



FOTO EVA S. ANDERSSON

Gott exempel från Gunnebo

✿ **Med över 90 procent ekologiska råvaror** har Gunnebos restaurang nått den högsta nivån på Kravs certifieringsstege. Den ekologiska köksträdgården bidrar med många av ingredienserna. Köksmästaren Patrik Sewerin lyfter också fram det "goa samarbetet" med leverantörerna och att man väljer fisk från WWF:s grönlista. Missa inte att besöka Gunnebo slott & trädgårdar utanför Göteborg om tillfälle ges. Njut av den vackra 1700-talsmiljön och stjäla idéer i köksträdgården.

Vinn!

Ny bok om ulliga favoriter

✿ **Humlornas fina mönster** tjänar som varnings-signal, ger snabb uppvärmning och kamouflage. Resultatet är en mängd kombinationer av gult, orange och svart. Om detta och mycket mer kan du läsa i *Humlor i Sverige*, där Sveriges 40 arter presenteras av experten Björn Cederberg och illustratören Bo Mossberg som gjort de vackra akvarellerna.

Trädgård & Blommor lottar ut 5 exemplar av boken. Skriv namn och adress på ett vykort och skicka till "Humlor 3", Trädgård & Blommor, 109 28 Stockholm, senast den 27 juni.

Ångshumlan är vår minsta humleart. Här en arbetare på en skogsnäva.

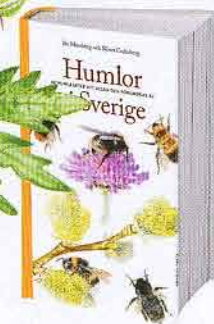


ILLUSTRATION BO MOSSBERG

Lyser upp trädgården

✿ **Rikta ljuset** mot växterna så fortsätter trädgården att leva även när mörkret faller. Power spot lyser med tre led-dioder och har ett batteri som laddas med solceller, ca 110 kr, Star Trading.



Inte ute och cyklar

✿ **Den färgglada** cykelkorgen är lika fin att hänga på balkongräcket och använda som blomkorg. Korgen är handflätad av plastband och en Fair Trade-vara från Vietnam, 295 kr, Afroart.



Stick i väg!

✿ **Ekologiska** myggspiralerna Colibri doftar gott och håller myggen borta. De tillverkas i Indien av Maroma som är medlem i Indiens organisation för rättvis handel. I serien finns även myggolja och kroppslotion. Cirkapris för 10 spiraler med brinntid på vardera 10 timmar är 198 kr, Ragtrade.

Miniintervju Anna odlar sin egen mat

✿ **Anna Forslund** brinner för att odla sin egen mat och har som mål att göra sin familj, med man och fyra barn, självförsörjande på grönsaker.



Anna Forslund

Hur ska du lyckas med det?

– Jag planterar hellre en vinbärsbuske än en ros och har odlat upp det mesta av vår 2 000 kvadratmeter stora tomt. Nu har vi fått låna mer mark och ska utöka odlingarna av potatis, kål och rotfrukter. Vi har också grävt ett stort hål som ska fungera som en stuka där grödorna kan lagras under vintern.

Varför vill du odla din egen mat?

– För mig är det ett sätt att kunna vara hemma med mina barn och ändå få ekonomin att gå ihop. Dessutom tycker jag att det är viktigt att barnen får se var maten kommer ifrån.

Hur kommer man i gång?

– Börja i liten skala och utöka efter hand. Pallkragar är ett behändigt sätt att odla på. Satsa på lågodlade sorter som ger stor avkastning. Störbönor ger mycket på liten yta. Sallad är alltid bra. Och kom igen-växter som mangold och persilja som skjuter nya blad efter hand som man skördar.

Har du några bra spartips?

– Ta vara på material du har i närheten i stället för att köpa nytt. När vi gjorde vår köksträdgård använde vi gamla presenningar i botten, söndagslaget taktegel i gångarna, de flesta lådorna är byggda av gammalt virke från ett bygge, staketet är tillverkat av sly och murarna byggda av sten från tomt.



Både nyckelpigan och dess larv är effektiva bladlusjägare.

Trädgårdens lilla pi

✿ **Nyckelpigan är en effektiv jägare** som kan äta upp till 50 bladlöss om dagen. Nyckelpigan är minst lika glupska och värdefulla som fiendebladlössen. Lär dig hur de ser ut så att du inte tar dem i tron att de är skadegörare. Det finns ett sextio nyckelpigearter i Sverige, vanligast är den sjuprickade nyckelpigan som mumsar bladlöss på bilden.