

Örtagården

Ingeborg Sandberg



Annika Norin. Foto: T Bodin

För ca två sedan fick styrelsen ett förslag, om att anlägga en örtagård vid hembygdsgården. Förslaget togs emot med en viss tvekan. Hur skulle man få något att växa på en torr rullstensås, vem hade kunskapen och vem skulle ta ansvaret?

I början av det här året var det ett reportage i Gästriklands Tidning, om Annika Norin i Mackmyra, som har kurser i örtekunskap. Eftersom hon har sina rötter i Hille, frågade vi henne om hon skulle vilja hjälpa oss. Hon tyckte att det verkade intressant och tackade ja.

Det sattes upp affischer i Hille med omnejd, om att vi skulle anordna en studiecirkel i ämnet örtagård. När anmälningstiden gick ut i mitten av februari var det sex anmälda och det räckte för en cirkel. Nästan varje dag efter det, ringde det någon och ville vara med, om det inte var för sent att anmäla sig, så när kursen började var det ca tjugo deltagare.

Annika hade valt ut växter som fanns i Sverige på sjuttonhundratalet, eftersom gården är i från den tiden. Alla kursdeltagare skulle så varsin ört hemma och sedan skulle vi plantera dem vid hembygdsgården

I början av maj bestämdes det var örtagården skulle placeras. Vi såg ut en plats och mätte upp. Det såg väldigt stort ut, men Annika sa att det utrymmet behövdes för våra växter. Alla skrattade, vi hade sett dom ynkliga små plantorna vi hade hemma, men det hade inte Annika.

Jonne Sundqvist kom och grävde en grop ca 7 x 12 m. och 50 cm djup. Därefter lade Bengt Hillbom och Tage Tröjbom ut en marktäckande matta och 20 cm sand. Jord fick vi av Anders Elving och Bengt Hillbom, den fraktades till Mårdängsvägen där den sållades av Ove Skoglund, sedan kördes den till hembygdsgården av ovan nämnda gubbar. Ett stort tack för det.

Samtidigt var det några i gruppen som planlade örtagården. Den 2 juni planterade vi, satte upp humlestörrar och sådde persilja, dill, kummin och fänkål. Eftersom våra växter inte skulle bli så stora det första året fick vi fylla ut med ringblommor, krasse och luktärter. Vi gjorde ett skötselschema, där vi veckovis såg till att det vattnades och blev rensat. Det växte över förväntan, om det var jorden, vädret eller rent av cirkeldeltagarnas omsorg, det får vi väl aldrig veta, men fint blev det.

Den fjärde augusti invigde vi örtagården. Några av deltagarna hade bakat bröd med olika örter i, som vi bjöd på och i invigningsdrinken hade vi isbitar med blommor av gurkört.

Den sista augusti var det höstmärnad, då sålde vi blombuketter, persilja, dillkronor, ört- och kryddbuketter.

I september började cirkeln igen med att vi skördade och torkade växterna. Sedan fortsatte vi med en folder för besökare, örter i matlagningen och som läkeväxter.

Förslaget för två år sedan har blivit verklighet, nu gäller det bara att hålla örtagården vid liv. Förhoppningsvis fortsätter vi med samma entusiasm som vi har haft i år.

Tack alla som har gjort det här möjligt och ännu ett särskilt stort tack till gubbarna som gjorde grovjobbet.

[Hillebygden, Nr. 2, 2002]