



Veckans fråga!

Är det för sent att plantera lök?

FRÅGA: Hur långt fram på hösten kan man plantera tulpanlökar?

HH

SVAR: Så länge det går att gräva ner dem. Se bara till att lökarna är

friska, inte uttorkade eller mögliga. Glöm inte att göra dig själv tjänsten att märka ut var du planterade dem, antingen på plats med en träpinne med text på eller på en skiss över trädgården.

Hjärtligt full

■ **De kan fyllas** med löv, äpplen, ris eller julgranskulor och hängas upp som prydnad ute eller inne.

Här är ett set med tre hjärtan av hönsnät som säljs av Smarta Saker för 298 kronor.



Mjölksyra ger superväxt-näring

”Jag har hittat bästa komposten”



Tycker du att det är äckligt med kompost inne? Prova bokashi. Den japanska inomhuskomposten förvandlar matresterna till superväxtnäring! Sanne Hammarberg har gjort det i sex år och är lyrisk.

AV AGNETA BERGSTRÖM | FOTO AGNETA BERGSTRÖM

Sanne Hammarberg driver Källtorps trädgård, en ekologisk visningsträdgård i Nacka utanför Stockholm. Hon har de flesta sorters komposter som finns: Kall, varm, latrin och nu det senaste – den japanska metoden bokashi.

– Jag har gjort det i sex år och den ger det bästa och mest näringsrika kompostmaterialet. I bokashin slänger jag godbitarna, matresterna från köket, som innehåller mycket näring, säger Sanne.

Hon visar upp en hink med mogen bokashi som hon ska tömma i köksträdgården.

Bokashi är ett sätt att kompostera matrester med hjälp av nyttiga och effektiva mikroorganismer.

Man lägger matresterna i en hink och varvar med ett särskilt bokashiströ. Sedan sätter man på ett lufttätt lock. Hinken står inomhus, under diskbänken till exempel, och avger ingen lukt.

Tack vare ströblandningen, som bland annat innehåller mjölksyrebakterier och jästsvampar, sätts nedbrytningen i gång. Det är precis som när man mjölksyrar grönsaker i syrefri miljö.

När vi kikar ned i Sannes bokashihink som stått och mognat under 2-3 veckor ser inte mycket ut att ha hänt.

Men det är bara på ytan. På mikronivå har bakterier och svampar fullständigt möblerat om i matresterna så att näringsämnen kan tas upp av växterna. Näsan uppfattar processen – en

syrlig doft som påminner lite om vinäger letar sig upp ur hinken.

Sanne bär ut hinken i odlingarna där hon tömmer den under en stor squashplanta. Hon blandar om den mogna bokashin med de växtrester som redan täcker marken runt plantan. En av rödhakarna som kläckts i trädgården under sommaren tittar nyfiket på.

Bättre än en vanlig kompost

Till bokashikompostens förtjänster hör, förutom att den bryts ned snabbt, att den bevarar näringsämnen bättre än en vanlig kompost, att den inte luktar illa och att den inte lockar råttor och möss.

– Med bokashi sluter man kretsloppet så att näringen i matresterna snabbt kan tas upp av växterna. Dessutom gör mikroorganismerna att jorden blir bördigare, att växternas rötter utvecklas bättre och att plantorna blir kraftigare och friskare så att skördarna blir större, berättar Sanne.

Dessutom producerar komposten ett näringsrikt kompostvatten som tappas från en kran i botten av hinken var tredje, fjärde dag.

– Man späder det 100 gånger och får ett jättefint näringsvatten som man kan använda både i trädgården och till krukväxterna, säger Sanne.

Bokashikompost är bara ett av många sätt att använda blandningen av effektiva mikroorganismer, som saluförs under namnet EM och som utvecklats av den japanske agronomen Teruo Higa.

ÄLSKAR KRETSLOPP. Sanne är på väg att tömma en hink mogen bokashi i odlingarna. Hon använder en speciell hink med tappkran som tagits fram för att man ska kunna kompostera på ett smidigt sätt. Medan man fyller den ena hinken får den andra stå och mogna.