

Aleäpplet har slagit rot

– Trädplantorna växer nu på tio förskolor i kommunen

SANDSJÖDAL. Ales egen äppelsort Jennifer har börjat sprida sig på riktigt.

Numera växer tio av Jennifer Tans små trädplantor på flera av kommunens förskolor.

I den praktfulla trädgården i Sandsjödalen har hon ständigt nya projekt på gång och hösten är den gyllene tiden.

Nästan precis ett år har gått sedan lokaltidningen besökte Jennifer Tan och hennes alldeles unika äppelträd i Sandsjödalen.

Med ett strålande leende hälsar hon åter välkommen ute i trädgården som spirar i full grönska under den ljumma augustisolen.

Vinbärsbuskarna lyser röda, blomkrukorna likaså och kring en träställning slingrar sig vindruvsplantor som bär på täta klasar av minimala gröna druvor. Inte långt från det fortfarande nakna äppelträdet växer en meterhög planta upp ur jorden, skyddad av ett tunt nät.

– Titta här, utbrister hon. – Det är en liten Jennifer.

Genom den lilla sköra plantan har det hundraåriga moderträdet fått evigt liv och så också Aleäpplet.

Skänkt till förskolor

Hittills har sammanlagt 20 plantor lämnat Sandsjödalen



Rutinerad svampplockare.



Vinbär – en viktig ingrediens i Jennifers egna rödvin.

och fått nya ägare. Tio av dem har Jennifer skänkt till förskolor runt om i kommunen och nästa år är tanken att ännu fler ska få ett Aleträd.

– Det ger barnen chans att lära sig mer om ekologisk odling och det finns mycket roligt man kan göra med äpplen. Det kommer att dröja några år innan träden ger frukt och fram till dess ska jag ha ordnat en liten samling med äppelrecept till förskolorna. Det som är så kul är att det finns en historia bakom äppelsorten härifrån trakten.

Längre fram hoppas hon på att förskoleklasserna vill komma och hälsa på henne och titta på det gamla trädet där allting startade.

Ympar själv

En sensommardag 2008 bestämde hon sig för att försöka göra vin på äpplena som annars bara låg och skräpade på tomt. Resultatet blev över förväntan och när en grupp vinentusiaster genast berömde den ovanligt friska smaken blev hon nyfiken på vilken sort det kunde vara.

Många turer senare stod det klart att det var en helt ny äppelsort som hon kunde registrera som "Jennifer".

Förra året ympades 50 Aleträd på en odling i Fjärås, men i år har Jennifer bestämt sig för att ympa (se faktaruta) ett 70-tal grenar själv hemma i ladugårdskällaren.

– Man får räkna med att bara hälften klarar sig och till nästa sommar satsar jag på att ha runt 30 plantor.

Jennifer Tan är en mästare på att ta vara på naturens gåvor och förutom syrliga äpplen innehåller hennes egentillverkade viner även röda och svarta vinbär samt krusbär från trädgården. Nästa år hoppas hon även på att vindruvorna ska ha vuxit till sig så att de går att använda.

– Jag tycker det är roligt att experimentera, men eftersom jag inte dricker vin själv är jag tacksam för all respons jag kan få.

Gyllene svamptider

Det har snart blivit dags att skövla äpplen, men fram till dess är det svampplockning som gäller och även skogens guld har Jennifer koll på.

– Jag kan en del om svamp, men nu för tiden plockar jag bara kantareller och trattkantareller. Jag är verkligen ingen "GPS-svampplockare", utan går på känsla. Det gäller att vara uppmärksam och gå långsamt som en sköldpadda i skogen för att inte missa någon. Ibland kan jag inte låta bli att skratta

högt åt mig själv där man står i alla möjliga konstiga positioner för att nå den där perfekta kantarellen.

Hon tycker det är viktigt att våga lämna de små svamparna för att inte utrota bra ställen, men risken finns alltid att någon annan sniker åt sig dem.

– Det finns inget som är så hemligt som svampställen, men jag har inget speciellt utan går bara och letar.

Hösten är den gyllene tiden hos Jennifer Tan i Sandsjödalen och är det inte äppelmos eller vin som är på gång, så är det en kantarellsås som puttrar på spisen.

Nu ser hon med spänning fram emot att själv ympa sina älskade Aleträd, men det gäller att ha tålamod.

– Det tar tid när naturen växer och allteftersom trädet sprider sig vill jag skapa ett nätverk kring Aleäpplet så att historien lever vidare.

I SANDSJÖDAL

Johanna Roos

johanna@alekuriren.se



Aleäpplets moder Jennifer Tan visar stolt upp de små grenarna som ska växa till ett helt nytt äppelträd.



Jennifer Tan håller på att ta fram tre olika sorters vin.

YMPA ÄPPELTRÄD

När man ympar tar man en gren från äppelträdet, helst på vintern när det sover. Den sätter man sedan i en annan gren, en rot som enbart används som vattenförsörjning. Man skär också i båda kvistarna, trycker dem mot varandra och klistrar ihop

dem med vax.

Ett ympat träd känns igen på knölen längst nere i roten. Ett så kallat moderträd, som Jennifer Tans äppelträd i Sandsjödalen, saknar denna eftersom det vuxit upp ur jorden av sig själv från ett frö.

Flytta med Länsförsäkringar



HÅLANDA - HUS MED MÖJLIGHETER

Gedigen och rymlig villa längst in på vägen. Perfekt för den som gillar att meka och att ha en egen verkstad. Huset är i behov av renovering och har genomgående äldre standard men för den händigaste finns möjligheterna.

ADRESS GRIMSÅNG LERDALA 320 BOYTA 168 KVM/
6 ROK BIYTA 94 KVM TOMTYTA 9 870 KVM
PRIS 1 500 000 VISAS TOR 9/8 KL 17:00-18:00
MÄKLARE FREDRIK HELLBERG TELEFON
0303-331642

Länsförsäkringar
Fastighetsförmedling

www.lansfast.se