GARÐURINN

Hamingjureitur heimilisins



Ræktun garðsins - Pizzaofn

Ráð frá garðyrkjumeisturum - Grasagarðurinn



Litla garðbúðin

Litla garðbúðin er falleg verslun í kjallaranum við Austurveg 21 á Selfossi, í sjarmerandi húsi sem í daglegu tali á Selfossi nefnist Gamli bankinn. Inngangurinn er sá sami og í Sjafnarblóm sem lengi hefur verið þar til húsa.

Þá er það einnig vefverslunin, www.litlagardbudin.is, þar sem boðið er upp á fjölbreytt vöruúrval af vörum fyrir ræktun, garðinn og heimilið sem og ýmislegt fyrir konur, svo sem fatnað, einnig sælkeravörur og barnavörur svo eitthvað sé nefnt.

Verslunin var opnuð fyrir um áratug og er lögð áhersla á vandaðar vörur sem eru hagnýtar, gleðja augað og eru á sanngjörnu verði. Birgjar eru vel valdir og áhersla er á að hönnun sé góð.







„Ég og maðurinn minn stofnuðum verslunina fyrir um 10 árum síðan en þá fengum við umboð fyrir vörur frá sænska fyrirtækinu Nelson Garden og opnuðum þá vefverslunina www.litlagardbudin.is í tengslum við það," segir Dagrún Guðlaugsdóttir en eiginmaður hennar heitir Sigurður Jónsson.

„Verslunin hefur þróast hægt og rólega og vaxið og dafnað. Þetta hefur hingað til ekki verið okkar aðalstarfsemi heldur frekar uppfyllt þörf okkar fyrir sköpun sem hefur breyst og þroskast eftir efnum og aðstæðum, vörur hafa bæst við smátt og smátt og vöruúrvalið aukist.

Síðastliðin ár hafa áherslurnar í okkar starfi færst meira yfir á Litlu garðbúðina og það virðist vera að bera ávöxt þessa dagana. Annars er ég farin að skilgreina búðina sem hæglætisverslun. Hér viljum við að það sé streitulaust að versla og hér fást vörur til að njóta. Að rækta sitt eigið styður einstaklega vel við hæglætislífsstílinn sem ég hef trú á að sífellt fleiri leiti í." Þess má geta að áður en verslunin flutti á Sefoss fyrir nokkrum árum var hún fyrst staðsett á Höfðanum í Reykjavík.

Eins og áður sagði er grunnurinn að Litlu garðbúðinni vörur frá Nelson Garden, sem er í grunninn sænskt fyrirtæki sem var stofnað árið 1933 um fræsölu og er eitt stærsta fyrirtæki sinnar tegundar á Norðurlöndunum. „Stefna þeirra er að auðvelda fólki að rækta þar sem það býr. Með því að rækta sitt eigið, þótt ekki sé nema í litlum mæli, getum við öll lagt okkar af mörkum til sjálfbærari framtíðar með heilbrigðara fólki, dýrum og náttúrunni, segir einmitt í stefnu þeirra.



Það leggur áherslu á vörur fyrir ræktun og garðinn svo sem einmitt fræ sem er í miklu úrvali - blóma-, krydd- og matjurta, spíru-, sprettu- og einnig úrval af lífrænu fræi. Frá Nelson Garden koma einnig haustlaukar, hvítlaukar og blómlaukar sem hafa notið mikilla vinsælda fyrir gæði.“



Fyrir utan mikið úrval af fræjum fæst ýmislegt annað í garðinn í Litlu garðbúðinni og segir Dagrún að það sé ýmislegt til sem létti lífið við ræktunina og garðvinnuna. Þar má nefna ýmiss konar garðáhöld, hanska, sekki fyrir garðúrganginn og grasið, áburð og næringu sem hentar misjöfnum tegundum og vökvunarkönnur.

Einnig má nefna yfirbreiðslur og nefnir Dagrún káldúk til að halda kálflugunum frá rótargrænmetinu og net til að setja yfir berjarunna svo að fuglarnir steli ekki öllum berjunum.

