

# Snart öppnar gårdsbutiken i Bällsta

Sallad, rödbetor och lök – och så massvis av olika tomat sorter

**Om några veckor är det dags. Då öppnar Bällsta trädgård sin gårdsbutik med försäljning av färsk grönsaker.**

Överskottet, framför allt tomater, kommer att säljas i en av de lokala butikerna i Vallentuna.

–Man får hålla utkik. Jag kommer att skicka dit några lådor som det står Bällsta trädgård på, berättar Erik Torstensson.

Klockan är tio på förmiddagen och det är redan mycket varmt när Erik Torstensson tar emot Vallentuna Nya hemma i sin prunkande trädgård. Här odlas bland annat sallad, rödbetor, rädisor, gurka, knipplök och vitlök i långa rader. Och här finns fullt av tomatplanter av olika sorter, cirka 250 planter. Många av dem frösäddes inomhus tidigare i våras.

Erik Torstensson tar oss med in i växthuset och visar oss bifftomaterna, Genovese.

–De här kan bli en bra bit över 100 gram styck. Det är en 8-9 stycken i varje klase. Denna är så gott som klar, säger Erik och håller försiktigt upp en biffmat.

Han räknar med att kunna skörda omkring 750 kilo tomater i år. När Bällsta trädgård slår upp portarna i

slutet av juli finns också andra grönsaker och örter till försäljning.

## Från pallkrage till produktion

–Det bästa är att hålla utkik på min sida på Facebook, Bällsta trädgård, där skriver jag när jag öppnar. Tanken är att ha öppet på fredags- och söndagsmorgnarna mellan klockan 15 och 18, berättar Erik Torstensson.

Han kommer att sälja sina grönsaker efter konceptet "pick and harve".

–Vi skördar, medan du väntar. Färska än så går det inte att få. Det kan till exempel vara fyra olika grönsaker som finns just idag, huvudsallad, ett knippe morötter, rödbetor och tomater av en udda tomat-sort.

Vid sidan om sitt ordinarie jobb studerar Erik Torstensson småskalig, ekologisk odling på halvfart. Han får kunskap om växtsjukdomar och lär sig om växtföljder, i vilken ordning man bör odla olika grödor för bästa resultat. I september är utbildningen klar.

–Mitt projekt heter från pallkrage till produktion. Jag började med en liten odling i pallkrage för några år sedan och idag har jag fokus på tomat.

Drömmen är att kunna leva på sitt stora intresse, som

framför allt handlar om att få människor att äta mer lokalt odlad mat.

–Jag vill vara en inspirationskälla och hjälper gärna den som vill ha tips att starta upp en odling hemma. Det behöver inte vara något stort, utan det kan vara bara en pallkrage, säger Erik Torstensson.

Hållbarhetstänket är viktigt för honom. Mycket av det vi äter idag, som importeras från andra länder, skulle vi kunna odla själva. Förr åt vi mer efter säsong.

Vilka är dina bästa tips till den som ska börja odla något för första gången? Vad ska man odla?

–Sallad, rädisor och olika kryddor såsom gräslök, persilja och basilika är bra att börja med. Och så ska man välja en kvalitetsjord och vattna lagom. Precis i början är det viktigt att fröna får lagom med vatten så att de inte torkar ut. Och våga prova. Man måste våga prova sig fram, säger Erik Torstensson.

Anneli Leijel  
anneli@vallentunanya.se

**RIKTIG PLANTSKOLA.** De här rädisorna, sticklingar, ska ner i backen, säger Erik Torstensson och håller upp massvis av små rädisor, nedstuckna i mini-plastkrukor.

Foto: ROFFE ANDERSSON



**VINTERODLING.** Jag har egenodlade tomater till december ungefär. Tanken är att jag ska odla vintertomater med lång hållbarhet, säger Erik Torstensson.  
Foto: ROFFE ANDERSSON



**FAMILJEFAVORIT.** Rödbetor tar vi av och äter själva, så därför är det lite hållbar, säger Erik Torstensson, lyfter på nätet och visar.  
Foto: ROFFE ANDERSSON