

Äntligen äppelskörd

Den stränga vintern satte sina spår vid vår fruktodling utanför Hallstahammar. Plommonträden tog mycket stryk men äppelträden klarade sig lyckligtvis bättre. John Gerhard rapporterar.

Nu börjar skördetiden på äppelodlingen vid Kvalsta nära Hallstahammar. Vilken glädje när vi kan börja lägga några av de många härliga sorterna i våra lådor.

Man kan undra hur det hade gått om inte Stiftelsen Biodynamiska Produkter (som står bakom Ekolådan) hade köpt odlingen när den hotades av nedläggning för bara några år sedan. Då när Göran och Berit Erlandsson bestämt sig för att det var dags att dra sig tillbaka. De hade lagt många år av hårt arbete på att bygga upp odlingen. Bland etablerade äppelodlare och -experter var det många som skrattade åt dem och sa att det inte var möjligt att odla äpplen ekologiskt i större skala. Men Göran och Berit visade att det gick och att det kunde ge fantastiskt fin frukt, både smak- och utseendemässigt.

Därför slog det också ner som en bomb när det stod klart att Göran och Berit skulle sluta och odlingen kanske försvinna. Att föreställa sig att vi på Ekolådan inte längre skulle ha tillgång till svenska ekologiska äpplen under säsong, var i det närmaste omöjligt.

Tyvärr är det nämligen så än idag att den ekologiska fruktodlingen i Sverige är extremt blygsam. Av den totala fruktodlingsytan på 1 789 är ca 80 hektar ekologiska. Och tio av dem tillhör just odlingen i Hallstahammar, vilket gör den till Sveriges största ekologiska fruktodling (endast 15 procent av de ekologiska äpplen som säljs i Sverige odlas inom landet).

För att förhindra att odlingen lades ner köptes den alltså av Biodynamiska Produkter och Erlands-sons medarbetare Pawel Michno

blev platsansvarig. Det var tur för det är inte många som har de kunskaper och erfarenheter som behövs för att driva och utveckla en ekologisk fruktodling.

Medan diskussionerna om ett övertagande pågick visade sig många privatpersoner vara starkt engagerade i odlingen, många undrade om de kunde hjälpa till på något sätt för att rädda den. Därför inrättades Ekofruktkontot där den som vill kan sätta sina sparpengar. Pengarna på kontot används för att betala av lånen som togs för att köpa odlingen. Någon ränta får man inte, däremot möjligheten till en del av årets skörd. Ca 130 personer har nu pengar på kontot och dessa är till mycket stor hjälp. Att hitta sätt för odlarna och de som ska äta deras produkter att komma närmare varandra är något som är mycket viktigt för alla inblandade och en del av grundidén bakom Ekolådan. Och Ekofruktkontot ger den möjligheten på ett alldeles speciellt sätt.

Vintern 2009/10 var mycket sträng. Tyvärr tog många träd skada av kölden och snön, många grenar (främst på plommonträden) frös sönder. Också den kalla våren gjorde sitt, vilket resulterade i att plommonskörden i år blev mycket blygsam. Men äppelträden klarade sig ganska bra, pollineringen fungerade fint och nu mognar mängder av frukt på träden. Pawel Michno räknar med att vi kommer att få årets första äppelleverans att portionera ut i Ekolådorna inom kort. Det ser vi verkligen fram emot.

John Gerhard PROJEKTUTVEKLARE

KOM MED OCH TRÄFFA VÅRA ODLARE

Ett av Ekolådans främsta mål är att föra odlare och konsumenterna lite närmare varandra. Då och då gör vi det rent bokstavligt.

Den 25 september går färden till Sveriges största, och vår alldeles egen, ekologiska fruktodling utanför Hallstahammar där skörden av äpplen snart är i full gång. Pawel Michno berättar om glädjen och mödan med arbetet bland träd och insekter på denna fantastiska odling. Tillfälle ges att handla på plats.

När: Lördag 25/9. Buss från Stockholm city kl 8.30, åter ca kl 17.30 samt från Resecentrum i Linköping kl 8.00, åter ca kl 18.00. **Pris:** Självkostnadspriset 500 kr inkluderar lunch och fika. **Anmälan:** Senast 17/9 på info@ekoladan.se.

Är du äppelkontokund har du via mejl fått en specialinbjudan till odlingen i Hallstahammar söndagen 26/9. Då får du också din del av skörden i form av äpplen.

VÅRA ÄPPLEN PÅ ROSENDAL

Den 18 och 19 september kan du som inte har möjlighet att följa med på utflykten till fruktodlingen utanför Hallstahammar, höra Pawel Michno och Ekolådans John Gerhard berätta om arbetet där, på Rosendals Trädgård i Stockholm istället. Förutom det blir det äppelsortbestämning, provsmakning och försäljning av ekologiska äpplen.

Den 11 och 12 september arrangeras åter den ekologiska marknaden **Jordens mat på Gunnebo Slott och Trädgårdar i Mölndal. Vi på Ekolådan finns på plats och bjuder på äpplen och säljer vår kokbok till specialpris.**

RÖDBETSREMOULADE

1 sats

3–4 kokta rödbetor (ca 250 g), tärnade
1/2 dl majonnäs
1 msk kapris, hackade
rivet skal och saft av 1/2 citron
1 msk finhackad krondill
salt och peppar

Blanda ingredienserna i en skål.
Smaksätt med salt och peppar.
Gott till stekt fisk.

