



Att gurka inte kan odlas tillsammans med tomat är en myt.

Många myter om tomater och gurka

TEXT: LILL ERIKSSON FOTO: LILL ERIKSSON OCH ISTOCKPHOTO



Lena Drameus-Åberg och Kjell Åberg har på eget förlag gett ut sin bok *Gröna sidan upp!* Innehåller odlingsråd, recept och historier från fyra generationers trädgårdsmästare Åberg. ISBN 978-91-633-6468-6.

Kjell Åberg är fjärde generationens växt-
husodlare i sin släkt. Efter ett livslångt od-
lande har han sina egna svar baserade på
praktisk erfarenhet. Han vill bli avliva tre
myter om tomaten: att den vill ha mycket
vatten, att den smakar mer ju rödare den är
och att den inte kan odlas på samma plats
år från år.

– Tomater ska vattnas sparsamt, så sma-
kar dom mer. Står de i kruka behöver de en
aning mer. I mitten av september slutar jag
vattna dem som står i marken helt, berättar
Kjell Åberg. Alltför riklig bevattning är or-
saken till att vi ibland stöter på även ekolo-
giskt odlade tomater som är smaklösa. Det
samma gäller gurkan.



Tomaten behöver inte mogna på plantan för att bli god.

Tomatens röda färg anses spegla smaken.
– Det är inte sant. Det är inte nödvändigt
att den är solmogen, bara den börjar rodna
så smakar den lika bra, säger Kjell Åberg.
Och alla växthusodlare vet att en kall röd
tomat smakar mindre än en varm grönröd.

Slipp tomater som spricker

Ett problem med tomater brukar vara att
skalén spricker i nackarna. Det hävdar en
del beror på ojämn bevattning.

Yrkesodlarna sätter på värmen nattetid
för att slippa oönskad fukt.

– Det är fuktigheten på skalet som gör att
de spricker. Efter midsommar när nattdag-
gen kommer ska man låta både vädrings-
lucka och dörr vara öppen i växthuset, dyg-
net runt, menar Kjell Åberg. Det bromsar
också förekomsten av mjöldagg och andra
svampsjukdomar.

Hur ser då växtföljden ut i ett växthus?
Alla vet att jorden blir trött av samma växt-
slag som återkommer på samma plats. Men
det är svårt att få till en femårig växtföljd



För mycket fukt på skalet gör att det spricker.

där allt man vill odla byter växtplats. Och
att byta ut all jord är arbetsamt. Gurka och
melon ska inte odlas efter varandra på sam-
ma plats. Byt ut ungefär en femtedel av jor-
den. Man behöver inte byta ut tomaternas
jord – det går att odla dem framgångsrikt
även om växelbruket är klen.

– Här har jag odlat dom på samma plats
i 28 år. Jag motverkar jordtrötthet genom
att tillföra humus – allra bäst är kogödsel,
säger Kjell Åberg.

Duger den som säljs i handelns plastpå-
sar eller bör vi kompostera dynga från en
bondgård?

– Bägge sorterna duger. Naturligtvis är
komposterad kogödsel från en bondgård
mer koncentrerad än den i påsar. Att ko-
gödsel motverkar jordtrötthet är en gam-
mal känd kunskap. Ingen har dock veten-
skapligt bevisat varför kogödsel fungerar
såhär. Nermyllad tagetes och en del andra
gröngödselväxter fungerar som bekant på
liknande sätt.

När det gäller gurka frodas myten att ➤



Under högsommaren blastas tomatplantorna av nerifrån vartefter tomaterna mognar för att släppa in så mycket ljus som möjligt

den inte kan odlas i samma hus som tomat.

– Det är en gammal sanning från tiden då det inte fanns bitterfria gurkor som de flesta sorter är idag.

Gurkplantorna älskar värme och dör i ett för kallt växthus, så tidigast i maj om du saknar extra värme. Få dem att samla kraft genom att plocka bort alla skott och gurkämnen upp till den första halvmetern.

Toppa därefter varje nytt sidoskott efter två blad. Ta bort allt som gulnar och toppa när plantan nått taket. Gurkan vill ha luftig jord, blanda gärna planteringsjorden med dåligt brunnen kompost. Skydda plantorna mot stark sol och undvik vattna direkt på rothalsen, annars riskerar den dö.

Även när det gäller melon och gurka ska man vara försiktig med vattnandet, anser Kjell Åberg. Både för smakens skull och för att hålla nere luftfuktigheten som är grogrund för mjöldagg och viss ohyra. Kjell rådder hobbyodlare att bekämpa angrepp av ohyra med att spruta med en tvåprocentig såpvattenlösning när solen gått ned.

Plocka bort bladoch blommor

Tomaterna som har tjuvats under hela odlingsäsongen (även cocktail) skall under



Nedmyllade tagetes motverkar jordtrötthet.



Det tar tre månader att planera sådden när man ska sätta upp mot 2 000 sorter. Den 1 februari börjar Kjell Åberg så och fortsätter sedan varje vecka.

ÅBERGS TRÄDGÅRD

Åbergs Trädgård i Öja fyra kilometer från Ystad är idag ett välkänt besökt trädgårdsmål. Kjell Åberg driver nu tillsammans med hustrun Lena Drameus-Åberg den rörelse som startades 1872 av hans farfar Anders Åberg. Mellan 1 500 och 2 000 örtartade växter, varav 400 varianter sommarblommor, drivs årligen upp här utan kemiska bekämpnings- och retarderingsmedel. Här finns också Köksträdgården Sjuudden, en visningsodling med sjuårig växtföljd, ett trädgårdscafé och slow garden. Den senare drivs av Emily Drameus, dotter i familjen. Läs mer: www.abergsgarden.nu, www.slowgarden.se

högsommaren blastas av så att frukterna får mycket ljus.

– Ta av längst ned och följ med upp genom mognadsprocessen, uppmanar Kjell.

I juli sätter han ut äggplantorna i skyddat läge för att undvika risken för spinn. När den och paprikan nu äntligen sätter blommor är det inte precis att knipsa av dem vi helst vill göra.

– Men det är precis vad vi ska, så att plantan hinner växa till sig och orkar bära mer frukt.

Plocka av de första tre blommorna på äggplantan, så kan du få fyra fina auberginer som tack. På paprika plockar man av de fyra–fem första blommorna. Alla paprikasorter är först gröna och får sen sin mogna färg.

Tänk också på att melonens sidoskott be-

höver beskäras – ett blad efter honblomman. De är mindre och färre än hanblommorna och känns igen på sitt lilla melonämne. Sen inleds den fulla njutningen, med god skörd, smaksensationer och skön vila. Utan för mycket vattnande...

– Folk tror inte det är sant, men det är bra att vara lite lat, avslutar Kjell Åberg. □



Ta bort de första auberginblommorna så gynnas tillväxten och kvaliteten på frukten.