

NYHETSBRÉV

från

Äppelgården

MAJ
2017

applegarden.se



FOTO: LARS HÅKAN NILSSON

Kära trädgårdsvänner!

Som vanligt har maj varit en innehållsrik månad. Våra fyra öppningsdagar blev mycket lyckade. Tack alla ni 188 personer som kom och lyssnade på våra 16 miniföreläsningar och tack alla ni som med era kunskaper och inspirerande samtal fångade oss alla. Vårmarknad i Kumla sjöpark och Jättegrönt i Gamla Linköping med god kommers har gjort oss kända även utanför länsgränsen. På hemmaplan har vi varit med på hembygdsföreningens Trädgårdsdag i Österåker och nu närmast var det Trädgårdsfestival på Sävstaholms slott i Vingåker. Jobbigt med så många marknadsdagar på kort tid men roligt med alla uppskattande kunder. Nu rullar det på här på Äppelgården och vi hälsar dig välkommen till en välfylld butik med perenner, klematis, kryddor och sommarblommor. Bästa hälsningar

Eva och Per

Vi har öppet på Kristi Himmelfärdsgård

Torsdag 25 maj har vi öppet som en vanlig vardag 10-18.

Blomsterhultsrosen tog slut men kom igen

De första 30 rosorna tog slut i ett nafs men vi har lyckats få tag på 30 till. Men även dessa är snart slut så vill du förvissa dig om att få ett exemplar så hör av dig omgående på boka@applegarden.se



FOTO: LARS ÅKE GUSTAVSSON



Lukta på den

Ja gör det, på den sicilianska vildluktararten *Lathyrus odoratus* 'Matucana' eller 'Franciscus Cupani' som den också heter. Kom till England med en siciliansk munk 1699 och är en kulturartssort med underbar doft. Du kan köpa den som småplantor ca 12-15 st i en box på Äppelgården.

Ny svensk rabarber

I förra nyhetsbrevet skrev vi om hur man kan odla rabarber under en kruka. Nu har det kommit en ny sort, den första svenska rabarbern någonsin, *Rheum rhabarbarum* 'Barbro'. Den har ett sirligt växtsätt, stjälkar som är helt röda på nedre delen, bara 50-60 cm hög. Oxalsyran är under medel. Ger riklig skörd från april till juli och går bra att odla i kruka. Den är dessutom klassad som E-planta.



Andra rabarbersorter på Äppelgården är 'Elmsfeuer' med genomfärgade röda stjälkar, 'Holsteiner Blut', en sen sort med rödgröna stjälkar, den starkväxande 'Red Champagne' som innehåller både oxalsyra och äppelsyra, norska 'Rosenhagen', en utmärkt matrabarber, den delikata danska 'Spangsbjerg' som vinner alla smaktester och förstas också 'Viktoria', den vanligaste sorten genom tiderna i Sverige.

MAJTIPSET

Ha kryddorna nära till hands



På Äppelgården har vi en liten krukrädgård med kryddor precis utanför köksdörren. Snabbt och praktiskt. Till vänster på trappan står en marockansk mynta, i den gamla konserveringsapparaten växer månadssmultron, i den stora zinkbaljan finns krasse, persilja, gräslök, kryddtimjan och ananassalvia. Till höger finns en chiliplanta på tillväxt. Andra kryddor att ha till hands är fransk dragon, koriander, citronmeliss, körvel, basilika, oregano, rosmarin, kryddtagetes, citrontimjan, lagerblad och basilika.