

Årets skörd

Skrivet av Administrator

2020-10-22 Nu är årets skörd av egna valnötter klara för förvaring, det är flera led av olika moment innan Rita har resultatet klart för sig. Först plocka efterhand som nötterna faller från trädet, sedan borttagning av skalrester, tvättning, och sedan torkning i lådor med avfuktare och fläck till hjälp. Rita lägger mycket tid på detta, kommer senare att börja knäcka nötter under tiden hon ser på TV under kvällarna framöver, för att även vakuum förpacka nötterna i påsar som förvaras i frysen.

Årets skörd gav 65kg torkade nötter med skal, mer än förra årets som var 25kg men mindre än rekordet för några år sedan på 155kg.

Nötter som vi och många andra uppskattar för sin goda smak och används i många olika bak och maträtter eller äts som den är. Den nöt som innehåller flest nyttiga ämnen som omega 3 och B6 vitamin.

(Se bild under Aktuellt)

Valnötter på tork