Svo má nefna úrval af fallegum útiluktum á pallinn auk skrautmuna.



Það er rómantískur stíll yfir Litlu garðbúðinni og segir Dagrún að sumir viðskiptavinir segi að það sé ekkert eins og Litla garðbúðin; hún sé allt öðruvísi en flestar aðrar verslanir á Íslandi. „Því veldur til dæmis rómantískur borðbúnaður frá fyrirtækjunum GreenGate og Pip Studio sem við erum með í úrvali. Þessi fallegi og rómantíski borðbúnaður fer einstaklega vel til dæmis í sumarbústaðnum og garðveislunni. Þess má geta að nú fæst einnig í Litlu garðbúðinni dömufatnaður frá Pip Studio sem mikill fengur er í fyrir Pip-aðdáendur. Við erum líka með viskastykki frá GreenGate í þessum rómantíska stíl, sem hafa notið mikilla vinsælda enda þurrka þau vel strax eftir fyrsta þvott ólíkt mörgum öðrum gerðum."

Það er ekki einungis rómantískur borðbúnaður sem fangar augað því í Litlu garðbúðinni fæst einnig Mumin-borðbúnaður úr melamin sem ætlaður er börnum en hentar að sögn Dagrúnar einnig fyrir allan aldur og er mikið notaður í hjólhýsum og húsbílum, í lautarferðir og annað útiborðhald.

Fyrir utan garðeigendur eru margir sumarbústaðaeigendur fastagestir í Litlu garðbúðinni og segir Dagrún að eftir að verslunin flutti á Selfossi komi þeir nú oftar í heimsókn þar sem styttra sé nú fyrir marga að skreppa í verslunina á leið í eða úr bústaðnum. „Selfoss er líka búinn að breytast svo mikið síðasta árið, komnir margir veitingastaðir sem gaman er að heimsækja og alls konar uppákomur sem vert er að kíkja á.
Við erum að vonast til þess að fá frábært sumar hér á Suðurlandinu og að fólk geti notið þess sem mest að vera í garðinum, njóta saman og endurnýja sig eftir erfiðan vetur."



Pizzaofnar í garðinn í hæstu gæðum

„Það er kominn nýr flokkur í garðinn sem eru pizzaofnar," segir Guðbjörg Una Hallgrímsdóttir, markaðsstjóri Pizzaofnar.is. „Grillið hefur lengi verið notað í garðinum en svo kom þessi nýi flokkur sem er kominn til að vera."

Ofnarnir eru náttúrlega líka notaðir meðal annars úti á svölum og við sumarbústaðinn og bendir Guðbjörg á að pizzaofn sé tilvalið að hafa í útieldhúsi eins og er farið að smíða í sumum görðum. „Það eru ótrúlega margir sem eru í þeim pælingum og vilja hafa ofn sem þeir geta líka tekið inn eða farið með upp í bústað."



Ooni-pizzaofnar þeir mest seldu í heimi

Markmið Pizzaofnar.is er að bjóða upp á úrval af vörum fyrir pizzagerð og pizzabakstur. Fyrirtækið flytur inn, hefur umboð fyrir og selur meðal annars úrval af pizzaofnum frá Ooni. Þá sjá starfsmenn um að þjónusta eigendur ofnanna sem eru með þriggja ára ábyrgð. Ooni er 10 ára gamalt fyrirtæki sem var stofnað í Bretlandi og segir Guðbjörg að ofnarnir hafi verið í sífelldri þróun og vill hún meina að Ooni sé fremst á markaðnum með sínar vörur. „Ég held ég geti fullyrt að Ooni-pizzaofnar séu þeir mest seldu í heimi. Við erum í raun og veru með pizzaofna sem eru í hæstu gæðum sem eru búnir að vera lengst á markaðnum og erum leiðandi í því. Við erum með mesta úrvalið af pizzaofnum fyrir heimilið.“

Hjá Pizzaofnar.is fást fjórar gerðir af pizzaofnum. „Þetta skiptist í tvo flokka: Eingöngu gasofnar og svo viðar- og kolaofnar þar sem hægt er að bæta við gasbrennara. Þá eru tvær stærðir í báðum flokkum: 12 tomma og 16 tomma. Allir ofnarnir eru 15-20 mínútur að ná 500°C hita sem er fullkomið til að elda alvöru „Neopolitan“-pizzu á einni til tveimur mínútum.



