

Vårt nyhetsbrev gästas återkommande av frilansjournalister och skribenter. Gunilla Kinn är bosatt i New York där hon är TT:s stringer. Hon skriver också för Svenska Dagbladet, Gourmet och Amnesty Press.

Grönare tak ger skönare stadsliv

Takvegetation har många fördelar, och ingen större nackdel mer än kostnaden. I Japan, Kanada, USA, Tyskland, Schweiz, Holland och flera svenska städer anläggs nu "gröna tak", skriver Gunilla Kinn.

Torontos stadshus invigdes 1965 och är ett häftigt exempel på futuristisk arkitektur: två höghusbågar av betong och en fullmäktigesal likt ett strandat tefat, mitt i city. Plattan som husen står på – tänkt som ett "offentligt rum för medborgarna" – har dock i 45 år varit en steril stenöken.

Men numera grönskar betongen. I maj invigdes en odling runtom stadshuset, med 3 400 kvadratmeter fetknopp, himmelsspira, kokardblomster, mossor och gräs. När jag besökte trädgården fanns där inte särskilt många medborgare – fast "gröna tak" behöver inte fungera som parker.

"Gröna tak isolerar, dämpar buller, förbättrar klimatet och suger upp hälften av allt dagvatten. Det är en produkt som bara har fördelar utom kostnaden", menar Bengt-Erik Karlberg, vd för VegTech som sålt sedummattor sedan 1988.

Sedum är samlingsnamnet på fetknoppsväxter, som ofta används på "gröna tak" eftersom de är lätt-skötta och klarar sig med regnvatten och ett tunt jordlager.

"I Skandinavien säljs gröna tak mest av estetiska skäl – men de har ett stort allmänintresse för miljöns skull", säger Karlberg som ser en konstant ökad efterfrågan.

"Stadsförtätningen innebär att man tar till taken för att få in fler gröna ytor."

Tokyo och Toronto har nyligen lagstiftat om fler gröna tak;

Tyskland som gått i bräschen för takvegetation sedan 1960-talet har haft sådana lagar länge.

Taken absorberar regnvatten och luftföroreningar samt lockar insekter och fåglar. De bidrar även till ett drägligare liv för stadsbor i klimat med heta "urbana öar" – värme lagrad i all asfalt och betong – genom att lufttemperaturen sänks.

Ford-fabriken i Detroit, stads-huset i Chicago, konsthallen i Bonn och biblioteket i Linköping är exempel på byggnader med takväxtlighet.

Flest i Sverige har Malmö, som satsade på grönytor till boutställningen 2001. Mitt i staden ligger Augustenborgs Botaniska takträdgård – ett av få "gröna tak" i världen som är öppet för allmänheten. På Malmö högskola och lantbruksuniversitetet Alnarp forskas det i ämnet.

Ny teknik har gjort det enklare att anlägga och underhålla takträdgårdar, och världens stadsplanerare skulle kunna använda vegetation mycket mer än idag, till "grön urbanism" som visionärerna kallar det. Städer som New York skulle till exempel kunna utnyttja sina platta skyskrapetak mer för att odla livsmedel, och i Stockholm finns förslag om att bebygga gasklockeområdet på Norra Djurgården med grönskande hus.

Gunilla Kinn FRILANSJOURNALIST

LEDARE

Sensommar på landet, vilken härlig tid. Här i Ytterjärna dignar åkrarna av säd i olika gula och ljusbruna schatteringar och vallarnas gräs och klöver är knallgröna mot den blåa himlen. Efter regnet börjar nu grönsakerna växa till sig på allvar. Här ser man ännu även en hel del kor, vackra röd vita står de för det mesta lugnt betande eller vilar sig bara.

Och överallt finns människor bakom. På morgonen passerar jag dem. På Nibble Gård är någon ute hos kalvarna, på Nibble Handels-trädgård skördar man grönsaker för fullt och på granngården Säby flyttar man elstängsel kring hagarna. Det är hårt arbetande människor fulla av kärlek och engagemang för det de jobbar med. För djuren, växterna, jorden och för alla de som ska njuta av deras produkter. Och inte minst för sitt sökande efter ett sätt att odla i samklang med och inte mot naturen.

För det är ingen självklarhet. Det gäller att hela tiden balansera mellan naturen och dess lagbundenheter och människans behov och önskemål. Och inte minst att ta hänsyn till dagens ekonomiska förutsättningar. Grönsakerna ska inte bara odlas, de ska säljas också. Och verkligheten på dagens livsmedelsmarknad med prispress, brist på konkurrens och stora krav på yttre kvalitet fortsätter att göra odlarnas verklighet mycket tuff.

Nu har vi på Ekolådan under en kort tid möjlighet att fylla våra lådor med många härliga grönsaker och frukter från svenska ekologiska odlare. Samtidigt som vi alla gläds åt det ska vi komma ihåg att fortsätta jobba för att det svenska odlarna måste bli fler, inte färre.

