

Vårt nyhetsbrev gästas återkommande av frilansjournalister och skribenter. Ann-Helen Meyer von Bremen är jordbruksjournalist och skriver för olika lantbrukstidningar, men också för *Gourmet* och *SvD*.

Högsäsong för gerillaodlare

Rörelsen föddes i 70-talets New York och fick för några år sedan ett uppsving i Storbritannien. Nu har gerillaodlingen på allvar tagit fart i Sverige. Ann-Helen Meyer von Bremen beskriver stadsbornas hetaste odlingstrend just nu.

Gröna vägen har kommit till stan. Istället för att flytta ut till landet för att odla sina grönsaker, väljer en del stadsbor att så och skörda där de redan lever – mitt i asfalten. Nej, det handlar inte om att skaffa sig en egen kolonilott, även om den kolonirörelsen nu upplever ett uppsving och en generationsväxling, utan mera om att ta stadens gröna områden i anspråk, från stadsparker, misskötta rabatter, rondeller, till övergivna gröna plättar.

Rörelsen startade i New York på 70-talet, men tog ny fart för några år sedan i Storbritannien och har nu nått oss. I Stockholm finns exempelvis Tillväxt (www.tillvaxt.org), ett nätverk för människor som vill odla i staden. Tillväxt planterade under förra året fruktträd och bärbuskar i bland annat Vitabergsparken, Tantolunden och på torget i Fisksätra.

Mykorrhiza (www.mykorrhiza.se) är ett annat nätverk som bedriver gerillaodling i Stockholm, Malmö, Göteborg och Örebro.

De kallar sig gerillaodlare och använder termer som "fröbomber", när de på ödetomter slänger in frön inpackade i jordbollar. Det handlar dock mer om en revolutionschic terminologi, för gerillaodlarna är tämligen fredliga när de bedriver sin gröna revolution med hjälp av spadar, frön och kompost. Men budskapet är radikalt – förutom en egen odlingslängtan, vill man också att framtidens städer i större utsträckning ska kunna pro-

ducera sin egen mat och det handlar också om att aktivt vara med och bestämma om hur staden ska se ut i framtiden.

För snart 20 år sedan startade jag min egen gerillaodling, utan att känna till att det var detta som jag och mina grannar ägnade oss åt. I samband med att det var dags för det årliga vårstädningen i bostadsrättsföreningen, samlades vi i porten för att önska oss lite plantor. Och det som från början var tänkt att handla om några penséer, växte till en hel trädgård. Någon drömde om en syren, en annan ville ha klängrosor, en tredje ville anlägga kryddträdgård.

Bakom knuten stod några ledsna snöbärsbuskar som inte gjorde någon människa glad. Vi grävde upp dem, anlade kryddträdgård och planterade klängrosor, jasminer, syren, bärbuskar och vinstockar. Lite senare blev det sparris och potatis. Vi byggde även ett enkelt växthus, i trä och byggplast, för tomater och paprika.

Vi fick plötsligt en egen trädgård, en trädgård som också våra grannar kunde njuta av. Men framför allt fick vi ett grönt ställe att träffas på och ha kalas i.

I takt med att familjerna vuxit har många av eldsjälarna flyttat från vår port. Men trädgården och mötesplatsen lever fortfarande vidare.

Ann-Helen Meyer von Bremen

FRILANSJOURNALIST

GERILLAODLING PÅ KULTURHUSET I STOCKHOLM

Den 28 maj drar Kulturhuset igång sin sommarsatsning *Låt tusen blommor blomma*.

På invigningsdagen kl 15-17 håller londonbaserade Richard Reynolds en workshop om just gerillaodling. Har du inte möjlighet att komma dit kan du se honom tillverka fröbomber på www.guardian.co.uk/environment/video/2008/apr/25/seedbombing. Länken nås även via www.guerrillagardening.org.

Mer om tak- och balkongodling, kompostering, potatisodling och hela sommaren på Kulturhuset hittar du på www.kulturhuset.se.

EKOBONDE FÖR EN DAG

Familjen Wålstedt hör till Ekolådans trognaste leverantörer. Genom åren har vi gjort många uppskattade prenumerantutflykter till deras gård i Dala-Floda i Dalarna. Att höra Trygve, Meta och sonen Per berätta om glädjämnen och vedermödor med sådd och skörd, och bli visad runt på deras ekologiska odlingar – är en upplevelse man inte glömmet.

Genom ett samarbete med byns hotell, Dala-Floda Vårdshus, tar Wålstedts mellan 15 maj och 15 oktober (dock ej under juli månad) emot heldagsbesök på gården. Kom ensam, med familj eller vänner, börja dagen med en stadig bondfrukost, delta i lantbrukets dagliga sysslor och njut till kvällen av vårdshusets Kravmärkta kök och Svanenmärkta rum. I trakten hittas också fina mountainbikestigar och forsar som gjorda för kajaker.

Mer information samt prisuppgift för 1 heldag på gården och 2 övernattningsnätter på vårdshuset hittas på www.dalafloada-varldshus.se. Det går också bra att ringa 0241-220 50.

4 X GRÖN SPARRIS

Bryt av den lite träiga nedre delen av den gröna sparrisens stam, där den knäcks naturligt (2–3 cm upp). Den riktigt färska gröna sparrisen behöver oftast inte skalas. I övrigt kan det vara värt besväret. Skala sparrisarna med en potatisskalare med början just under knoppen.

