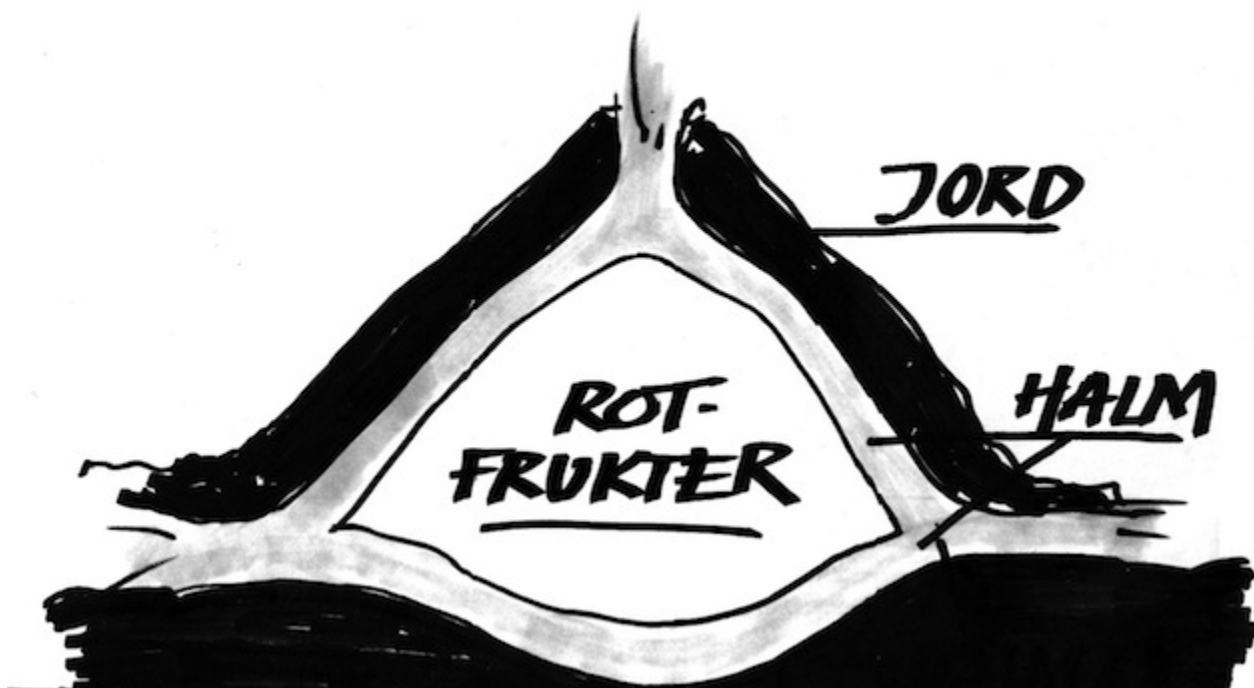




Alla vill ha en jordkällare. Vilket också ofta finns på gamla torp och gårdar. Tänk så underbart smidigt att packa in årets skörd på hyllor och i låror, allt eftersom den mognar. Det finns dock ett värdigt alternativ, nämligen att lägga stukor.

Att lägga stukor är i flera bemärkelser ett mer jordnära sätt att förvara potatis och rotfrukter än att ha dem i en jordkällare. Man låter skörden ligga kvar under marken, inbäddad i halm i en stor mysig grupp som hjälps åt att hålla värmen.

En rätt lagd stuka kan, genom jorden och halmens naturliga temperatur- och fuktighetsreglerande egenskaper, vara både säkrare och ge ett bättre resultat än en jordkällare. Ytterst sällan händer det att potatis blir dålig i en stuka. Potatis man tar upp vid jul ter sig snudd på som färskpotatis.



### Att lägga en stuka

Välj ut en plats på väl dränerad mark, gärna i en slänt och absolut inte där det samlas vatten. En inte så dum idé är att lägga stukan mot en husvägg (inte trä, naturligtvis). Dels ger taksägget lite regnskydd, dels får stukan lite värme från huset. Dessutom är marken runt hus ofta väl dränerad.

Gräv en grop som är en meter tvärsöver. Det är dumt att göra för stora stukor, eftersom det är osäkert att öppna en stuka mitt i smällkalla vintern och sedan tillsluta den igen. Har man sådan väderlek kan det vara mer lämpligt att göra flera mindre stukor än en jättestor. Om det skulle sprida sig röta i en stuka är det ju också bra om man inte satsat all potatis på ett kort. Förr i tiden gjorde man på de stora gårdarna 30-40 meter långa jättestukor för t.ex betor och rovor.

