



KONSTNÄRENS KÖKSTRÄDGÅRD

Människor som passerar Helles köksträdgård i byn Torna Hällestad kan inte låta bli att stanna och titta. Den är ju så vacker! Inte konstigt, med tanke på att Helle är konstnär. Men framför allt odlar hon för att äta och njuta.

AV LISA ISING FOTO PERNILLA BERGDAHL

MITT LANTLIV

Helle Christensen Hjort

ÅLDER: 53 år.

YRKE: Konstnär.

FAMILJ: Maken Per-Anders Hjort, två vuxna söner.

BOR: I ett stort hus i byn Torna Hällestad utanför Lund i Skåne. Här finns en köksträdgård på 400 kvm och ett orangeri, ritat av arkitekten Inger Finnman, på 50 kvm.

JUST NU: Läger in, syrar eller torkar årets skörd. Slungar årets sista honung.



HELLE tillbringar många timmar i köksträdgården, där grönsaker och blommor färgkoordinerats och bildar en fascinerande enhet.

”I ORANGERIETS KÖK PUTTRAR TOMATSÅS FÖR HELA ÅRET”

ÅRETS KÖKSTRÄDGÅRD har sin egen palett: en nästan orientalisk färgskala med violett som komplementfärg. Dahliorna går i mörkt sammetsrött, lila och orange. Solrosor skiftar från gult till brons och däremellan blommande zinnior i alla nyanser. Välbekanta grönsaker som morötter, rödbetor och lök råkar matcha i passande färg.

– Men kalla det inte för en ”potager”, en fransk dekorativ köksträdgård. Jag ser mig snarare som en trädgårdsbonde, säger **Helle Christensen Hjort** om sina grönsaksodlingar i den lilla byn Torna Hällestad.

Det är ändå nästan oundvikligt att tankarna går till impressionistmålaren **Claude Monet** och hans trädgård utanför Paris. Färgglädjen och de spännande perspektiven är besläktade. Till och med den berömda krassegången har sin motsvarighet. Den stora skillnaden är att Monet odlade blommor för att avbilda – Helle odlar för att äta.

– Grönsakerna ska räcka hela vintern, ytorna måste beräknas och grödorna växla plats mellan olika år. Sådant är viktigt. Att det sedan är vackert faller sig naturligt eftersom jag är konstnär, men det är inte huvudsyftet.

Trädgården ligger alldeles intill en bokskog, Trollskogen kallad på grund av de vridna träden som växer där. Ofta blir passerande skogsvandrare stående utanför staketet i stum beundran. Från grunden ser de ut över grönsakslanden, formade som två stora trianglar på vardera sida om mittgången. Det skapar djupperspektiv och

häriifrån syns raderna av olika sorters kål, bönor, majs, rotfrukter med säsongens blommor som komplement. I centrum ligger det nybyggda orangeriet. Det är verkligen väldigt vackert och varje säsong har sitt eget tema.

– Nästa år blir det något annat. Jag funderar på att göra en hel allé av vita rosenskärar i stället för årets krassegång. Och så ska vi ha mer av både palsternacka och basilika, det har vi redan bestämt.

Helle visar runt bland raderna av olika sorters grönsaker, pekar och berättar om de olika sorterna. Vad som har lyckats bra och mindre bra, nyheter och överraskningar.

Lunchen närmar sig. Maken **Per-Anders** drar upp vitbetor, morötter och plockar några stånd palmkål. En kort stund senare doftar det av god mat från orangeriets kök: Fräst kål med hackad vitlök, rostade pinjenötter och en skvätt gräddde. Lokala korvar från grannbyn, serverade på en bädd av stekt lök, persilja och tomater. Bröd och vitbetsallad med vinägg. Bordet med utsikt över odlingarna och cocktailtomater på plockavstånd dukas och det är en särskild upplevelse att smaka på det vi har för ögonen.

Att odla sin egen mat har blivit en hel livsstil för Helle och hennes man Per-Anders Hjort, geolog och chef på ett återvinningsföretag. Köksträdgården på fyrahundra kvadrat, som en mindre villatomt, gör att familjen är närapå självförsörjande på grönt året runt.

– Vi odlar det som vi gillar. Palsternacka är en favorit, så det ska



ETT SMAKPROV av årets skörd: vitbetor och morötter, polkabetor, olika sorters lök och kål. Allt förvaras i Jordkällaren.



ORANGERIET är trädgårdens medelpunkt. Här produceras och tillagas fantastisk mat – mitt i grönsakslanden.

vi ha mer av nästa år, och kål av alla sorter är jag nyfiken på. Den blev ovanligt lyckad i år. Särskilt den blågröna palmkålen är så fin att jag odlar mer än vi behöver, bara för att den är så vacker.

