

*Sesam*

Sommar 2023

# SESAMNYTT

*Sällskap för fröodling och beskydd av kulturväxter i Sverige*

*SesamNytt 3/2023*

## Fermentera ogräset

Min odlingslott ligger i Ekebydalen, några hundra meter från fabriken Ekebybruk som sedan länge är nedlagd. Ungefär 100 meter bort finns ett system med vattenfyllda lerdammar där man tidigare tog lera till vaser och kakel.

Det betyder att vi har mycket bördig Uppsalalera att odla i, en fantastisk fin förutsättning för bär- och grönsaksodlingar. Men också en jord som kräver jättemycket bearbetning. När jorden höstgrävs fryser leran sönder till små partiklar som kan krattas med en järnkratta till odlingsbäddar på våren. De som sätter igång och gräver på våren upptäcker att lerklumparna blir stora, hårda och nästan omöjliga att slå sönder. Det går inte att så eller plantera.

Det är på de här odlingslotterna jag har mina fröodlingar. Morötterna har jag blivit tvungen att fröödla (alltså det andra året då jag planterar de morötter jag övervintrat i min jordkällare) vartannat år. Då jag fröödlade varje år dök det upp ett mott vars larv var helt specialiserad på morotsblomställningar och åt upp nästan alla morotsfrukter (alltså frön). Genom att göra uppehåll ett år slipper jag denna besvärliga parasit. Tipset fick jag av Maj-Lis Pettersson, "Odling med P1" och odlingsexpert på parasiter, som kände till problemet.

Här har jag också fröödlat många bönor och ärter. Varje år har jag erbjudit av mina fröödlingar som ligger djupfrysta året om.

Vi fyller våra frysar med grönsaker och bär från lotterna och delar ut till vänner, barn och barnbarn. Hallon står högt upp på önskelistan bland mina barnbarn.

Jag är medlem i föreningen Ekebyodlarna sedan start, 1982 tror jag det var. Det var Uppsala Kommun som ordningsställde flera stycken odlingslotsområden runt om i staden. Inga hus får finnas, bara redskapslådor och inga höga växter, max 0,9 m. Vi fick gräva ner slangar och sätta upp vattenposter. Sedan byggdes gångarna med markväv under som skulle hålla ogräs borta och vi köpte lastbilslaster med väggrus 0-12 mm som kördes ut på gångarna. Det var ett jättejobb, men entusiasmen var stor och med mer än 250 lotter blev det tillräckligt med folk som jobbade. Tyvärr täcktes grusgångarna ganska snabbt av lera från kladdiga skodon, och det började växa gräs och ogräs över alla gångar. Det inköptes en motorgräsklippare. Den har stannat och nu är det bara ett par gamla usla handjagare som står till buds. Jag brukar slå runt mina lotter med lie.



Det är sparrisärt 'Lotus tetragonolobus' med röda blommor. Det var svårt att plocka de lustiga fyrkantiga baljorna, som smakar bra, vid perfekt rätt tidpunkt. De förvedas snabbt, men växten blev en fin gröngödsling i alla fall.

Under alla år, sedan 1982, har jag komposterat på lotten. Grävt ett spadtag och sedan ett till. Djupt alltså. Där lägger jag komposten och täcker med ett mycket tjockt lager med jord ca 20-30 cm.

Sedan lägger jag ett stort nät över för att inte katterna skall komma åt att gräva upp allt. I min kompost finns rens från grönsaker, frukt, kaffe, te och äggskal. Aldrig kött eller fisk och inte något som rensats på lotten.

Jag har testat kompostbehållare av olika slag, men funnit att det går mycket fortare att få jord, när allt är nedgrävt. Då är komposten borta på ett par månader, eventuellt finns något apelsinskal och äggskal kvar, och avokadokärnor kan ha grott ibland. Hopkrattade löv har också spritts, liksom halm som använts vid täckodling. Många år täckodlade jag med halm från häststall. I halmen fanns lite hästdynga också, men allt försvann ner i jorden vid höstgrävningen.



## Nu till det nya och spännande: Fermentering!



Min odlarkompis började prata om bokashi för tre år sedan, och jag kollade lite på nätet. Det verkade dyrt och passade inte mig. Lådorna förde mina tankar till de plastlådor som jag fått över efter många års fågelmatning. Nu fyller jag dem med rens från lotten.

Ettåringar som veronikor, våtarv, svinmolke, kålmalke och revortmörel mm och fleråriga arter som kvickrot, åkertistel och åkervinda. Allt trycks ner och packas i plastlådorna, gärna med gröna rabarberblad och annat grönt som vi inte äter, t ex kålstockar, rödbets- och morotsblast.

När en låda är full häller jag i några dl vatten och sätter på locket. Lådorna får stå en månad (utan att locket öppnas!) i min tvättstuga vid cirka 20° C.

Genom att locket är heltätt tar syret snabbt slut och det blir väl bara koldioxid kvar. Då utvecklas de anaeroba organismerna, bakterier och arkéer. Man säger att växtmaterialet bryts ner anaerobt (bakterier som växer i syrefria miljöer finns överallt och behöver inte köpas dyrt). Det gröna växtmaterialet gulnar och på ytan av materialet bildas ett vitt lager (svamphyfer tror jag).

Då är det färdigt och jag tar ner lådorna till lotten. Vätskan som blivit brun häller jag i vattenkannor och sprider som gödsel i mina odlingar. Jag späder ut vätskan som är mörk och luktar starkt i en hel vattenkanna. Växtmaterialet klipper jag sönder och gräver ner runt om på lotterna. Jag täcker gärna med lite jord för det har en speciell stark lukt.

I kompost bryts allt ner nästan helt. I fermentering har materialet struktur och är ofta gröngult. Fördelarna är att nedbrytningen inte går så långt, utan materialet ger jorden/leran luckrare struktur under lång tid. Samtidigt som alla frön och allt levande rotmaterial dör i den syrefattiga miljön.

När kompost sprids sprider man samtidigt massor med ogräsfrön. Hittills har jag aldrig drabbats av att kvickrot eller ogräsfrön kommit upp efter att fermenterat material spritts ut, vilket alltid händer med komposterat. Åtminstone är det min erfarenhet.

Plastlådorna måste vara hela, utan sprickor i lock eller botten, så att fermenteringen fungerar.

*Mattias Iwarsson, M 112*

