

BJÖRNS TRÄDGÅRD

Stora träd sågas ner

● "Nej trädet e vårt", stod det skrivet på ett plakat på ett av träden i Björns trädgård. På plakatet fanns även en teckning på ett gråtande träd.

Men protesten har inte hjälpt. I fredags fälldes fyra träd i parken. Anledningen är att Björns trädgård ska bli tryggare och mer trivsamt att vistas i, enligt stadsmiljöchef Andreas Evestedt.

- Det innebär bland annat ökad belysning, nedtagning av träd som skymmer sikt, belysning samt plantering av nya träd och växter,

skriver han i ett mejl.

Björns trädgård och området runt Medis är en av stadsdelens mest brottsutsatta platser, och att öppna upp ska underlätta det polisiära arbetet tror förvaltningen.

Träden som tas bort ska dock ersättas med ny växtlighet. Trädet på gräsytan i parken ska kompenseras av ett nytt träd vid den övre terrassen i Björns trädgård.

Vid trappen upp till moskén ska två mindre träd ersättas av andra växter.

LISA BONNICHSEN

Foto: ERIC THORSSON



Trädet i parken hade dött.

Fyra träd har fällts för att öppna upp Björns trädgård och tvinga bort ljusskygga varelser som begår brott.

GAMLA STAN

Bageriet i Gamla stan har stans godaste bulle

● Ett 20-tal jurymedlemmar (varav en var under-teknad reporter) samlades ihop av That's up Stockholm för att blindtesta bakverken inför kanelbullens dag 4 oktober.

Vissa var degiga, andra var torra och några var helt underbara. Vinnaren blev Skeppsbro bagerisbullar med ett snittbetyg på 4,26 av 5.

- Extra ro-

ligt är att den är 100 procent ekologisk, säger Ida Berzén, en av arrangörerna.

Bageriet ligger på Skeppsbron 1, i Tullhuset.

På andraplats kom Pocket Café på Kungsholmen och tredjeplatsen knep Nockeby bageri i Bromma. Därefter följde K-Märkt på Östermalm och Ritorno i Vasastan.

JOHAN THORNTON



SÖDERMALM

De paltar och gör must till finkrogarna

Höst betyder äppeltider och högsäsong för länets musterier - även om årets skörd inte är lika stor som i fjol.

Har du inget eget äppelträd finns det många som delar med sig, inte bara av äpplen utan också av tips om var det finns frukt att plocka på allmän mark.

● I en koloniträdgård i Skarpnäck samlar Carina Henelund ihop högar av äpplen som ramlat från ett av träden.

För även om många vittnar om ett dåligt äppelår i år jämfört med förra året då träden fullkomligt dignade av frukt, så finns här gott om äpplen att ta hand om.

Hon plockar upp ett litet gulgrönt äpple.

- Det är risäter tror jag, syrligt men gott. Det här trädet har fått äpplen, så här får man plocka. Likaså från paradisäppelträdet, säger hon pekar på ett träd längre in på lotten som är fullt med små röda frukter.

HON ÄR EN av flera som via internetforum erbjuder privatpersoner att plocka gratis äpplen. På forumen finns det gott om tips om var det finns äpplen och annan frukt fri att plocka på allmän mark.

- Ett år började jag räkna hur mycket äpplen det blev, men när jag kom till 600 kilo så slutade jag räkna. När man har tagit hand om så mycket äpplen så vet man inte vad man ska göra med allt, och då är det bra att



Carina Henelund under sitt paradisäppelträd.

någon hämtar. Det är roligt att kunna dela med sig och att det kommer till användning, säger hon.

Just den här eftermiddagen har hon ringt hit företaget Palla som tar hand om äpplen som fruktträdägare i främst Stockholmsområdet inte vill ha.

Från september till december åker de runt och plockar tonvis med äpplen, som sedan blir must som säljs på restauranger som Fotografiska, Sturehof, Ekstedts och nyöppnade Paul Taylor lanthandel.

- Vi tar hand om äpplen som annars skulle bli dåliga, och kunderna vi möter är ofta nyfikna på hållbar utveckling. Sedan tycker jag att musten fortfarande har ett lite dammig rykte, helt oförtjänt, så min roll är att försöka lyfta det svenska

äpplet, som faktiskt hör till det bästa i världen, säger Joseph Rowe, pomolog, som drog i gång Palla i Sverige för fyra år sedan.

Dagens skörd hos Carina Henelund gav sex lådor med 15 kilo äpplen i varje. Varje låda ger i sin tur runt sju liter must, och som tack för donationen får hon lite egen must.

VILL MAN SJÄLV göra egen must så finns det en uppsjö musterier, även mobila, i länet där man kan lämna in sina äpplen och få färdig must för 25-30 kronor litern. Närmaste musteri är Gamla Enskede musteri.

Vid Herrängens gård i södra Stockholm har Minna Finn på Ingrid Maries mobila musteri parkerat. Här tvättas, rivs, krossas och pressas äpplen från grannskapet i en strid ström.

- Det är enormt mycket mat i våra trädgårdar som bara slängs, så det är en fröjd att ta tillvara på äpplen på det här sättet. Det är ett fint mathantverk, säger hon.

MARIA NYKVIST
maria.nykvist@mitti.se
tel 08-550 551 03



Joseph Rowe och Isabelle Olsson-Strömgren från Palla plockar äpplen i trädgårdar och gör must



Nina Flodmark går förbi äppelträden vid Danvikstull när hon är ute och går med hunden B. "Jag visste inte att det var möjligt att plocka äpplen och jag skulle inte göra det på eget bevåg utan att veta att man får göra det. Det är en fantastisk återvinningsidé och jag skulle gärna plocka för att kunna göra äppelsmos, bakverk, saft och must", säger hon.

Foto: PEKKA PÄÄKKÖ