Gasofnarnir eru „plug and play“; það þarf bara að tengja við gas, ýta á takka og þá er hægt að hækka og lækka hitastig. Þetta er mjög einfalt í notkun og úr þessu koma alveg þrusugóðar, eldbakaðar pizzur.

Með kola- og viðarofnunum er hægt búa til alvöru viðar- og eldbakaða pizzu og ef fólk nennir svo ekki að kveikja alltaf upp í við eða kolum þá er hægt að bæta við gasbrennara og þá er nóg að ýta á einn takka.“

12 tommu ofnarnir eru í kringum 9-12 kíló og segir Guðbjörg að hægt sé að fara með þá í sumarbústaðinn, fellihýsið, hjólhýsið og útileguna. „Þannig að það er hægt að gera pizzu hvar sem er.“ Stærri ofnarnir eru 20-30 kíló. „Þeir geta staðið úti og er gott að hafa þá í skjóli auk þess sem við seljum ábreiður á þá; það er alltaf betra að geyma allt inni, en ofnarnir geta þó staðið úti eins og grillið.“

Guðbjörg segir að Pizzaofnar.is sé stærsti söluaðili ofnanna hér á landi en þeir fást einnig í Bauhaus og svo í netversluninni verma.is.





Eins og þegar hefur komið fram er þriggja ára ábyrgð á ofnunum og segir Guðbjörg að ef fólk er í vandræðum með ofnana eða kann ekki á þá, þá svari starfsmenn fyrirtækisins fyrirspurnum meira og minna allan sólarhringinn í síma, tölvupósti og á Facebook. „Svo hef ég meira að segja líka farið heim til fólks og aðstoðað ef ástandið er þannig. Og ef eitthvað er bilað þá skiptum við því út. Þannig að við erum með fyrsta flokks þjónustu.“

Það voru miklir pizzagerðaráhugamenn sem stofnuðu fyrirtækið Pizzaofnar.is, sem eru Guðbjörg og eiginmaður hennar, en þau festu árið 2020 kaup á netversluninni uuni.is. „Þetta var í miðju Covid og þetta byrjaði sem lítið hobbí og svo sprakk það út,“ segir hún og bætir við að í miðjum heimsfaraldrinum hafi orðið 700% aukning í sölu Ooni-pizzaofna á heimsvísu.

„Við erum í rauninni pizzaáhugafólk og ætluðum að selja nokkra ofna hér og þar en svo varð þetta æði á Íslandi,“ segir Guðbjörg sem vinnur nú í fullu starfi í fyrirtæki sínu. „Við fengum í rauninni ekki vörur fyrr en seint á árinu. Þetta sprakk svo út að það var alltaf uppselt áður en ofnarnir komu til landsins. Núna tveimur árum seinna erum við komin með umboðið og erum með bæði sýningarrými og lager en við eigum alla ofna frá Ooni til á lager á öllum stundum.“



Fyrir utan pizzaofna fæst hjá fyrirtækinu mikið úrval af fylgihlutum fyrir pizzabaksturinn. „Við erum til dæmis með 12 mismunandi gerðir af pizzaspöðum og erum með steypujárnspönnu sem hentar vel í pizzaofna og svo er hægt að nota hana á grillinu eða setja hana á eldavél.“

Guðbjörg talar um stemminguna sem fylgir því að baka pizzu úti. „Það að baka pizzu er skemmtileg upplifun fyrir alla fjölskylduna, vinina og þá sem eru að koma í mat. Þetta er skemmtilegt. Ég á dóttur sem er búin að hnoða pizzudeig frá því hún var tveggja ára. Það myndast mikil stemming í kringum þetta.“



