

Famnen full av vitbets 'Blankoma', och den snygga polkabetan 'Tonda di Chioggia'.

helles köksträdgård

Att odla sin egen mat har blivit en hel livsstil för Helle och hennes familj. Deras köksträdgård är dock lika mycket konstverk som matnyttig odling.

TEXT LISA ISING / FOTO PERNILLA BERGDAHL



Svartkålen, 'Nero di Toscana' samsas med zinnia och krasse i olika färger.

HELLES KOMPOSITION 2013:

Svartkål (palmkål), *Brassica oleracea*, 'Nero di Toscana'.

Koriander, *Coriandrum sativum*, 'Santo'.

Zucchini, *Curcubita pepo*, 'Dark Fog'.

Sallat, *Lactuca sativa*: bl a ljusgröna 'Oliver' och röda 'Bow'.

Senapskål (*rucola*), *Eruca sativa*.

Kål, olika sorter, som t ex *Brassica oleracea* 'Nero di Toscana'.

Trädgårdsbönor, bl a högväxande *Phaseolus vulgaris* 'Neckargold' (gula) och 'Neckarkönigin' (gröna).

Rödbetor, bl a polkabetan *Beta vulgaris* 'Chioggia'.

Potatis, *Solanum tuberosum*, 'Labella', 'Cheri', 'Marie Pierce'. För vinterförvaring: 'King Edward' och 'Asterix'.

Palsternacka, *Pastinaca sativa*.

Kryddväxter: basilika, koriander m fl.

Solrosor, *Helianthus annuus*, 'Valentine' (ljusgula små) och 'Claré' (mörka).

Dahlior, bl a 'Arabian Night', 'Twynings Revel' och 'David Howard'.

Indiankrasse, *Tropaeolum majus*.

Rosenskära, *Cosmos bipinnatus*, 'Psyche'.

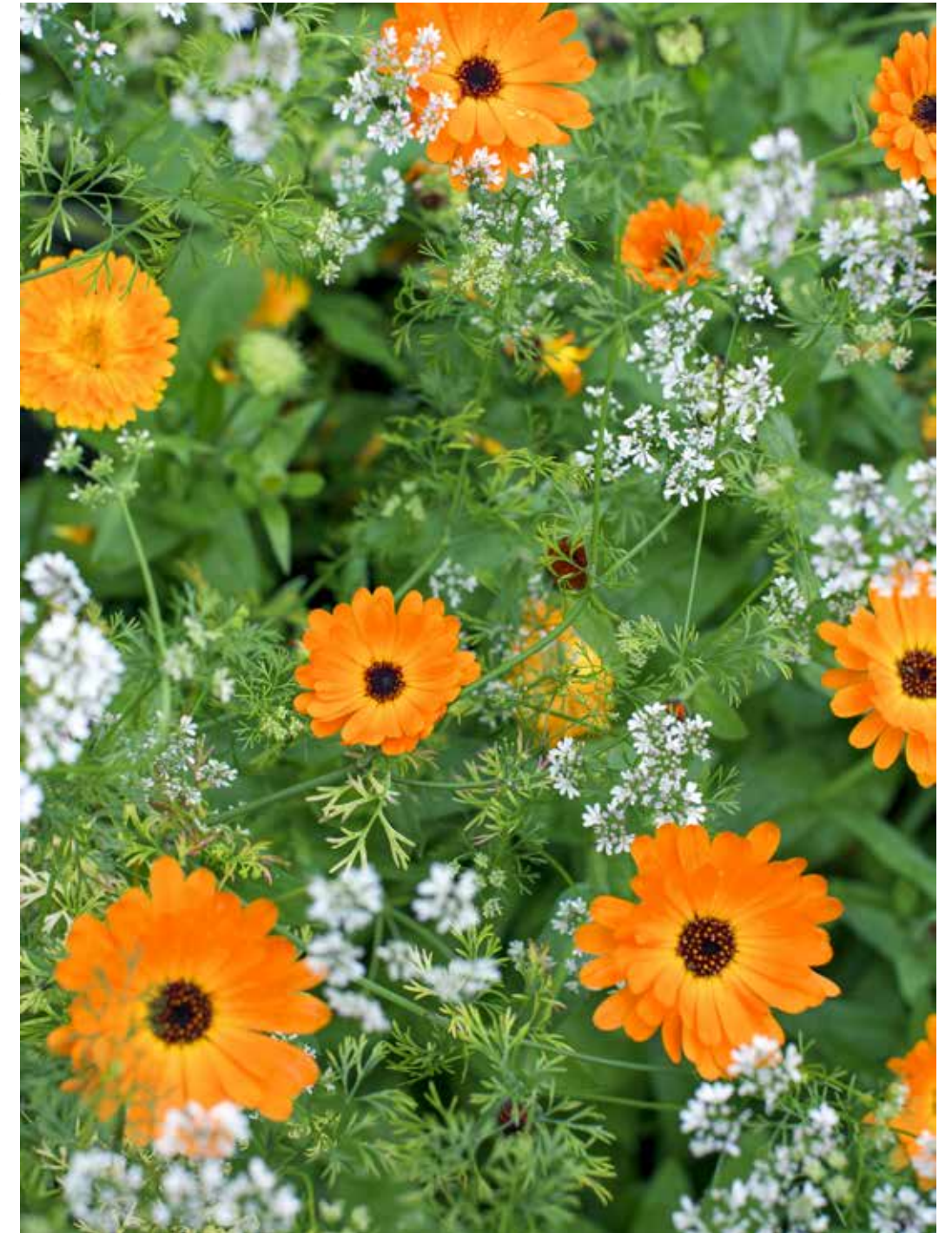
Zinnia i en mängd olika färger.

