

TRÄDGÅRDEN I SEPTEMBER

Det här pysslar jag med i nu...



Flytta in ömtåliga växter som rosmarin, palmer mm som inte tål för mycket frost. Oktober är en lurig månad.

DAGS ATT STÄDA VÄXTHUSET

Skapa bra förutsättningar för nästa år.

Jag tycker att det är lite skönt när det börjar bli dags att rensa ut i växthuset. Snart kommer de där få månaderna av lugn när det kommer till trädgårdsarbete. Redan i januari börjar det igen med sådderna. För att skapa de bästa förutsättningarna för nästa säsong är det värt att städa ut växthuset ordentligt. Då är det mindre riska att ohyra och sånt lever vidare till nästa år.

Beroende på vädret kanske de sista tomaterna hänger kvar. Men nu blir det snabbt mögel, och det sprider sig snabbt. Jag brukar ta in de sista tomaterna och låta de efter mogna på ett fat eller hängandes i fönstret. Jag brukar även isolera växthuset men det får vänta ytterligare någon månad.



PLANTERA VÅRLÖK!

Nu gäller det att slå till på favoritlökarna om du inte har gjort det än.

Vid den här tiden brukar det finnas mängder med vackra vårlökarna att välja mellan. Jag köper nya varje år, för då har jag glömt var de andra är satta, och sen blir det lika spännande varje vår att se vad som kommer upp och vart. Det är som om jag inte räknar in vårlökarna i planeringen i min egen trädgård. När jag begrep att det fanns Narcisser som doftade så har jag köpt nya olika sorter varje år. Hela jag är liksom svulten på blommor och dofter efter vintern och kan inte få för mycket! Ett tips är att gödsla med benmjöl samtidigt som du planterar lökarna. Då har de näringen på plats när de sen behöver den.

ÄPPELKAOS!

Fruktträd kan verkligen överösa en med frukt. Hur mycket man än älskar äpplen tex kan det ibland vara svårt att veta vad man ska göra av alla.

En klassiker är att slå in äpple för äpple i papper, så de inte stöts eller blir mögliga. Om ett äpple blir dåligt behöver inte alla bli det. Förvara mörkt svalt (5-10 C°) och fuktigt.

Äppelmos är ingen personlig favorit men om man får med kärnor som får kokas in ordentligt får man en mandelsmak i moset, som jag uppskattar i sammanhanget.

I övrigt är jag så glad över alla ställen som öppnat där man kan förvandla äpplena till underbar äppelmust. Googla och se vart ditt närmaste äppelmusteri är. Musten kan man i vissa fall få vacuumförpackad så de håller hela vintern utan problem.



*Min favoritlök blommar sommartid och sprider sig som ett ogräs... Men jag älskar den ändå.
Det heter:
Vit krollilja*

DELA PERENNER

The Cost-Cutter's Style Guide

When sending out a company newsletter, keep in mind these three things. First, send out your newsletter regularly. Stick to your promise if it's going to be weekly, monthly or quarterly. Second is to have a proper layout. Make your newsletter is interesting and easy to read. Lastly, ensure the quality of the content and images you will share.



It's very crucial to plan how your company newsletter will come to life. Will you be assigning the writing tasks to your employees who are good with words or hiring an off-site employee for the task? Who will provide the images? Will these be sourced by human resources or will a professional photographer will be designated for it? These are just some of the many questions you need to answer.

Once you have made the relevant decisions and have your newsletter's editorial team built, brainstorm on the content you will share. S

With a few key accessories, you can upgrade your look without breaking the bank. Wear them with attitude!



ANVÄND HÖSTLÖVEN

It's very crucial to plan how your company newsletter will come to life. Will you be assigning the writing tasks to your employees who are good with words or hiring an off-site employee for the task? Who will provide the images? Will these be sourced by human resources or will a professional photographer will be designated for it? These are just some of the many questions you need to answer.



Farmor Mäntas Aronialikör

Ingredients

1 l Aroniabär

50 cl Brännvinspecial, vodka eller annat okryddat brännvin

3 dl Vit sirap

Går att smaksätta med vaniljstång, stjärnanis eller kanel om man vill pröva sig fram lite.



*Plocka bären efter första frosten!
De blir sötare i smaken då.*

Gör så här:

1. Skölj och rensa bären ordentligt. Häll över bären i en förslutningsbar glasburk. Häll på spriten och låt stå i 4-6 veckor. Vänd burken ett par gången under tiden.
2. Sila bär och sprit och släng bären. Blanda spriten med sirap och smaksättare. Låt den ligga till sig på en mörk plats i några månader.

OBS: Jag har aldrig upplevt att den har blivit sämre av att ligga längre (snarare tvärt om), tack vare sockret och spriten blir den inte dålig.