1. Lägg sparrisen i kokande lätt-saltat vatten och låt koka i 2–5 minuter. De ska vara mjuka och ändå ha lite kärna kvar. Gott med en klick smör och några droppar citronsaft eller olivolja och några droppar balsamvinäger.

2. Grilla sparrisarna i ett par minuter. Pensla med olivolja, salta och peppra. Doppa i löskokta ägg.

3. Skär sparrisarna i sneda skivor. Stek hastigt i olivolja tillsammans med lite vitlök. Salta och peppra. Tillsätt en skvätt grädde och låt koka ihop. Vänd ner i nykokt pasta tillsammans med lite rucola. Riv över parmesanost.

4. Skär de avbrutna stammarna i mindre bitar och fräs tillsammans med sparrisskal och hackad lök i olivolja i en kastrull. Täck med lite vin och grönsaksbuljong och låt sjuda i ca 10 minuter. Häll på en skvätt grädde och låt sjuda i ytterligare 5 minuter. Mixa soppan slät och sila. Salta och peppra.

TANDOORIKYCKLING

4 portioner

4 kycklingfiléer

2 msk olja

1–2 msk tandooripulver

salt och peppar

3 dl vispgrädde

2 dl vatten

1 buljongtärning

2 vitlöksklyftor

2 lökar, skivade

3 morötter, skivade

1 broccolistånd, i små buketter

färskpressad limesaft

Halvera filéerna på längden. Bryn i olja i en stekpanna. Strö över tandooripulver, salta och peppra. Lägg över i en kastrull och häll på grädde och vatten och smula i buljong. Låt sjuda i 15 minuter.

Pressa i vitlöksklyftorna och tillsätt grönsakerna. Låt sjuda tills kycklingen är genomkokt och grönsakerna nätt och jämnt mjuka, ca 10 minuter. Smaksätt med lime, salt och peppar. Gott med ris och naanbröd till.

2 X BLEKSELLERI

1. Blanda tomater i bitar och tunt skivad blekselleri och lök i en skål. Droppa över lite god olivolja och balsamvinäger. Salta och peppra.

2. Fräs lika mängd hackad gul lök, finhackad morot och blekselleri mjuka tillsammans med lite hackad vitlök i olivolja i en kastrull. Häll på buljong, tillsätt någon favoritgrönsak i mindre bitar och låt koka mjuka. Enkel grönsaksoppa.

Tips tomater: Halvera tomaterna och lägg i en ugnssäker form med snittytorna upp. Mixa ihop en vitlöksklyfta, rivet skal från en citron, lite färsk timjan och 1/2 dl olivolja. Skeda över tomaterna. Salta och peppra. Stek mjuka i ugnen, 175°, ca 20 minuter. Gott till grillat.

Tips steklök: Koka upp vatten i en kastrull. Lägg i skalade lökar och låt koka i en minut. Häll av vattnet och trä upp lökarna på grillspett, tre stycken på varje spett. Pensla med olja och grilla varsamt. Vispa ihop 1 tsk soja, 1 msk honung, 2 msk olivolja och ett par droppar tabasco. Pensla spetten mot slutet av grillningen. Grilla vidare men försiktigt så de inte blir brända.

Tips päron och/eller melon: Skär frukten i tunna klyftor utan kärnor och skal. Linda lufttorkad skinka runt. Servera med sallad, getost, rostade valnötter och lite balsamvinäger.

INGELAS RABARBERKAKA

1 st

3 ägg

1 1/2 dl strösocker

3 dl vetemjöl

1 dl grovt rivnen mandelmassa

1 tsk grovt malen kardemumma

1 tsk vaniljsocker

smör och ströbröd, till formen

ca 500 g rabarber

ca 50 g smör

rikligt med pärlsocker

Vispa ägg och socker lätt i en bunke. Tillsätt mjöl, mandelmassa, kardemumma och vaniljsocker. Rör till en jämn smet. Smörj och bröa en form med lös-tagbar kant. Häll i smeten.

Skala rabarbern och skär i ca 3 cm långa bitar. Tryck ner dem i smeten, klicka över smör och strö över pärlsocker. Grädda i ugnen, 225°, ca 20 minuter. Gott med glass till.

Ingela Persson EKOLÅDANS KOCK

VÅRA ODLARE DENNA VECKA:

Tomater: Ecobalcon, Nerja, Spanien

Sallad: Phillipe Ayme, Tarascon, Frankrike

Steklök: Frans Brozén, Fårösund

Morötter: Bioverde, Rosolini, Italien

Broccoli: Az. Agr. Nappi, Stornara, Italien

Grön sparris: Poa, Puglia, Italien

Gurka: Göran Ektander, Väderstad

Paprika: F.J.J. de Koning, Tinte, Holland

Blekselleri: Biocampo, San Javier, Spanien

Gräslök: Solmarka gård, Vassmolösa

Gul lök: Green Organics, Dronten, Holland & Spanien

Citron: Ecojara, Pizarra Malaga, Spanien & Soc. Coop. Salamita, Barcellona, Italien

Bananer: Horizontes Organicos, Azua, Dominikanska Republiken & Appbosa, Peru

Rabarber: Mies, W-Plantage, Holland

Äpplen: "Idared", Fruktgården Augustin, Jork, Tyskland

Päron: "Beurre Bosc", Agro Roca, Rio Negro, Argentina & "Golden Bosc", Argentina

Apelsiner: "Valencia", Paolo Cappello, Noto, Italien & Cytropic, Àlora, Spanien

Melon: "Charantais", Marocko