Gången upp till orangeriet är kantad av svartkål, zinnia och självsådd krasse. Kring alla kanter på grönsakslanden växer dahlior, koriander och ringblommor för att fylla "hålén" efter skörd.

T v: Bondbönor i skål som väntar på att spritas och hamna i en god soppa. Till efterrätt blir det trädgårdsblåbär av sorterna 'Duke' och 'Putte'. T h: Mitt i kökslanden står klättertorn till störbönor; 'Neckarkönigin' och 'Neckargold' är fina sorter.



Ätbart men framför allt somrigt och vackert: Blommande koriander och ringblommor.



Det händer att förbipasserande blir stående i stum beundran utanför Helle Christensen Hjorts trädgårdsgrind i byn Torna Hällestad utanför Lund. Hennes köksträdgård är lika mycket konstverk som matnyttig odling. I skördetid är kompositionen som mest fulländad.

De största odlingsbäddarna rymmer tillsammans drygt 280 kvadratmeter och där samsas grönsaker och blommor om vartannat. Basgrödorna är potatis, olika sorters kål och diverse slags lök. Men här odlas enormt mycket mer: squash, majs, minst fyra sorters sallat, olika slags bönor, både sommar- och vintermorötter, olika sorters betor, spenat, sockerärter, fänkål... Av kryddväxter finns exempelvis koriander och basilika som Helle odlar på friland. Kori-

andern får ibland gå i blom och det ljusa floret är särskilt fint till gula och orange ringblommor. I centrum ligger det moderna orangeriet som Inger Finnman, en arkitekt i grannbyn, har ritat. Till ytan är hela köksträdgården som en mindre villatomt.

– Vi odlar det vi gillar. Men vissar sorter blir det extra mycket av, bara för att de är så vackra.

Eftersom det mesta i köksträdgården är ettårigt brukar Helle, som är konstnär till yrket, ge odlingen ett särskilt färgtema för varje växtsäsong. Det här året går köksträdgården i orientaliska färger. Mot den blågröna palmkålen blommar zinnia i mängder av nyanser, ringblommor och indiankrasse i olika röda toner. Till det dahliorna; en lila sort, den dramatiskt mörka 'Arabian Night', den röda 'Twynings Revel' och en orange 'David Howard'. Och så solrosor, både små ljusgula

'Valentine' och de mustigt mörka 'Claré'. Välbekanta grönsaker som morötter, rödbetor och lök råkar passa perfekt i färg.

Men Helles köksträdgård är inget konstnärsprojekt utan familjens sätt att bli näst intill självförsörjande på grönt året runt. Att odla sin egen mat har blivit en hel livsstil för Helle och hennes man Per-Anders Hjort. Särskilt Helle lägger ner mycket tid och kraft här.

Hon visar runt i grönsaksraderna och berättar om de olika sorterna, vad som har lyckats bra och mindre bra, nyheter och överraskningar.

– Kålen har fått ta större plats än tidigare och vi trivs bra med det. Med kål i landet har vi färskt grönt långt in på vintern, i stället för att köpa sallad. Och palsternackan har vi lärt oss att uppskatta enormt, berättar hon.

T v: Basilikan sätts ut på friland efter midsommar. Den används sedan med fördel till pesto och andra goda såser.

