

Självplocksguiden

Att plocka jordgubbar kan vara en fröjd om man är väl förberedd. Därför har vi gjort en guide som täcker allt.

Vad ska man packa?

Mycket att dricka, lite att äta och papper eller våtservetter.

Nått att plocka i

Vatten

Mat

Papper eller våtservetter

Kläder för vått och torrt

Mat

Solskydd

Kamera

Ett gott humör!

Kläder och väder

För att vara förberedd är det bra att packa både stövlar och skor, regnkläder och varma kläder.

När vädermännen säger bra väder betyder det mycket jordgubbsplockare.

Det betyder också värme! Tänk på att det inte finns något solskydd ute på åkern och att plocka jordgubbar är en fysisk aktivitet som kan vara krävande. Tag gärna med en hatt med breda kanter.

Solskydd är att föredra speciellt om du vill undvika den klassiska bondbrännan.

Motsatsen regn betyder lite jordgubbsplockare och ofta kalla fingrar! Men med rätt kläder kan det vara trevligt att plocka i regn också! Känslan av att man gjort nått nyttigt är högre när man utstått lite jobbigare förhållanden.

Vi rekommenderar regnkläder med många tröjor under. Kroppen håller värmen bra men för att inte frysa om fingrarna behöver du överskottsvärme i kroppen. Det blir snabbt blött och geggigt i landet så stövlar är ett måste.

Jorden behåller fukt efter regn så även dagarna efter regn rekommenderas stövlar.

Ska du plocka jordgubbar med barn är det bra att ha en plan B. Jämtländsk sommar kan betyda snabba väderförändringar.

Vad plockar man i?

Vi rekommenderar en vanlig 10L plasthink.

En 10L plasthink plockar man full utan svårigheter och det är en lagom mängd att jobba med i köket. En fullplockad 10L hink väger ca 6kg.

Vi säljer nya i självplockskassan.

Att ta med egna kärl uppmuntras! Tänk på att återanvända och spara på miljön. Vi accepterar de flesta typer av kärl. Det enda kravet är att vikten för ett full-plockat kärl inte får överstiga 15 kg.

Vi drar av vikten för hinken i kassan, vanliga plasthinkar behöver inte vägas i förväg. Andra behållare som korgar och metallhinkar bör vägas innan.

Hur lång tid tar det?

Räkna med ca 1 timme.

Hur lång tid det tar att fylla en 10L plasthink beror på plockare och bärmängd. Under toppdagarna, vilket är 2-3 dagar per säsong, tar det 10 min per hink men säsongssnittet är ca 30-40 min per hink. Lägg sedan till kassan, kläder och vandring till och från fält så blir det ca 1 timme.

Att plocka jordgubbar kan också vara en heldagsutflykt med frisk luft och mat under öppen himmel.

Hur funkar systemet?

Tänk på att plantor är levande och måste hanteras varsamt med respekt, inte misshandlas. Bonden försörjer sin familj utifrån hälsan på plantorna.

Först letar du med ögonen upp en anställd i gul reflexväst.

Gå sedan efter kortsidan på fältet tills du kan gå rakt i en rad till personen med reflexväst. Jordgubbar är en ovanligt känslig växt som inte tål att trampas på. Personen i reflexväst kommer att ge dig en rad med en pinne i.

För att alla ska få bär och en trevlig dag är det viktigt att du endast plockar på din tilldelade rad. Det är också viktigt att markera var man slutar så nästa person vet var han ska börja! Det är därför vi använder pinnar. Vi plockar alltid i riktning bort från kassan.

Personen i reflexväst kommer också att instruera om detta!

Personen som inte följer anvisningarna avisas.

Plockningsteknik?

Jordgubbar är känsliga bär och för lång hållbarhet är det viktigt att hantera dem med omtanke. Ett fingeravtryck syns ofta efter några timmar.

Att snoppa eller ej? Om du rensar bären i fält (avlägsnar den gröna kronan) blir hållbarheten betydligt sämre. Men det kan vara ett alternativ om du planerat att konsumera, koka sylt eller saft direkt när du kommer hem.

Det finns flera olika plockningstekniker allt från kräländes till ståendes. Den vanligaste är raka ben och böjd rygg. Har du problem med ryggen kan du gå på knäna men då rekommenderas mjuka knälappar! Hur man står/ligger spelar mindre roll det viktigaste är att man verkligen vispar runt i busken. Jordgubbar är bra på att gömma sig och vi som jobbar plockar mycket jordgubbar i rader som är "plockade".

Hemma

Om du inte ska konsumera eller jobba med jordgubbarna direkt är det viktigt att dom kyls fort! Jordgubbar håller länge om dom plockas när det är svalt eller fort kyls till ca 4° C. Jordgubbar som plockats i sommarvärmen åkt nån timme i en varm bil för att sedan stå några timmar i ett ljummet utrymme blir fort dåliga.