

☀ Söndag ☀

- 10.40 **Det glömda rummet - trädgården**
Mats Hedenby från Trädgårdssmakeover berättar hur man med enkla medel kan öka värdet på sitt hus via det glömda rummet - trädgården.
- 11.00 **Ta vara på ditt uterum**
Bosse Rappne berättar om hur man skall tänka kring vattning, näring och den värme som uppstår i våra växthus. Låt växthuset vara ett säsongsrumsrum – använd det som en gammeldags punschveranda och låt det bli ett rum mellan ute och inne!
- 11.30 **Krukväxtpodden**
Hur kommer det sig att man startar en podd om krukväxter? Therese Rosenvinge programledare berättar om hur idén uppstod och vilka de vanligaste frågorna är.
- 12.00 **OdlingsWorkshop -lärl dig så och ta enkla sticklingar**
Tillsammans med Jessica Lyon från OdlingsTV får ni tips och råd hur man går tillväga, från frö till planta. Passa på att ställ era frågor stora som små!
- 12.30 **Odla din potatisglädje!**
Odlingstips och prat om potatisodling. Bitte Persson från Larsviken presenterar Årets Potatis 2018 – Maria!
- 13.00 **Japan hösten 2017 - bilder från en resa i trädgårdarnas och dammarnas förlovade land**
Olle Fernström från Garden Aquatica berättar om sina resor till Japan, lerdammarna Niigata, ursprungsområdet för dom vackra koi-fiskarna, trädgårdar, vatten och kultur.
- 13.30 **Häxans trädgård - läkeväxter förr och nu**
Du vet väl att du kan plocka hostmedicin i din egen trädgård? Författaren Hella Nathorst-Böös berättar om växter som läker, och hur det hänger ihop med häxprocesserna.
- 14.00 **Plantera och odla med framgång!**
Tony Johansson & Peter Bengtsson berättar hur växters naturliga ståndort kan förklara för oss hur vi ska plantera och odla med framgång. De tar med er ut i världen på en liten resa som de även försöker återskapa i deras installation.
- 14.30 **Täckodling – Hur gör man?**

Börje Remstam har täckodlat i snart 40 år!
Här får ni ta del av alla fördelar med täckodling och Börjes handfasta tips och råd om hur man går tillväga.

15.00 **Hett i kök och trädgård**

Jonas Borssén, ordförande Svenska Chilepepparföreningen, berättar hur ett odlingsår går till för chilepeppar och vad du kan laga till med skörden.

15.30 Tack för i år! – Jessica Lyon

