

BESÖKET PÅ LOTTEN



Kolonisterna Lena och Åke kommer förbi, de tillbringar en stor del av sin semester här och de har lockat hit vänner, som också skaffat stuga på Steffens Minne. Här om kvällen ordnade Lena och Åke en spontan grillkväll och 16 personer dök upp. Det var trevligt, det finns mycket socialt liv här om man vill.

Invid den blåa stugväggen växer den gula tomaten 'Taxi' i stora klasar.

– Jag har aldrig varit med om att få tomater så tidigt på säsongen, och dessutom är de fantastiskt goda.

Fröna kommer från Sesam, som är en förening som tillhandahåller frön per postorder.

På Steffens Minne komposterar också flera av kolonisterna enligt en

japansk metod som kallas Bokashi och som, enkelt förklarad, innebär att matresterna från hushållet konserveras genom mjölksyrabakterier istället för att de bryts ner i en vanlig kompost. De bägge komposteringsmetoderna kan kombineras och Inger har bägge. Hon är en aktiv komposterare.

Biodlare på Kolonin

En av kolonisterna är också biodlare, Rune, som har flera bikupor alldeles vid kanten på området. Bina hjälper till att pollinera på området och Rune slungar honung ett par gånger per säsong.

Inger berättar att det är ett generationsskifte på gång i föreningen, några gamla kolonister säljer sina stugor och unga familjer flyttar in. ✿

FAKTA STEFFENS MINNE

Koloniområdet Steffens Minne ligger i Karlstad och har 63 lotter med stugor. På somrarna hålls kurser inom flera områden och det ordnas ett populärt sommarkafé vid föreningshuset. Föreningen bildades 1985.

BOKASHI

Ett annat sätt att kompostera än det klassiska är att använda en japansk metod som heter bokashi. Bokashi är inte så etablerat i Sverige ännu, men används mycket till exempel på Nya Zeeland. Det är inte frågan om klassisk kompostering, där förmultningsprocessen är den centrala, i bokashi konserveras istället hushållsavfallet genom att mikrober, så kallade EM (effektiva mikroorganismer) tillsätts. Resultatet blir ett slags ensilage med ett lågt pH-värde som gör att insekter och andra skadedjur inte trivs i miljön. Dock måste man se upp så att bokashin inte blir för blöt – för vätskan, lakvattnet, som utsöndras ur bokashin luktar. Lakvattnet är fullt av näring, späder man ut det med vatten fungerar det utmärkt att gödselvattna med. Lakvattnet är starkt, det måste spädas 1/100. Processen är enkel: mikroberna (bland annat lactobacillus som också finns i yoghurt och jästsvamp som liknar den vi bakar med) tillsätts i det finfördelade hushållsavfallet var gång man fyller på sin bokashihink. För att hanteringen ska bli enkel är mikroberna blandade i vetekli. Bokashihinken bör inte öppnas mer än en, max två gånger om dagen, det för att så lite syre som möjligt ska komma in. Underst i hinken lägger man tidningspapper. Ett lager med tidningspapper lägger man också mitt i hinken och ett lager överst.

I bokashi kan man lägga allt organiskt material från köket – allt från salladsblad till papper och köttben. Känns det svårt att ha med animaliska matrester i bokashin så kan man naturligtvis avstå.

En fördel med bokashi är att ingen näring försvinner i processen och till skillnad från klassisk kompostering bildas inte heller några växthusgaser. ✿

Koloniträdgården kommer att återkomma till Bokashi i senare nummer. Läs mer på: www.bokashi.se