

## MOTION till Kommunfullmäktige i Eslöv

### Skapa Eslövs Lustgård!

En ny form av park har börjat skapas i städer här och var i världen. De har blivit just de oaser som stressade människor behöver. De är lustgårdar. Hit kommer man för rekreation och omväxling, men också för mer påtagliga upplevelser. Man får nämligen äta det som växer. Vad vi vet finns det ännu ingen liknande offentlig anläggning i Norden.

Lustgården kan bjuda på äpple, päron, körsbär, kärleksäpple och annat välkänt. Mer ovanliga godsaker är rosenkvitten, minikiwi och saskatoonbär. Hallon, vinbär, krusbär, björnbär, buskblåbär och aronia kan omväxla med stråk av jordgubbar, smultron, blåbär och annat. Persika odlades allmänt i Skåne fram t.o.m. Andra Världskriget. Krigsvintrarna med åtföljande kris i trädgårdsnäringen gjorde att just persikorna försvann för att aldrig egentligen komma tillbaka. Är det dags nu?

Här kan Eslöv alltså skapa något som ingen i närheten åstadkommit. Här kan de som aldrig upplevt att få ta ett moget bär eller en frukt direkt från kvist och gren komma och smaka. Här kan man uppleva blomning, pollinering och fräschör. Här kan man se utvecklingen: insekternas betydelse, hur frukten bildas, ändrar färg och mognar. Hit kan skolorna komma och studera.

Lustgården är alltså social långt utöver en sedvanlig park. Den är pedagogisk, hälsosam, nyttig och spännande. Den är naturlig.

Lustgården bygger på tanken med permakultur. Den är flerårig och sköter sig själv – med lite mänskligt bistånd. Anläggande och vård då? Dels sköts våra parker redan av kompetent personal, dels har vi en kommunekolog som bör få delta i arbetet, dels kan man tänka sig att intresserade privatpersoner bildar någon form av parkförening för samarbete med kommunen.

Miljöpartiet de gröna i Eslöv yrkar alltså

**ATT** Eslövs kommun skapar en Lustgård enligt motionens intentioner.

Lennart Nielsen

Håkan Larsson

Här är för övrigt ett gott recept på aroniasylt:

Aronia är mest känd som prydnadsbuske. Många tänker inte på att de mogna bären, efter en frostknäpp eller en natt i frysen, lätt kan bli underbar saft, sylt osv. Här är ett gott syltrecept från [www.dn.se](http://www.dn.se):

- 1 liter bär, sköljda och avrunna
- 2 dl vatten
- 3 dl socker
- 1 tsk vaniljsocker
- 2 stjärnanis
- 1 liten bit torkad ingefära
- saft från ½ citron



### **Gör så här:**

1. Hetta långsamt upp bär och vatten och låt koka på svag värme tills bären faller sönder.
2. Blanda vaniljsockret i sockret, rör ned i grytan.
3. Tillsätt kryddorna och citronsaften, låt koka tills det blir lite simmigt.
4. Ta grytan från värmen, fiska upp kryddorna, skumma väl och häll sylten på rena, varma burkar.
5. Sätt genast på lock.
6. Låt burken stå någon vecka innan sylten avnjuts.