

## Økologi på himmelvandring...

Regn, regn og atter regn.

Det er længe siden at det har regnet så meget som i denne uge. Heldigvis kom regnen stille og roligt, - de store oversvømmelser udeblev heldigvis.

Jorden er endnu ikke mættet og kan derfor optage vandet uden de store problemer. Godt at vi er færdige med arbejdet i markerne. Kun fårene går stadig ude, men de vejer heldigvis ikke så meget og har god adgang til at ligge højt og tørt.

### Besøg på Maskinmekka.

Agromek er navnet på udstillingen, hvor man én gang om året kan se det nyeste indenfor landbrugsmaskiner og inventar. En gang i mellem tager vi med på denne udstilling for at holde os ajour om den nyeste teknologi. I år var vi på Agromek sammen med en lille flok øko-kollegaer. Rart at rejse sammen og få en lille faglig snak om sæsonen der nu er overstået og en nørdet snak om landbrugsmaskiner.

### R2D2 styrer traktoren

Som økologiske jordbrugere er vi også interesseret i teknik. Vi ser bare på teknikken med "økologiske briller". Hvis en ny teknologi eller løsning dukker op, vurderer vi om den kan bruges til at forbedre den økologiske dyrkning af jorden. Vi har fokus på udbytter, teknologi der understøtter jordens biologiske processer, reducere af brændstofforbrug, arbejdsmiljø og rationalitet.

Lige nu er det GPS-teknologien der vinder frem i landbruget. Om ikke så mange år vil en stor del af de danske

marker være drevet med hjælp af GPS-teknologi.

Hvordan foregår det så lige i praksis?

De fleste kender de små GPS-navigatører vi har i bilerne som hjælper os med at bestemme hvor vi er og hjælper med at finde frem til målet.

I marken bruger vi navigatoren til registrere præcist hvor vi kører. Her har vi ikke brug for at finde vej i gængs forstand, men brug for at køre meget præcist. Når vi f.eks kører med harven i marken, kører vi frem og tilbage mange gange, før vi har behandlet hele marken.

Med GPS-positionsbestemmelse får vi hjælp til at køre meget præcist på marken, så vi ikke laver overlap med maskinerne. Vi kan da også ordne det sådan at vi altid kører med traktoren i det samme spor, år efter år.

En lille detalje mere adskiller traktor fra bilnavigation; I traktoren er det GPS-navigatoren der overtager styringen, så man må slippe rattet. Det er kun i enderne når traktoren skal vendes rundt at man selv styrer. Der går nok nogle år endnu før det er muligt med bilerne...

Et videre aspekt i GPS-teknologien er registrering af hver kvadratcentimeter jord i marken for at måle ukrudtstryk, udbytte, jordtype osv.

GPS-teknologien er måske lidt stjernekrigsagtig og sikkert ikke lige forenligt med de flestes forståelse af økologi og økologisk dyrkning af jorden. Men fakta er at teknologien kan understøtte den økologiske dyrkning af jorden og reducere brugen af

brændstof. I USA bruger alle store økolandbrug GPS-teknologi. I f.eks Californien er ca. 90 % af jorden dyrket med GPS-teknologi!

Teknologien er kommet for at blive i vores dyrkning af jorden. Det er lidt utroligt at se hvordan teknologien og dermed også dyrkningen af jorden, har udviklet sig på bare 100 år.

### Salg af økoænder

Vi er tit blevet spurgt om, hvor man kan købe økologiske frosne ænder og vi kan nu henvise til Per i Søsum.

Per opdrætter og sælger økogrise og sælger nu også økoænder.

Ænderne er frosne og vejer 2,4-2,9 kg.

Prisen pr. kg. er 117 kr.

Kontakt Per på: mobil 2063 6733

Hjemmeside: [www.pers-griseri.dk](http://www.pers-griseri.dk)

### Levering omkring Jul og Nytår

Uge 51 er den sidste levering inden jul.

(Levering d. 17-18 december)

Vi holder lukket i uge 52.

### VIGTIGT!

I uge 1 falder leveringen af kasser på mandag d. 29/12 og tirsdag d. 30/12.

Dvs. levering 2 dage før normal levering.

Så leveringen i uge 1 sker altså før nytårsaften!

Det er nu muligt at afbestille uger i det nye år.

## Information og opskrifter

**Ugens mixkasse: DK-Ø-10**

**Kartofler, kl.1**

*Ditta, Rønnely*

**Gulerødder, kl.1**

*Søris*

**Porrer, kl.1**

*Østerkrog*

**Jordskokker, kl.1**

*Skovlund*

**Rosenkål, kl.1**

*Nørregård*

**Babyspinat, kl.1**

*Italien*

**Citron, kl.1.**

*Italien*

**Æbler, Demeter, kl.1**

*Türol, Italien*

**Appelsiner, kl.1**

*Italien*

**Clementiner, kl.1**

*Spanien*

### Raslekasse...

Denne uges kasse er det vi kalder en "raslekasse". Dvs. en kasse hvor indholdet ikke fylder og vejer ret meget. Rent værdimæssigt er kassen dog fyldt op.

