






HAUSTELISTE – 3. JUNI

Vi nyter litt friske grønne smakar her og der, medan vi ventar på grønsakene som kjem der framme. Pastinakk, gulrot, erter, og forskjellige betar er på veg til å spire, medan purre, stang/rotselleri, og kepaløk finn seg til rette i sin nye veksepass – planta ut av deg!

Anbefaling: ta med ein god bunt luft/pipelauk. Ha i kjøleskap, i ein pose – då kan dei fint lagrast nokon dagar her. Den gir mild lauksmak i maten. Du kan bruke den i kalde, og varme rettar. Du kan også fryse den direkte.

PLANTE	KVAR	KORLEIS	KOR MYKJE
<u>OREGANO</u> 	I urtebedet	Knip/klipp av	Det du trenger
<u>EPLEMYNTE</u> 	I urtebedet, bak pilhytta	Knip/klipp av	Det du trenger
<u>LØPSTIKKE</u>	I urtebedet, bak pilhytta	Klipp/kutt av nede med rota	1 stilk

			
<p><u>LUFT/PIPELØK</u></p> 	<p>Seng 1, og 2</p>	<p>Knip/knekk av nede på planten. Det er det grønne over jorda som nyttast. Blomen/lauken som kjem på toppen er også etandes.</p>	<p>Ein stoor bunt! (Kan frysast direkte, om du ikkje kan ete alt på ein gong)</p>
<p><u>GRASLØK</u></p> 	<p>I urtebedet</p>	<p>Klipp</p>	<p>Det du trenger. Blomsterknoppar (det lilla) Og blomster kan etast. Kan frysast ned.</p>
<p><u>RUCCOLA</u></p>	<p>I tunnelen (I senga nest lengst til venstre. I rada til venstre i senga)</p>	<p>Knip av blada nede på planten. Plukk frå fleire plantar.</p>	<p>Det du trenger</p>



KVITLØKBLAD



Seng 7, og 8

Knekk av blada –
gir mild
lauksmak.

Ta som du
ønsker.