Gróðrastöðin Mörk: Heilandi áhrif garðsins

55 ár eru liðin síðan Gróðrarstöðin Mörk var stofnuð og í dag er hún ein helsta uppeldisstöðin á landinu þegar kemur að garðplöntum. Gróðrarstöðin er innst í Fossvogsdal og þar fást meðal annars garðtré í ýmsum stærðum, skrautrunnar, skógarplöntur, fjölærar plöntur, sumarblóm og matjurtaplöntur auk tilheyrandi vöru svo sem mold, áburð og ker. Það sem einkennir starfsemina er að starfsfólk er með mikla reynslu og /eða sérþekkingu og -menntun sem nýtist í starfi og má þar nefna garðyrkjufræðinga, skrúðgarðyrkjufræðing, líffræðing og blómaskreyti.

„Öll hugmyndafræði gengur út á að sérhæfa sig og sérhæfing okkar felst í að vera fjölhæf með mikið úrval og veita góða þjónustu," segir Guðmundur. „Við tryggjum að viðskiptavinir geti spurt starfsfólk. Þetta er okkar sérhæfing: Við erum með mannskap sem viðskiptavinir geta spurt um atriði sem þeir eru ekki vissir um," segir Sigríður.



Að njóta garðsins

Hjónin leggja áherslu á að garðeigendur njóti garðsins og upplifi ánægju tengda garðinum og garðvinnunni sem og tengingu við náttúruna þegar kemur að gróðrinum og plöntunum í garðinum. „Það á að njóta fegurðarinnar í garðinum og náttúrunni," segir Sigríður. „Það á ekki að tengja garðinn við puð eða skylduverk."

Guðmundur nefnir hugleiðslu. „Það getur verið eins og hugleiðsla að reita arfa og huga að garðinum sínum. Það er margbúið að sýna fram á að það að vera innan um gróður og úti í náttúrunni hefur heilandi áhrif. Það er mjög róandi en ég endurtek það sem Sigríður sagði: Það má ekki fara út í garðinn með því hugarfari að þetta sé eins og að fara að skúra gólf og að það verði að drífa þetta áfram og klára þegar er verið að fara að vinna í garðinum. Það verður að fara út í garð til þess að vera. Og sleppa öllu öðru."

Sigríður heldur áfram. „Það þarf að vinna við að koma garðinum í stand; planta þegar er verið að vinna í nýjum garði en það verður líka að njóta þess. Við leggjum áherslu á að njóta þess að vera í garðinum. Upplifa hann. Sitja þar og hugleiða eða sitja þar og gera ekki neitt og bara vera. Ég held að okkur vanti það svolítið í lífið."

Sigríður talar um hljóðin í garðinum svo sem fuglasönginn ef tré eru í garðinum þar sem fuglar geta sest. „Það brakar í laufi frá í fyrra." Hún talar líka um fegurðina í mismunandi litum í garðinum hvort sem um er að ræða berar greinar eða liti blómanna. „Svo sést kannski ánamaðkur. Eitthvað líf. Það fylgir þessu líf."

Guðmundur segir að megináherslan sé að færa viðskiptavinunum þetta sem þau hafa verið að tala um: Ánægju af gróðri. „Stuðla að því að það gangi vel sem hann tekur sér fyrir hendur og ætlar sér að fá með þessum gróðri og plöntum sem við erum með."





Blómstra á ólíkum tíma

Garðtré í ýmsum stærðum, skrautrunnar, skógarplöntur, fjölærar plöntur, sumarblóm og matjurtaplöntur eru á meðal þess sem fæst í Gróðrarstöðinni Mörk eins og þegar hefur komið fram. Hvað er best að hafa í huga við val á plöntum?

„Samsetningin í garðinum gengur út á eitthvað sem dregur að sér athygli á hverjum árstíma," segir Guðmundur og nefnir rósakirsi í maí en þá blómstrar það tré og vekja bleik blómin almennt mikla hrifningu. „Einhverjar tegundir sem draga að sér athygli á hverjum tíma.