T h: Vackra potatisen 'Asterix' har ett fast kött och är motståndskraftig mot många potatisåkommor, därför bra för ekologisk odling.



ATT LAGA LUNCH hemma hos familjen Christensen-Hjort är en smal sak. Orangeriet, som familjen varit mycket engagerad i när det planerades, används inte bara till att driva upp vårens fröplantor eller vinterförvara citrusväxter i. Här finns också ett arbetskök där skörden direkt kan förvandlas till fina jord-till-bord-upplevelser. En vända i trädgårdslandet blir på en liten stund till storstilad måltid: Fräst palmkål med hackad vitlök, rostade pinjenötter och en skvätt grädde. Korv tillverkad i grannbyn på en bädd av stekt lök, persilja och tomat. Bröd och vitbetssallad med vinägrett. Lunchen är klar! Det doftar förföriskt bland mognande tomat men bästa kryddan är utsikten över köksträdgården.

Odlingarna kompletteras med växthus för värme krävan- de sorter som tomat, chili och melon. En modern jordkällare finns också och i den håller rotfrukter och mjölksyrat sig fräscht under året. I orangeriets kök förvandlas tomatskörden till tomatsås för ett helt år och familjen behöver aldrig köpa konserverade. Frilandsodlad basilika blir till pesto.

Helle är även en stor bionusiast och i orangeriet finns

utrymme att slunga honung. Av fyra egna bisamhällen blir det hundratals kilo honung varje år, både vår- och höst-honung. Familjen kan till och med stoltsera med egen olivolja tack vare en kollektiv olivlund i Toscana som de äger tillsammans med tolv andra.

– Jag ser mig lite som en trädgårdsbonde, förklarar Helle mellan lunchtuggorna.

ODLINGARNA SKA VARA lättsköta men ändå inspirerande. Landen har hon valt att hålla stora, i stället för att dela upp dem i småstycken. På så vis blir det lättare, både att skapa god jord och att vattna. Men alltför rationell vill Helle inte bli. Lite blandning måste det få vara.

– Särskilt svartkålen är enormt dekorativ tillsammans med blommor. En klassisk kombination är också att sätta majs, bönor och squash tillsammans. De senare hjälper till att stötta den höga majsen.

Allt det vackra och ätbara ingår i ett hållbart kretslopp med fyra stora komposter i centrum. Därtill bidrar traktens

Liten men stark. Från Borough Market i London köpte Helle en gång den här lilla chilin med sina små frukter och mörka bladverk.



hästgårdar med rikliga mängder stallgödsel som behövs för att det ska bli bra skördar. Både Helle och hennes man är miljöengagerade och helhetstänket är viktigt. Flera år i England har också satt sina spår. De tar sin trädgård på allvar och den spelar en stor roll i deras liv.

– Den brittiska trädgårdskulturen så stark. Människor gör fantastiska saker och lägger ner både tid och pengar på sina trädgårdar. När vi kom hem hade vi samlat mycket inspiration och vågade göra något större. Men odlat, det har jag alltid gjort.

Helle som själv har danskt påbrå hittade också viktiga inspirationskällor i två landsmän: matkreatören Camilla Plum och Claus Dalby med sin jylländska trädgård. På sätt och vis kan man säga att deras mat- respektive trädgårdstankar smälter samman i Torna Hällestad. Och så lyckat har resultatet blivit att Dalby valde att ta med orangeriet i sin senaste bok om växthus i Skandinavien. Men den som kommer på besök ett annat år lär bli förvånad. Då har Helle iscensatt ett helt annat tema för sin köksträdgård. ☞

GARDEN FLOW

HÅVS VATTENKANNOR
NUTSCENE SNÖREN
ALITAGS SKYLTA
DEWIT REDSKAP
B GREEN KRUKOR

Shop & Trädgård SUNDSVALL

WEBSHOP: GARDENFLOWSHOP.SE BLOGG: TRADGARDSFLOW.BLOGSPOT.COM

FLORA LINNEA

I EN UNDERBAR 1700-TALSMILJÖ
LIGGER VÅR BUTIK

Vi har ett stort urval av svenskodlade rosor, men även andra växter. I butiken kan du hitta redskap, växtillbehör, glas, keramik, böcker, textilier, möbler, presenter och mycket mer. Besök gärna vår webshop:

www.floralinnea.se

Fredriksdal muséer och trädgårdar, Helsingborg, tel 042-32 77 99
Öppet: Tisd-fred 11-18, lörd-sönd 11-15, E-post: info@floralinnea.com