

ANNIKAS DAGBOK



FOTO: GÖRGEN PERSSON

Annika Christensen är fotograf och trädgårdsentusiast med förkärlek för tidiga morgnar. Då går hon ut i sin 2 000 kvm stora skånska trädgård och känner att hon äger världen! Möt henne också på bloggen naturligating.blogspot.com.

I SÄSONG

Sköna maj-kväll

→ Just nu ramas trädgården in av blommande fruktträd och **syrener**. Fast de gamla kallmurarna betyder också mycket för inramningen. Det finns både höga och låga murar som delar in mina olika rum på ett naturligt sätt. Runt hörnet kommer den blomstrande vårgänsen.

Intill den höga muren når den bästa kvällssolen. Jag borde sitta där oftare än vad jag gör. Men det är som om jag bara måste gå runt och njuta.



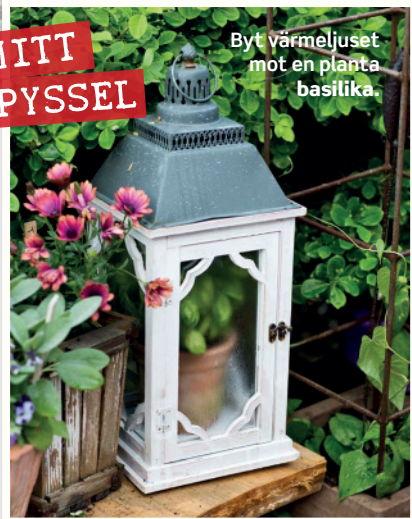
Härliga tider, när syrenerna blommar. Och en vacker vas gör buketten ännu finare.



Farmors fina kanna

MITT
PYSSEL

Byt värmeluset mot en planta basilika.



Basilikahus

→ De stora ljuslyktorna har jag som små växthus till min basilika. Plantorna är ju känsliga mot vind och kyla. Här har de det skönt och fina dagar är det bara att ta ut dem i det fria.

→ Den perfekta loppiskannen till syrenerna får mig att minnas farmor. Håll utkik efter vaser och kannor på loppisar. Ofta kan man fynda en fin vas för en tia. I syrentider måste man göra en buket för njutning. Eller ge bort ett stort fång till någon som inte själv har syrener och kan klippa en egen buket.



GODA KNOPPAR

En tidigt odlad mix av sallat med knoppar av gräslök är supergod. Knopparna brukar ju ändå klippas bort, men varför? De går precis lika bra att äta upp.

JAG GILLAR...



Lycka är egenodlad sparris.

...**sparris** för att det är så himla gott! Jag hinner sällan ta in dem utan äter dem ofta direkt ute i trädgården. Men nu har de några år på nacken så skörden blir allt större. Tillräcklig stor för att ta in till ett par lyxluncher. Mums.

...**judaspenningar** *Lunaria annua* för de lila, väldoftande blommorna. Det är en tvåårig, alltså bienn växt. Den fanns i trädgården när vi kom hit, och den fixar förökningen själv. Andra året ger den fina silverpengar. Och man vet aldrig var man hittar den. Spännande!

...**pak choi** för dess saftiga stjälgar. Supergod i sallader och när den vuxit till sig har man tjocka stjälgar, nästan som små skedar. Lägg i hummusröra eller i tzatziki. Den går att odla även på sensommaren. Då har man den hela hösten, för den klarar några kalla nätter.

Judaspenningar i blom.



Pak choi - en sked sallat.