Við bendum viðskiptavinum okkar yfirleitt á að velja saman tegundir sem blómstra á ólíkum tíma því það eru ekki margar tegundir sem standa í blóma allt sumarið. Við leggjum áherslu á að bjóða alla tegundarflokkanna: Sumarblóm sem blómstra, runna sem blómstra á ákveðnum tímum og fjölærar plöntur sem visna yfir veturinn og koma svo aftur upp yfir sumarið og eru blómstrandi á mismunandi tímum.

Svo er það eitthvað sígrænt en við leggjum einnig áherslu á að fólk hafi eitthvað sígrænt í garðinum sem það sér á veturna. Svo erum við að þjónusta þá sem vilja stór tré strax svo sem birki, reyni og elri/öl. Þá þjónustum við sumarbústaðaeigendur og bjóðum upp á úrval af skógarplöntum. Fjölbreytileikinn er styrkurinn."





Ein alsherjarbreyting

Aftur að rósakirsinu en það er í tísku; það er nefnilega ýmislegt í tísku á hverjum tíma þegar kemur að garðinum. Guðmundur nefnir svo hortensíu sem kemur sterkt inn í sumarblómaflóruna.

„Sumir vilja fá eitthvað harðgert og stabílt sem er öruggt en stór hluti viðskiptavina vill fá einhverja fjölbreytni og prófa eitthvað nýtt jafnvel þó það sé ekki öruggt. Það kemur hingað fólk sem spyr hvað sé nýtt í ár og þá er maður kannski að flytja eitthvað nýtt inn sem maður sjálfur hefur ekki reynslu af heldur. En fólk er tilbúið að prófa.“ Það eru þó ákveðin blóm sem þola kulda og jafnvel að vera í frosti í einhvern tíma en það eru til dæmis stjúpur, fjólur og silfurkambur.

„Það er ein allsherjarbreyting sem er að eiga sér stað en það er flatarmálið í görðunum sem er að verða minna í nýrri görðum og svo kjósa margir að helluleggja eða leggja pall á stóran hluta garðsins og ræktunarmenningin færist æ meira yfir í potta. Það er stóra breytingin. Meira að segja limgerði eru frekar á undanhaldi og koma skjólveggir, timburveggir, í stað þess.

Þessi þróun er ekki beint umhverfisvæn; steypan losar heilmikið kolefni en það er hins vegar mikil kolefnisbinding þegar kemur að gróðri. Þessi heilandi áhrif verða minni ef ekki er nein grasflöt og kannski bara pínulítið ker með bletti af grænu laufi á móti þessu mikla flatarmáli af veggjum, steypu og pöllum. Það er allsherjarhreyfing sem er að eiga sér þarna stað. Auðvitað vill fólk fá viðhaldslítinn garð en menn eru að reka sig á að það þarf viðhald á pallinn og grindverkið alveg eins og gróðurinn.“

Vökva tvisvar í viku

Sigríður bendir á að það þrífist ekkert nema að jarðvegur sé góður hvort sem planta er í garði eða keri. „Ef á að planta plöntu þá þarf að passa upp á að dýptin á jarðveginum sé viss margir sentímetrar eftir tegundum og það þarf að setja næringu í botninn á holunni sem getur verið hrossaskítur, sauðatað, hænsnaskítur, lífrænn sveppamassi eða jafnvel garðmjöl. Og moldarlag yfir það. Síðan þarf að passa upp á að jarðvegurinn eða kerið/potturinn sé loftríkur; það þarf að stinga þetta upp til að jarðvegurinn sé loftkenndur til að hjálpa plöntunum við að rótfesta sig í jörðu eða kerum/pottum.“

Sigríður bendir einnig á á að vökva þarf sumarblóm með áburðarvatni einu sinni til tvisvar í viku allt sumarið til að þau séu falleg og að hægt sé að njóta þeirrar gleði sem litirnir gefa. „Ég segi oft að þetta séu eins og ungabörn: Eftir því sem jarðvegur er betri og betra undirlag þegar þetta er sett niður þeim mun meiri uppskeru fær fólk.“





Flóran Garden Bistro: Þar sem gott hráefni er lykilatriði



Veitingastaðurinn Flóran Garden Bistro í Grasagarði Reykjavíkur var opnaður fyrir 25 árum.

