
DET VÅRAS FÖR JORDKÄLLAREN !

Ökat intresse för odling!

Intresset för trädgård har ökat markant på senare år. Snart sagt varje veckotidning innehåller någonting om trädgård. Att odla vackra blommor och producera sin egen mat är roligt och man förenar nytta med nöje. Lokalproducerad mat anses dessutom vara föredömligt ur miljösynpunkt, då man slipper långa transporter från producent till konsument. Förutom det man odlar på den egna täppan, finns det även mycket att ta tillvara av det vilt växande i naturen, exempelvis bär, svamp och örter.

God ekonomi

Förutom det faktum att det är både intressant och roligt att odla sin egen mat kan odlingen ge ett värdefullt tillskott till hushållsekonomin. Kostnaden för frön, gödsling och bevattning är ofta låg. Skörden däremot kan ge många inbesparade kronor.

Har man begränsade möjligheter till egen odling, kan det vara en god idé att köpa t.ex. lokalproducerad potatis, rotsaker och frukt på hösten, när tillgången är stor och priserna låga.

En jordkällare ökar lagringsmöjligheterna

I takt med att fritidsodlingen ökar, ökar också behovet av goda lagringsmöjligheter. Förr i tiden hörde en jordkällare till varje gård. I dagens villakvarter har jordkällarens överlägsna funktion glömts bort och ofta står villaägaren utan möjlighet att lagra sina grönsaker och sin frukt. Det är roligt att odla, men det är inte muntert att se sin skörd förstöras på grund av dåliga lagringsförhållanden, d v s lagring i för varma och torra utrymmen. Ett kylskåp lämpar sig endast för förvaring av små mängder under kortare tid.

En jordkällare är dessutom ett mycket miljövänligt alternativ då den naturligt kyls av jorden, utan energiåtgång.

Fakta om lagring

Sedan man skördat potatis, frukt och grönsaker, kommer produkterna naturligt att sakta brytas ner. Denna process tar olika lång tid, beroende på temperatur och

luftfuktighet. En låg temperatur gör att nedbrytningsprocesserna går långsammare. En temperatur strax över noll är därför allra bäst. Potatis ska dock helst ej lagras under +4 grader, då stärkelsen i potatisen övergår i socker och potatisen får en söt smak. Därför är det vanligt att eftersträva ca 2 - 4 grader i en källare beroende på vad man lagrar.

En hög luftfuktighet (90-95 %), hindrar uttorkningen av produkterna och ökar den möjliga lagringstiden. En för låg luftfuktighet gör att produkterna torkar ut och skruppnar. Jordkällaren erbjuder naturligt en hög och bra luftfuktighet.

Frukt, såsom äpplen och päron, utsöndrar växthormonet etylen vilket påskyndar åldrandeprocesser hos andra skördade produkter. Därför är det viktigt att färsk frukt lagras åtskilt från övriga grönsaker, så att dess lagringstid inte förkortas.

Miljön i en jordkällare är också lämplig för övervintring av icke härdiga buskar, perenner och rosor. Känsliga växter gräver man upp på hösten, planterar i dränerande krukor och övervintrar i källaren.

Förutom det som redan nämnts, så passar en jordkällare utmärkt som förvaringsplats för vin, sylt, saft, konserver etc.

Modern mat- och vinkällare

Nu finns en modern, men redan väl beprövad variant av den gamla klassiska jordkällaren på marknaden. Stommen är byggd i glasfiberarmerad polyester, ett starkt och långlivat kompositmaterial med låg vikt, vilket gör den lätt att hantera och billig att frakta, jämfört med en källare i sten eller betong. Denna sorts källare har funnits sedan början av 1980-talet och den har visat sig fungera alldeles utmärkt. Den har dessutom en ljus insida som är mycket lätt att hålla ren och fräsch år efter år.

Källaren levereras som en färdig modul med dubbla dörrar och hyllor. Att få den på plats är också jämförelsevis enkelt. En markfirma klarar grovarbetet på kort tid. Efterarbete och arrangemang runtom kan man många gånger göra själv.

Spännande trädgård

Förutom nyttoaspekterna kan en jordkällare ge en helt ny karaktär åt trädgården. En kuperad yta ser ofta mer spännande ut och slutningen kan användas till odling av blommor eller kryddväxter. Ett vackert stenparti kan till exempel anläggas med stor framgång, då marken är väl-dränerad. Låt fantasin flöda!

*Maria Sandström
Hortonom*