



Livet er mer...

Tips oss om utenomfaglige aktiviteter på telefaks 23 10 9040 eller e-post: tidsskriftet@legeforeningen.no

– En agurk? Tidsskriftets medarbeider betrakter den gule ballen, som i det ytre er så ulik sin velkjente fetter slangeagurken som vel mulig. Men befridd sitt sitrongule, taggete skall får vi syn for segn, eller rettere sagt smak: Dette er agurk, uten tvil.

Grønnsaken bærer navnet sitronagurk, og det finnes neppe mange, om noen, andre sitronagurkavlinger på norsk jord. Johan Tausjø kom over sitronagurken i en forretning i Madison i Wisconsin, USA, og brakte med seg en frøpose hjem. I drivhusets lune rede og under Tausjø og kona Janets omsorgsfulle pleie, spirte og grodde frøene villig vekk. Det gjør også et vell av andre grønnsaker: I Tausjøes drivhus og kjøkkenhage bugner det av markens grøde, kjent så vel som ukjent. Her er tomat og basilikum, ørretsalat og ruccola, mais, squash, bønnestengler på vei mot himmelen, romanesco og flere til.

Leide en teig

Johan Tausjøes fascinasjon for grønnsakdyrking ble vekket under et studieopphold ved University of Wisconsin i Madison for om lag 15 år siden. Den som leide en leilighet ved universitetets medisinske fakultet, kunne også leie en teig av et stort jorde for én dollar i sesongen. Med leietakere fra hele verden som dyrket blomster og grønnsaker fra hver sin del av kloden, ble jordet i løpet av sommeren et frodig og fargerikt skue.

Det ble til at også Tausjø leide et jordstykke, og ble bitt av basillen. – Det var ingen kunst å dyrke der. Universitetet i Wisconsin var opprinnelig en landbruksskole. Jorden var holdt i hevd i lang, lang tid og var fascinerende rik på næring. Puttet man et frø ned i denne matjorden, formelig sprutet det planter opp av den, minnes han.

Desto større ble nedturen da hobbyen skulle dyrkes i Norge, hvor jordsmonnet var skinnere og vekstsesongen kortere og kjøligere. Løsningen var drivhus, og snart fant selvdyrkede tomater veien til middagsbordet.

Matauk

Nå er det ikke først og fremst «sjølberging» som bringer hobbygartneren ut i kjøkkenhagen. – Nei, det koster mer enn det smaker, skjønt det man har dyrket selv smaker ekstra godt og bedre enn matvarer man kjøper i butikken. Det er opplevelsen av å få plantene til å gro og selv å kunne gå ut og plukke egen

En lege går for frø

Intet er som å plukke grønnsaker av egen avling, synes Johan Tausjø og jafser i seg rødmende tomat. Onkologen ved Det Norske Radiumhospital dyrker en frodig hobby i drivhus og kjøkkenhage, og har særlig sans for uvanlige grønnsakssorter.



Innhøstingen av sitronagurk og squash er i gang i Johan Tausjøes kjøkkenhage. Foto I. Høie

mat, som gjør dette til en fin hobby, synes Tausjø.

Hobbyen har rett nok gitt matauk også. Enkelte gode år har han høstet om lag 40 kilo tomater og 20 kilo med agurk. Innhøstingen fra hagen starter allerede før midtsommer, med rabarbra. Så følger jordbærene på. Fra begynnelsen av august til langt ut i september lever Tausjø og konen praktisk talt som vegetarianere med råvarer fra egen avling.

Gleden over grøden forgrener seg inn i kjøkkenet. Blant annet lager ekteparet Tausjø pestosaus av egen basilikum, som fryses ned og nytes vinteren i gjennom.

– Har du noen favorittplanter?

– Vi dyrker alltid tomat og agurk, men ulike varianter. Vi har alltid en eller flere typer bønner også. Bønneplanter er morsomme fordi de har et utrolig vekstpotensial. I løpet av kort tid blir de svært høye, opp til 3–4 meter, opplyser Tausjø.

Frø i arv

I Wisconsin fikk han øynene opp for mangfoldet, både synsmessig og smaksmessig, av hva man kan dyrke. På reiser legger han gjerne turen innom frøforretninger på jakt etter spesielle sorter.

Han finner også frem til ukjente varianter gjennom den amerikanske organisasjonen Seedsavers. Det er en ikke-kommersiell organisasjon som arbeider for å fremme bruken av og ta vare på gamle grønnsakssorter og frukter som er nær ved å bli utryddet. Det er gjerne sorter som har gått i arv fra generasjon til generasjon, mange av dem tok immigranter med seg til USA fra sine respektive hjemland.

I et hjørne av hagen har Johan Tausjø også en gammel, norsk godbit. En jordbærsort som er en arv fra hans mors slekt i Setesdal, og som ble reddet unna av hans bestemor da bestefaren gikk over til å dyrke moderne jordbærtypen.

– Den er mer hardfør enn de sortene man dyrker i dag. Den tåler mer kulde, er hardfør overfor sykdom, er mindre, men har kraftig smak og aroma, og plantene produserer jevnt og trutt bær i en måneds tid, forteller hobbygartneren fornøyd.

– Ingrid M. Høie, Tidsskriftet
ingrid.hoie@legeforeningen.no