GRÖNKÅL MED RÖDBETOR

4 portioner

2 stora blad grönkål
2 rödbetor
rivet skal och saft av 1/2 apelsin
1 msk balsamvinäger
2 msk olivolja
salt och peppar
1/2 dl rostade pumpakärnor

Repa grönkålsbladen från stjälkarna och skölj dem väl. Skär bladen i mycket tunna strimlor.

Riv rödbetorna grovt på ett rivjärn. Blanda dem med grönkålen i en skål. Vänd ner apelsinskal, -saft, vinäger och olja. Smaksätt med salt och peppar.

Rosta pumpakärnorna i en torr het stekpanna. Strö dem över grönkålen.

GRÖNKÅL MED PÄRON OCH HASSELNÖTTER

4 portioner

2 stora blad grönkål
2 päron, klyftade och urkärnade
1 msk rödvinsvinäger
2 msk olivolja
salt och peppar
1 dl hasselnötter

Repa grönkålsbladen från stjälkarna och skölj dem väl. Skär bladen i mycket tunna strimlor.

Skär päronen i mycket tunna klyftor. Blanda dem med grönkålen i en skål. Vänd ner vinäger och olja. Smaksätt med salt och peppar.

Hacka nötterna grovt och rosta dem i torr stekpanna. Strö över salladen. Passar mycket bra till getost.

Tips vit-, röd-, kinakål: Skär kål i tunna strimlor. Koka upp lika delar soja och sweetchilisås i en kastrull. Häll över kålen och låt dra i 10–15 minuter. Vänd laxbitar i lite sesamfrön. Salta och peppra. Stek i olja i en stekpanna. Servera med kålen.

PASTA MED ZUCCHINI OCH BÖNOR

2–3 portioner

250 g pasta
1 näve bryt- eller vaxbönor
1 zucchini, tärnad
1 msk olivolja
1 vitlöksklyfta
salt och peppar
1/2 dl grovt riven parmesan

Koka pastan "al dente" enligt förpackningens instruktioner.

Ansa bönorna, d v s skär bort ändarna. Koka bönorna nätt och jämt mjuka i lättsaltat vatten i en kastrull, ca 5 minuter. Kyl i kallt vatten och låt rinna av.

Fräs bönorna tillsammans med zucchini i olivolja i en stekpanna i ett par minuter. Riv i vitlök, salta och peppra. Vänd ner blandningen i pastan. Servera medparmesanost.

Tips bryt- & vaxbönor: Koka bönorna i ett par minuter, kyl i kallt vatten, lägg i en plastpåse och spar i frysen till ett senare tillfälle.

PERSILJESMÖR

1 sats

200 g smör
1 dl persilja
1/2 vitlöksklyfta
1 tsk färskpressad citronsaft
salt och peppar

Mixa smör, persilja och vitlök slätt i en mixer. Smaksätt med citronsaft, salt och peppar. Gott till kött, fisk eller nykokta rödbetor.

Tips majs: Skär majscolven i mindre bitar. Grilla tills de får fin färg runt om. Smält smör i en kastrull tillsammans med riven vitlök. Vänd majsen i smöret. Salta och peppra.

Tips blekselleri: Skär tomater i mindre bitar och blekselleri och lök i tunna skivor. Blanda alltsammans i en skål. Tillsätt några droppar riktigt god olivolja och balsamvinäger. Salta och peppra. Kokta vax- eller brytbönor är också gott att blanda i.

Ingela Persson EKOLÅDANS KOCK

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

VÅRA ODLARE DENNA VECKA:

Körsbärstomater: "Soleil", Verbeek, Velden, Holland & Göran Hörberg, Ödeshög

Sallad: Wålstedts lantbruk, Dala-Floda, Massarback, Rättvik & Solmarka gård, Vassmolösa

Grönkål, Rödbetor, Kålrabbi, Kinakål, Stjälkselleri, Broccoli: Wålstedts lantbruk, Dala-Floda

Vitkål & Bladpersilja: Solmarka gård, Vassmolösa

Zucchini: Wålstedts lantbruk, Dala-Floda & Niklas Ising, Romakloster

Bönor: Åkerby Handelsträdgård, Enköping

Paprika & Gurka: Krist Hamerlinck, Assenede, Belgien

Majs: Hans Eykelenburg, Gemert, Holland

Chili: Göran Hörberg, Ödeshög

Tomater: Rune Olsson, Slite

Purjolök: Wålstedts lantbruk, Dala-Floda & Solmarka gård, Vassmolösa

Äpplen: "Collina", Boomgaard Ter Linde, Oostkapelle, Holland

Päron: "Williams", Az. Agr. Rivoira Silvio e Fratelli, Verzuolo, Italien

Druvor: "Sultana", Grekland

Bananer: Dominikanska Republiken & Peru

Plommon: "Sungold", Emilio Moreno Vaquera, Badajoz, Spanien

Melon: "Galia", La Hondonera, Calasparra, Spanien