Gropen behöver inte vara särskilt djup, en dryg fot räcker. Man kan lägga stukan direkt på marken, men ju mer man gräver ned den, desto mer kyla klarar den. Längre norrut får den nog vara lite djupare. Gräv också ett dike ut från gropen i den riktning marken lutar. Skär granris och lägg i diket. Det håller diket öppet och mössen borta. Lägg lite ris eller sand i botten av gropen också.



Lägg sedan ett lagom tjockt halmtäcke i gropen och låt det sticka ut lite över kanten. Därefter fyller du stukan med det du vill ha i den genom stapla det som en liten pyramid på halmen. Lägg endast felfria potatisar och rotfrukter i stukan. Om en enda är skadad eller maskäten och börjar ruttna, kan det sprida sig till resten av stukan. Detta är inget att pruta på, är du minsta tveksam på en potatis så lägg den till högen för färskkonsumtion.

På med ett tjockt lager med halm och därpå ett packat lager jord, ca en fot tjockt vardera. Även här får man ta hänsyn till klimatet; ju kallare vintrar desto tjockare täcke. Se till att det sticker ut lite halm nedtill på stukan samt i toppen. Halmen är ju ihålig och fungerar då som ventilation. Diket kan du också lägga igen.



### Andra alternativ till jordkällare

Det finns varianter på stukor; man kan gräva en grop och ställa ned en låda eller en spann med lock, samt lägga på en halmbal och jord. En inte ovanlig metod är att gräva ned en cementring eller ett ekfat i jorden, lägga på ett lock och ett lager halm/ jord. Glöm då inte ventilation!

Ett kallskaffereri finns i de flesta lite äldre hus och t.o.m lägenheter. Finns inget i ditt hus kan du lätt åstadkomma ett själv. I ett köksskåp, en garderob eller i en kammare som vätter mot en norrvägg gör du två ventiler i ytterväggen, en upptill och en nedtill. Ventilerna bör gå att reglera så att man kan hålla rätt temperatur i skafferiet, runt fem grader. Är man lite finurlig låter man ventilerna reglera sig själva med hjälp av en bimetall-arm (brukar användas till växthus). Det är heller inte så dumt att isolera skafferiet mot det övriga rummet. Har man behov av, men inte plats för ett kallskaffereri kan man bygga det på utsidan av huset.

Ett frostskaåp är ett skåp eller en stor låda som man har isolerat ordentligt och ställt i ett uthus. För att hålla det frostfritt måste man ha någon form av värmekälla i det, t.ex. en frostvakt (element med termostat) eller en glödlampa. Kan man ordna en naturlig värmekälla är det naturligtvis bättre. Det är inte roligt om man en morgon upptäcker att strömmen eller glödlampan gått och allt är fördärvat. Har man isolerat skåpet riktigt ordentligt är faran förstås inte lika stor och det går inte heller lika mycket ström för att hålla det varmt, kanske räcker det med en liten solpanel med batteriuppsättning. Har man djur i isolerade utrymmen där det inte fryser kan man göra ett frostskaåp i anslutning till det, förutsatt att man kan hålla djur och lukter ute ur skåpet. Om man tar till skåpet ordentligt kan man förutom rotfrukter och glaskonserver även få plats med färgburkar som inte får frysa, lök- och knölväxter för övervintring och kött som ska saltas.

## Grönsaker som förvarar sig själva

**Grönkål och brysselkål:** Låt dem bara stå kvar i landet och hämta när du behöver under vintern. Den enda faran är att de kan bli uppätta av rådjur, m.fl.

**Purjolök:** Ta upp, bunta ihop och gräv ned dem stående buntvis. Täck runt om med halm.

**Jordärtskocka:** Låt dem bara vara och ta upp när tjälen tillåter. God tidigt på våren innan något annat börjat gro. Om man vill höstplöja tar man bara upp dem och gräver ned någon annanstans. Se till så du hittar alla; de blir lätt ett ogräs.

**Palsternacka:** Är de inte fastfrusna kan man ta dem när man behöver dem. Det är lättare att få upp fastfrusna grönsaker om man täckt dem ordentligt med halm. Ät dem innan de börjar gro på våren; då blir de träiga.