

Skolehagekurs 7 – Vitenparken (skoler i Viken), 08.09.20

Det var 17 lærere fra 6 skoler som klarte å møte på Vitenparkens drivhus på tirsdag, 8. september. Solen kom akkurat da vi begynte, men vi tok likevel en runde inne for å høre hvordan det var gått med skolehageprosjektene i coronatiden da vi ikke kunne møtes. De fleste skoler gjennomførte likevel det som var planlagt, men i flere tilfeller krevde det en stor innsats fra lærerne. Fra Nordby skole hørte vi at skolehagearbeidet er prioritert med en god porsjon av en lærerstilling. Anerkjennelse av at skolehager trenger timer og en gruppe som blir forsynt med tid til å arbeide med den er svært viktig! Det er også arbeid som foregår i Oslo for å utvide ressurser som arbeider med skolehager uten at vi vet noe mer konkret for tiden.

Lærere fra de fleste skoler snakket om arbeid med en årsplan. Årsplaner må tilpasses hver skole, men det finnes for eksempel et fargerikt årshjul på Vitenparkens sider, basert på Brønnerud skoles arbeid med skolehagen: <https://vitenparken.no/skolehage/eksempel-pa-arshjul-for-skolehage/>

Jiri har også utarbeidet en mer detaljert årsplan for hagen og sanking i naturen som vi bearbeider og håper å kunne dele med dere snart.

Vi gikk ned til vår egen skolehage i Vitenparken og så på alt som var blitt til der. De fleste grønnsakene var det blitt noe av, og etter en gjennomgang, delte vi opp i to grupper, en som arbeidet videre med innhøsting og jordforbedring i hagen, og en gruppe som gikk til frøsanking og matlaging fra våre produkter.

Arbeid i skolehagen

Vi startet ved å høste grønnsaker som var «ferdig» og kunne tas i bruk. Vi høstet gulrøtter, purre og vårløk, squash og bønner, løk, rødbeter (som jordrottene overlot til oss) og til slutt poteter og et gresskar som lå oppe i potetbedet. I hele hagen kunne vi se en forbedring av jorden siden vi arbeidet der på våren. Blomstene, kålvekstene og noen av grønnsakene fikk stå igjen. På de bedene som ble høstet, tok vi pendelhakkene og rivene i bruk og sådde de fleste med en vinterblanding av grønngjødsel. Dette var frø av vinterrug, lodne-/vintervikke, raigras og blodkløver. Rug og raigras har et enormt rotsystem som bearbeider jorden, og samtidig tilfører næring til mikroorganismer i jorden gjennom hele vinteren frem til vårarbeidet kommer i gang. På et av bedene la vi på alt som var hageavfall i et tykt lag som kan komposteres på stedet.

Spesielt la vi merke til hvordan kveke var blitt borte der vi hadde satt potetene. Vi hadde lagt et tykt lag av løv og gjødsel opp på potetbedet og fant en stor avling (ukespoteter?) masse meitemark og frodig jord! Vi også fant mange brunsnegler og en stor haug med deres egg under gresset som vokste ved kanten av feltet. Det er bra å ha noen små beholdere med i hagen på høsten for å samle eggene. Man kan helle kokende vann eller salt over dem man har samlet. Samling av egg på høsten har mye å si for arbeidet i det påfølgende år.

Tverrfaglig oppgave i skolehage

Jiri har laget en liten tverrfaglig oppgave som tok utgangspunkt i vår lille skolehage på Vitenparken. Poenget var å vise hvordan man kan formidle kunnskap fra ulike fag (naturfag, geografi, historie, norsk) på en (forhåpentligvis:-) morsom måte. Oppgaven egner seg til gruppearbeid og kan brukes som en slags

mal eller inspirasjon til andre oppgaver. Skolehage byr på uendelig mange muligheter og innfallsvinkler. Grønnsakene lærerne sådde og plantet ut i vår, ble plutselig anonymisert og man skulle sette navn på dem igjen (og til slutt finne dem fysisk) ved å lese deres egne beskrivelser av seg selv. Det kjente, grønnsakene, ble plutselig ukjent, og man skulle gjenkjenne det på en ny måte ved å lære noe nytt om det.