„Þetta var hugmynd sem kom frá garðyrkjustjóra Reykjavíkurborgar, Jóhanni Pálssyni, en honum fannst vanta kaffihús í Grasagarðinn eins og oft má finna í sambærilegum görðum erlendis og var leitað til mín," segir Marentza Poulsen.

„Mér fannst þetta spennandi og fannst þetta vera eitthvað sem ég gæti gert svona sem hliðarstarf, af því að ég var á þessum tíma að vinna töluvert fyrir Gestgjafann. En áður en þessu fyrsta sumri lauk hafði ég þurft að ráða til mín starfsmann og var nokkuð ljóst að fólk kunni vel að meta þessa starfsemi. Flóran hafði mikil og góð áhrif á mannlífið í garðinum og í dag er þetta afar vinsælt kaffihús."

Flóran er opin út maímánuð frá kl. 10-18 en frá 1. júní og fram á haust verður opið til kl 21.





„Við erum fyrst og fremst undir skandinavískum áhrifum þar sem ég er fædd og uppalin í Færeyjum og lærði mitt fag í Danmörku. Þá erum við einnig með heilmikla matjurtaræktun og leggjum áherslu á einfaldan og hreinan mat þar sem gott hráefni er lykilatriði.

Við höfum í gegnum tíðina ræktað töluvert af okkar eigin grænmeti, kryddjurtum og ætiblómum. Þetta er auðvitað svolítið misjafnt milli ára, fer eftir tíðarfari og öðrum aðstæðum, en mér hefur þótt þetta mikilvægur þáttur í starfinu og verið mér mjög lærdómsríkt. Í Grasagarðinum starfar fært fagfólk sem hefur stutt mig vel og ég hef getað leitað til og lært mikið af. Það er ég afar þakklát fyrir.“



Marentza segir að það hafi verið markmið hennar að skapa vin í borginni, róandi og gefandi umhverfi sem heldur vel utan um fólkið og lætur því líða vel. „Þá er mikilvægt að maturinn og umhverfið spili vel saman svo úr verði stemming sem fólk upplifir á jákvæðan og gefandi hátt.

Þetta virðist hafa virkað því staðurinn hefur vaxið jafnt og þétt þessi 25 ár sem eru liðin frá því að ég opnaði Flóruna fyrst.

Fólk kemur aftur og aftur og það er einstaklega gefandi að finna það á hverju vori, að fólk hefur verið að bíða eftir því að við opnum. Það er mjög ánægjulegt.“

Garðskálinn, þar sem Flóran er staðsett, er fyrst og fremst plöntusafn og segir Marentza að það séu mikil forréttindi að fá að reka veitingastað í þess háttar umhverfi.

„Ég er fyrst og fremst að þjónusta Grasagarðinn; gróðurinn og velferð hans eru í fyrirrúmi, en á sama tíma hefur gróðurinn einstök áhrif á fólkið sem nýtur þess að ganga um garðinn og koma við í Flórunni.

Þetta er mikill sælureitur. Mér finnst einstök tilfinning að mæta á morgnana í kyrrðinni, staldra við og hlusta á fuglasönginn. Það er engu líkt. Í góðu veðri kjósa margir að sitja úti, en útisvæði Flórunnar er mjög gott og fallegt, en það er mikið skjól og veðursæld í garðinum.

Ég hlakka til á hverju vori að opna Flóruna þrátt fyrir að ég sé oft orðin ansi lúin á haustin eftir mikla törn. Fjölbreytileikinn í gróðrinum, ilmurinn í loftinu í bland við góða matarupplifun: Þetta er einfaldlega töfrandi staður.“

