg i en skål. Häll över den varma lagen och låt dra i ca 30 minuter. Sila av lagen, lägg blomkålen i en skål och vänd ner fint skuren gräslök, tunt skivad purjolök och lite spenat eller rucola. Smaksätt med salt och peppar. Gott till exempelvis panerad fisk.

**Tips vitlök:** Skär vitlöksklyftor i tunna skivor. Värm olja i en kastrull, lägg i skivorna och låt fritera tills de fått färg. Lyft upp vitlöken och låt rinna av på hushållspapper. Gott att krydda potatismos, vinägerretter och såser med.

**Tips broccoli:** Koka broccoli-buketter nätt och jämnt mjuka. Vänd ner i nykokt tortellini tillsammans med tomater, rucola eller spenat och rostad vitlök enligt recept ovan. Parmesan- eller fetast är gott till.

**ROGERS BLUECHEESE-  
DRESSING**

1 sats

100 g blåmögelost, t ex Kvibille  
2 msk rödvinvinäger  
1 dl olivolja  
salt och peppar  
2 msk hackad gräslök

Smula ner osten i en skål och mixa i vinäger och olja, lite i taget. Smaksätt med salt och peppar. Strö över gräslök. Gott till exempelvis rårivna rödbetor.

**ASIATISK ZUCCHINI**

4 portioner  
1 zucchini  
2 msk matolja  
1/2 paprika, strimlad  
1 dl tunt skivad purjolök  
1/2 msk vitvinvinäger  
1/2 msk sesamolja  
1 msk soja  
1 tsk rivn vitlök  
salt och peppar  
1 msk rostade sesamfrön

Skär zucchinin i centimetertjocka skivor. Stek i olja i en stekpanna tills de fått lite färg. Tillsätt paprika och purjolök och låt steka i ytterligare ett par minuter.

Vispa ihop vinäger, sesamolja, soja och vitlök i en skål. Häll blandningen över grönsakerna. Salta, peppra och strö över sesamfrön. Gott till exempelvis stekt tofu.

**PASSIONSFRUKTSTRYFFLAR**

ca 30 st

1 1/2 dl vispgrädde  
250 g mörk choklad, hackad  
1 msk smör  
1/4 dl florsocker  
1–2 passionsfrukter, urgröpta  
1 msk rom  
kakao

Koka upp grädde i en kastrull. Häll över chokladen i en bunke. Rör om. Tillsätt smör, socker, passionsfrukt och rom. Låt stå i kylen över natten.

Forma smeten till bollar och rulla i kakao.

*Ingela Persson* EKOLÅDANS KOCK

**VÅRA ODLARE DENNA VECKA:**

**Morötter:** Widegrens gård, Romakloster  
**Rucola, Babyspenat, Mixsallad:** Ortobell Bio, Peschiera Borromeo, Italien  
**Gräslök:** Solmarka gård, Vassmolösa  
**Zucchini:** Arte Orto, S. Croce Camerina, Italien & Abdera Organic, Adra, Spanien  
**Blomkål:** Zeeuws Hof, Biggekerke, Holland  
**Aubergine:** Groenland, Andel, Holland  
**Paprika:** F.J.J. de Koning, Tinte, Holland  
**Körsbärstomater:** Kaj Stengård, Broby, Danmark  
**Purjolök:** Hans Eykelenburg, Gemert, Holland  
**Vitlök:** La abuela Carmen, Montalbán, Spanien  
**Rödbetor:** Salamita, Barcellona, Italien  
**Gurka:** Göran Ektander, Väderstad  
**Broccoli:** Ortofrutta Candela, Loconia, Italien & Ecoking, Valencia, Spanien  
**Äpplen:** "Idared", Fruktgården Augustin, Jork, Tyskland  
**Apelsiner:** "Valencia", Ecofruit, Bagheria, Italien  
**Päron:** "Anjou", La Deliciosa farms, Rio Negro Valley, Argentina  
**Kiwi:** "Hayward", Natural Fruit, Aprilia, Italien  
**Passionsfrukt:** African Organic, Kampala, Uganda  
**Bananer:** Horizontes Organicos, Azua, Dominikanska Republiken & Appbosa, Peru  
**Äpplen:** "Granny Smith", Ernesto Bartusch, Rio Negro Valley, Argentina