Dessutom kompletteras kökslanden med flera växthus för värme-krävande växter som tomater, chili och meloner. En modern jordkällare finns också och i den håller sig rotfrukter och mjölksyrade grönsaker fräscha under hela året. Med fyra egna bisamhällen finns det alltid honung i huset. Till och med egen olivolja kan familjen stoltsera med tack vare en kollektiv olivlund som de äger i Toscana tillsammans med tolv andra.

Det var för några år sedan som Helle och Per-Anders köpte till granntomten i Torna Hällestad och därefter bestämde de sig för att göra allvar av planerna på ett orangeri och grönsaksodling i större skala.

De visste vad de ville och kontaktade arkitekten Inger Finnman från grannbyn Dalby. Tillsammans med henne skissade de på en byggnad som kunde hysa allt från vårens frösädd och sticklingar till tomatplantor samt vinterförvarade citronträd och guldfiskar. Men också ett rejält kök där skörden kunde tas tillvara och tillagas – och en matplats för fina jord-till-bord-upplevelser, mitt i köksträdgården.

Helle, som har danskt påbrä, hittade bland annat inspiration hos landsmän som matkreatören Camilla Plum och Claus Dalby med sin jylländska trädgård.

– Det har verkligen blivit som vi tänkte oss, konstaterar Helle.

Faktiskt så lyckat att Claus Dalby själv kom på besök och bad att

få ta med orangeriet i sin senaste bok om inspirerande växthus i Skandinavien.

I orangeriets kök puttrar tomatsås för hela året och familjen behöver aldrig köpa konserverade tomater. Efter midsommar planteras basilikan ut på friland – och blir till mängder av pesto. I orangeriet finns även utrymme för att slunga honung, en minst lika viktig funktion. Helle som är en stor bionusiast producerar hundratals kilo honung varje år, både vår- och hösthonung.

Helheten är viktig och sedan några år ingår trädgården även i konstnärskapet – på ett väldigt konkret sätt. I botten är Helle Christensen Hjort textilkonstnär och numera använder hon vaxen från de egna bikuporna i sin konst.

Genom olika transparenta vaxlager, texter och bilder, skapar hon flerdimensionella collage. Hon använder också komposten till textilfärgning, en slumpartad process där det som för tillfället förmultnar avgör resultatet. Samtidigt är hon en jordnära person med stort naturintresse.

– För mig bildar odlande och konst en helhet. Det är något jag alltid bär med mig. Att leva och arbeta så här gör att känslan för här-och-nu blir så mycket starkare. Man lever med årstidernas och vådrets skiftningar.

Efter höstens skörd börjar odlingsåret om på nytt. Komposten får sitt och jorden vänds med fräs. Helle flyttar in i sin ateljé och lever vinterliv. När våren kommer tillförs jorden riktiga mängder stallgödsel – innan det är dags för sädd igen och kretsloppet börjar om på nytt. ●



FYRA BISAMHÄLLEN i specialritade kupor, säkrar både pollineringen och tillgången på honung hemma hos Helle.

I HELLES TRÄDGÅRD

GRÖNSAKER:

- Squash** – ett par plantor räcker för en hel familj.
- Sallad** – Bowl (röd), Oliver (ljusgrön), vanlig sallat och ruccola
- Olika sorters kål** – palmkål, grönkål, vitkål, brysselkål, blomkål, spetskål
- Bönor** – vaxbönor, störbönor, bondbönor
- Morötter** – både sommar- och vintersorter
- Lök** – silver, gul, röd, purjolök samt vitlök
- Olika sorters betor** – vitbetor, polkabetor, rödbetor
- Spenat, sockerärter, fänkål, palsternacka, majs, rotselleri**
- Potatis** – tidiga sorterna Cherie och Marie Pierce, King Edward för vinterlagring samt Asterix

KRYDDVÄXTER:

- Kaffirlime** – påminner om limegräs och används på samma vis
- Bladpersilja, gräslök, koriander, basilika**

BLOMMOR:

- Solrosor** – ljusgula små 'Italian White' och 'Valentine' och mörka 'Claret'.
- Dahlior** – bland annat mörka 'Arabian Night' och röda 'Twynning's Revel'.
- Rosenskära** – vit 'Psyche', dubbel
- Blomsterkrasse**
- Zinnia** – finns i en mängd olika färger

- Tänk hellre i kontrastfärger än ton-i-ton, så blir intrycket livligare.
- Blanda grönsaker och blommor.
- Även grönsaker kan vara mycket dekorativa, exempelvis palmkål.
- Välj många av samma sort, så blir effekten större än om du duttar med några få av varje sort.