John Gerhard PROJEKTUTVECKLARE

BRYT- OCH VAXBÖNOR

Ansa bönorna, d v s skär bort ändarna. Koka bönorna i lättsaltat vatten i ca 5 minuter. De ska vara mjuka och ha lite kärna kvar. Servera dem som de är med en klick smör eller lite god olivolja. Salta och peppra. Eller koka ett par minuter, kyl i kallt vatten, lägg i en plastpåse och spar i frysen till ett senare tillfälle.

BÖNOR MED GYLLENE VITLÖK

4 portioner

en rejäl näve bryt- eller vaxbönor

1-2 vitlöksklyftor, tunt skivade

1 msk smör

1 msk hasselnöts-, valnöts- eller kallpressad rapsolja

havssalt

Koka bönorna mjuka enligt beskrivningen ovan. Låt rinna av i ett durkslag.

Fräs vitlöksklyftorna sakta i smör och olja i en kastrull tills de fått lite färg. Var försiktig, de bränns lätt vid. Vänd ner bönorna. Ös upp i en skål och smaksätt med havssalt. Servera på en gång.

KRÄMIG FÄNKÅLSSALLAD

4 portioner

1/2 dl majonnäs

1/2 dl crème fraiche

1 fänkål, mycket tunt skivad

1 msk hackad kapris

2 msk finhackad dill

1 tsk färskpressad citronsaft salt och peppar

Blanda majonnäs och crème fraiche i en skål. Vänd ner fänkål, kapris och dill. Smaksätt med citron, salt och peppar.

Gott till exempelvis grillad lax.

Tips fänkål: Skär fänkål i klyftor. Vänd i olivolja och stek mjuka och gyllenbruna tillsammans med potatis eller andra grönsaker i ugnen, 200°. Gott till det mesta.

KORIANDERMARINERADE**RÖDBETOR**

4 portioner

4-5 rödbetor

2 msk kapris

Marinad:

2 msk vitvinsvinäger

3 msk riktigt god olivolja

1 msk vatten

1/2 dl finhackad färsk koriander (eller någon annan färsk ört som du gillar)

1 liten vitlöksklyfta, finhackad

salt och svartpeppar

Koka rödbetorna mjuka i lättsaltat vatten. Skala dem medan de är varma och skär i skivor.

Vispa ihop ingredienserna till marinaden i en skål. Vänd ner rödbetsskivorna och låt dra i ett par minuter. Fördela rödbetorna på tallrikar och strö över kapris. Gott till exempelvis stekt fisk.

Tips rödbetor: Rör ihop lika delar smör och riven getost. Gott till nykokta rödbetor.

SPAGHETTI MED ZUCCHINI OCH VITLÖK

2 portioner

200 g spaghetti

1 stor zucchini

2 vitlöksklyftor, hackade

2 msk olivolja

salt och peppar

3/4 dl riven parmesanost

Koka spaghetten "al dente" i saltat vatten.

Riv zucchini grovt på ett rivjärn under tiden. Låt torka lite på hushållspapper.

Fräs vitlöken i olivolja i en stor stekpanna eller kastrull tills den börjat få färg. Lägg i zucchini, salta och peppra, och låt fräsa i 7-10 minuter.

Vänd ner den varma och väl avrunna spaghetten i pannan. Tillsätt parmesanost och servera.

Magnus salladsdressing: Mixa basilika, bladpersilja och vitlök med lite crème fraiche. Rör i lite majonnäs eller kesella. Smaksätt med salt, peppar och färskpressad citronsaft.

Tips isbergssallad: Bryt salladen i grova bitar. Fräs dem i smör tillsammans med hackad lök. Smaksätt med salt, peppar och några droppar vinäger eller färskpressad citronsaft. Gott till exempelvis fisk.

Tips vattenmelon: Skär melonkött i tärningar och lägg i en skål. Vänd ner strimlad färsk basilika, droppa över god olivolja, salta och peppra. Servera med ugnsgatinerad getost.

Anette Dieng KOCK OCH PRODUKTANSVARIG

Du hittar många fler recept på veckans lådinnehåll - och kan också köpa vår kokbok - på www.ekoladan.se.

VÅRA ODLARE DENNA VECKA:

Broccoli: Tore & Fredrik Aronsson, Källby
Isbergssallad, Salladslök, Gul lök, Rödbetor, Rödkål: Wålstedts lantbruk, Dala-Floda

Fänkål: De Braok Mierlo, Mierlo, Holland
Zucchini: Erik Holgersson, Tranås & Niklas Ising, Romakloster

Bryt- & Vaxbönor: Åkerby Handelsträdgård, Enköping

Vitlök: Paulsson Lantbruk, Motala

Gurka & Körsbärstomater: Göran

Hörberg, Ödeshög

Majs: Het Eikelenhof, Neerglabbeek, Belgien

Tomater: K. Hamerlinck, Assenede, Belgien

Bataviasallad: Nibble Handelsträdgård, Järna

Morötter: Tångagård, Falkenberg

Minivattenmelon: Biosphera, Badajoz, Spanien

Päron: "Guyot", Michel Ayme, Graveson, Frankrike

Apelsiner: Sydafrika

Bananer: Appbosa, Peru.

Kiwi: "Hayward", Chile

Plommon: "Komet", Ekofrukt, Hallstammar