Frøsanking og matlaging av grønnsakene

Å sanke frø er en viktig aktivitet, av flere grunner. For det første er det en økonomisk måte å skaffe seg frø på, du slipper å kjøpe inn nye frø. For det andre er det lærerikt, man blir bedre kjent med plantene når man vet hvor frøene sitter, hvordan de ser ut og når de er modne. Og for det tredje er det en handling som skjer i et spenningsfelt i samfunnet, hvor sterke krefter har prøvd, og prøver, å gjøre det ulovlig å ta egne frø. Det handler om rettigheter, makt, penger og matsikkerhet. Det kan dere lese mer om her: <https://vitenparken.no/plantearv/internasjonalt-regelverk/>

Ikke alle planter er like lure å ta frø av. Vi vil for eksempel ikke ha frøene til de plantene som gikk i blomst for tidlig, for da avler vi videre på den egenskapen. Dessuten snakket vi i hvertfall i en av gruppene om F1-hybrider, som er laget for å få fram ensartede og fine avlinger, men som gir et svært ustabil resultat i neste generasjon. Det kan dere lese mer om her:

<https://vitenparken.no/plantearv/metoder-for-planteforedling/>

Frø bør lagres – i prioritert rekkefølge: tørt (et ufravikelig krav), mørkt (for eksempel i lukkede poser) og kjølig. Noen frø tåler lagring bedre enn andre. Spesielt skjermplanter mister spireevnen fort. Det er for eksempel gulrot, persille og pastinakk.

Noen planter er toårige, det vil si at de først blomstrer og vi kan ta frø av dem andre året. Det gjelder for eksempel kål, rødbeter, gulrot og pastinakk. Noen av dem kan overvintre ute, men gulrot og rødbeter må tas inn og lagres gjennom vinteren, for så å plantes ut igjen, hvis man ønsker å ta frø.

Ulike planter krysser seg med hverandre i ulik grad. Det kan være risikosport å ta frø av for eksempel squash hvis dere har hatt mange typer, mens tomat er selvpollinerende og gir stort sett like planter i neste generasjon. Se etter sorter som er såkalt åpen-pollinerte for å finne sorter som holder seg like i generasjon etter generasjon.

Før vi begynte å sanke frø, lærte vi å brette en frøpose. Dette er den enkleste metoden, og den jeg bruker mest, rett og slett fordi den er så kjapp: <https://blogg.gartnerbutikken.no/2019/12/04/slik-bretter-du-en-fropose/>

Her er et par andre varianter: <http://staudeklubben-vestfold.blogspot.com/2010/02/blog-post.html>

Matlaging:

Vi stekte grønnsakene vi hadde høstet i stekepanne, men her kan man fint bruke bålpanne også, så får man tilleggseffekten av samholdet rundt bålet og det å kunne lage mat med helt enkle midler. Vi brukte hvitløk som har hengt og tørket fra i vår og krydret med ulike urter fra hagen. Vi vasket og skrubbet beten og røtter nøye. Vi lot vær å skrelle, for å gjøre det enkelt og for å oppleve at skrelling er stort sett unødvendig med ferske fine grønnsaker. Vi rakk ikke å lage urtesmør. Vi fikk litt liten tid, kanskje fordi

det var så spennende å sanke frø? Om vi hadde lagd frøposene på forhånd, hadde vi spart mye tid. Tre stekepanner var litt lite til å lage mat til så mange, men alle fikk en smak av alle rettene vi lagde.

En langpanne i ovn hadde vært mer effektivt. Vi har alle potetene og purren oppbevart i kjøleskapet til neste samling i oktober.