### Jordskok m. Frisk Pasta

**Ingredienser:** 400 g frisk pasta, 300 g jordskok, 2 spsk. olivenolie, 12 soltørrede tomater, 1 dl. Fløde, 1 spsk. citron, ½ tsk. Revet citronskal, salt, peber.

**Fremgangsmåde:** Gør jordskokkerne i stand og skær dem i skiver. Sauter dem i olie, til de er let bløde. De må gerne koge lidt ud, man kan mose lidt i dem med grydeskeen. Tilsæt fløde og kog op, til fløden tykner let. Smag til med citronsaft, -skal, salt og friskkværnet peber, og vend strimler af soltørret tomat i. Server sammen med den nykogte pasta og rosenkål.

### Spinatsalat med Jordskok

**Ingredienser:** 1 bk. babyspinat, 2 æbler i små tern, 200 g jordskokker fintsnittet, evt. kerner fra granatæble.

**Dressing:** ½ dl. olivenolie, evt. 1 udkernet finthakket chili, lidt finthakket ingefær, 2 spsk. citronsaft, salt, peber.

**Fremgangsmåde:** Bland spinatblade, æbletern og jordskokker. Pisk dressing sammen, smag til og vend den med salaten. Drys ev. med granatæblekerner og server.

### Rosenkålsfad m. parmesan

**Ingr.:** 250 g rosenkål, 300 g gulerod, smør, 2-3 fed hvidløg, 3 spsk. parmesan.

**Fremgangsmåde:** Klargør rosenkålene og halver evt. de største. Gulerødderne deles på langs eller i kvarte. Blancher rosenkålen og gulerødder og lad vandet løbe fra. Læg grøntsagerne i et smurt ovnfast fad og læg nogle smørklatter oven på. Drys presset hvidløg og parmesan over. Læg låg på fadet og bag ved 200 C i ca. 20 min.

### Bagt kartoffelfad med rosenkål

**Ingredienser:** 600 g kartofler, 400 g jordskok, 2 dl yoghurt, 2-3 spsk. olivenolie, 2-3 dl friskrevet parmesan, 200-300 g rosenkål i kvarte, 1-2 æg.

**Fremgangsmåde:** Kartofler og jordskok skrælles og koges præcist møre i vand uden salt. Lad rosenkålene koge med de sidste 3 minutter. Tag rosenkålene op, de skal ikke moses med. Hæld vandet fra og mos kartofler/jordskok med et piskeris. Tilsæt yoghurt/creme fraiche og olivenolie. Tilsæt æg og rør grundigt. Brug kogevandet hvis konsistensen skal justeres. Smag til med havsalt og friskkværnet sort peber. Tilsæt parmesan og rør forsigtigt

## Mixkassen

rosenkålene i. Hæld mosen i et ildfast fra og gratiner det i en 200 grader varm ovn i 20 minutter. De sidste 5 minutter skrues op til 225 grader eller grillen tændes, så bliver mosen gylden på toppen. Et stykke lam er i top til mosen.

### Rosenkålssalat med Æble

**Ingr.:** 200 g rosenkål, 2 æbler, ½ presset citron, 1 dl solsikkekerner, 1 dl fløde,

1 tsk. honning, 1-2 tsk. god sennep

**Fremgangsmåde:** De ordnede rosenkål og blendes, men ikke for meget. Solsikkekerner ristes på en tør pande og køles af. Æblerne rives groft. Dressingen blandes af fløde, lidt citronsaft og honning, sennep og salt. Ingredienserne blandes sammen og skal evt. trække lidt inden servering.

### Ovnbagt jordskok af Jamie Oliver

**Ingredienser:** 2½ dl fløde, saft af 1 citron, 2 fed finthakket hvidløg, 1 stor håndfuld hakket persille/timian, 3 store håndfulde reven parmesan, salt, peber, 500 g skrubbede jordskokker, 2 store håndfulde friske brødkrummer, olivenolie.

**Fremgangsmåde:** Forvarm ovnen til 220 C. Pisk fløde, citronsaft, hvidløg, halvdelen af persillen og hovedparten af parmesanen sammen i en skål og smag til. Skær jordskokkerne i ½ cm tykke skiver og vend dem i blandingen. Det hele blandes godt sammen og hældes i et ovnfast fad. Bland brødkrummerne med resten af persillen og parmesanen, lidt salt og peber. Drys den krummeblanding over jordskokkerne og dryp lidt olivenolie på toppen. Bag retten i ca. 30 min., til jordskokkerne er møre.

### Mixkassen i uge 50:

*Kartof, Gulerod, Porrer, Citron, Skorzonerrod, Grønkål, Agurk, Æbler, Appelsiner, Bananer*