

## Glædelig Jul og godt Solhverv

### Liv i jordkloden...

Tirsdagens "jordskælv" var helt klart ugens højdepunkt.

Bonden på gården blev i hvertfald meget vågen da hele huset rystede under indtagelse af morgenkaffen.

I første omgang troede jeg at det var en stor lastbil eller gummiged, der var kørt ind i huset. Men da der ikke var nogle motorlyde resonerede jeg at det måtte være de 2 store avlstyre, der var sluppet løs og havde fundet på at stange til huset. Så jeg kom hurtigt i overtøjet og fik checket om alle dyr var på deres vante staldpladser. Det var de selvfølgelig og herefter begyndte det så småt at gå op for mig, at det enten måtte være et lille jordskælv eller nogle frække nisser der var på spil. Lidt senere fik jeg da også jordskælvsteorien bekræftet.

Der var, - i global sammenhæng, tale om et meget lille jordskælv, og slet ikke i nærheden af de jordskælv som forårsager store ødelæggelser rundt omkring på kloden.

Men egentlig var det meget livsbekræftende at opleve et lille jordskælv i Danmark. Når vi sådan lever vores liv i en fortravlet nutid og ofte med historiske skyklapper på, er det meget godt lige at blive mindet om at vi lever på en jordklode et sted i universet. En jordklode som under muld, ler og kalk ellers består af stoffer som meget ligner bestanddelene i andre planeter i universet. De lidt hårde stenplader yderst på kloden har det med enten at støde ind i, eller skubbe sig væk fra hinanden. Det hele

foregår med en (for os at se) uhørt langsom hastighed.

I vores fortravlede nutid kan det være meget svært at fatte en sådan langsomhed og tidsperspektiv som hersker for vor klodes livscyklus. Vores tid er jo bare et lille ophold i klodens tilværelse.

Ufatteligt at denne langsomlighed på et tidspunkt har genereret organisk liv med meget meget hurtigere og kortere livsprocesser end de stofflige. Siden da har millioner af års dyre og planteliv gødet grunden og øget muldlaget så vi mennesker kunne få en let gang på denne jordklode. - Ikke noget med at leve i et stort salt og guld hav og ikke noget med at leve udelukkende af mosser fra de bare klipper på landjorden. Nej, vi mennesker har fået lov til at færdes på jordkloden på et tidspunkt hvor det flyder med organiske ressourcer. Vi er dybt privilegerede i forhold til tidligere tiders dyreliv. Vi lever så at sige i "landet der flyder med mælk og honning". I princippet er der ikke nogen mennesker på vores jordklode der burde mangle hverken tøj eller mad. Der er masser af ressourcer at leve af...Spørgsmålet er så bare lige om vi har forstået at vedligeholde vores ressourcer på en fornuftig måde, så også fremtidige generationer af mennesker, dyr og planter kan have sin gang på jorden, uden at skulle til at spise mosser af de bare klipper...

Lige nu er det jo lidt hovedet under armen for menneskehedens liv på jorden. Heldigvis er ressourcerne store og på et eller andet tidspunkt "falder

tiøren" vel også, så vi kan komme på bedre tanker med hensyn til vores forbrug af jordklodens ressourcer. Desværre sker der som regel først noget, når vi er trængt op i en krog og truet på vores eksistens. Det er nok en del af det vi kalder for en menneskelig reaktion...

### Solhverv og bål

Nå, men i den her mørke tid af året, kan vi jo så passende glæde os over at solen snart vender og dagene så småt skal til at blive lysere. Vi vil glæde os over solens kraft og snarlige genkomst. Her på gården fejrer vi altid solhverv med et bål. Bålets flammer giver os et øjeblik erindring om solens kraft og styrke. Det er godt at blive mindet om og skaber også lidt fortrøstning i denne mørke tid. Så selvom solen er gået kold på denne tid af året, ligger dens kraft alligevel gemt i naturen omkring os og i vore sommerminder. Det træ som har vokset sig stort gennem mange somre får nu lov til at afgive sin solenergi igen, i vores solhvervsbål og for vores skyld.

### 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!

## Information og opskrifter

### Ugens Mixkasse: DK-Ø-10

**Kartofler, kl.1**

*Ditta, Rønnely*

**Gulerødder, kl.1**

*Søris*

**Løg, kl.1**

*Peter Bay*

**Bananskalotte, kl.1**

*Frankrig*

**Pastinak, kl.1**

*Svanholm*

**Rødkål, kl.1**

*Tusindfryd*

**Bladselleri**

*Italien, kl.1*

**Rosmarin, kl.1**

*Uganda*

**Madæble, kl.1**

*Hegnstrup*

**Appelsiner, kl.1**

*Italien*

**Æbler, Kl.1**

*Demeter, Italien*

**Clementiner, kl.1**

*Italien*

### Flødekartofler med Pastinak

**Ingredienser:** 750 g kartofler, 350 g pastinak, 1 madæble, lidt citron eller appelsinsaft, 3 dl piskefløde, 2 dl sødmælk, salt og peber, Rosmarin.

**Fremgangsmåde:** Skræl kartofler og skyl/vask pastinak. Riv Pastinak og kartofler i foodprocessor eller manuelt med groft rivejern. Æblet skrælles og æblekødet skæres i tern. Sæt ovnen på 200 grader. Kog fløden og mælken op i en gryde, tilsæt de revne kartofler og pastinak. Rør godt til det koger, tilsæt æblestykkerne - og fyld massen i et smurt ildfast fad og drys med lidt rosmarin. Bag i ovnen i ca. 45 minutter eller til alt er mørt, og der er gylden overflade. God ret til kød.

Rosmarinen giver god smag til stort set al slags kød. Prøv f.eks af komme halve kviste ned mellem sværene på flæskestegen under stegningen, eller gnid lammekøllen ind i en lage af olivenolie, salt og rosmarinnåle. Prøv også at lade gåsestegen stege med hele rosmarinkviste. god smag til sovsen.

### Bagte Pastinak og gulerødder

**Ingredienser:** 2-3 pastinak i 1 cm tern, 4-5 gulerod i 1 cm tern, safte fra 1 appelsin, 1 spsk. olivenolie, salt, peber, rosmarin.

**Fremgangsmåde:** Varm ovnen op til 180 grader med et tomt ildfast fad i. Alle ingredienserne vendes sammen og lægges i det forvarmede fad. Læg et stykke bagepapir der er gennemvædet m. vand over og stop det ned langs kanterne og bag herefter i 25 minutter eller til rodfrugterne er næsten møre. Tag papiret af og lad rodfrugterne blive let gyldne i kanterne. Smag til med havsalt og sort peber. Riv evt. lidt parmesan over.

### Ostepandekager m. Bladselleri

**Ingredienser:** pandekagedej til 12 pandekager, 150 g flødeost, 75 g danablu, ¾ dl mælk, 6-8 stilke bladselleri, 100 g skalotteløg, 200 g Løg, 2 æbler.

**Fremgangsmåde:** Rør en pandekagedej og bag herefter 12 pandekager. De to slags ost varmes langsomt op sammen med mælken. Når osten er smeltet fordeles den på pandekagerne. Bladselleri og løg snittes fint. Æblerne rives groft. Løg svitses let nogle min. og bladselleri tilsættes og svitses med et par min. mere. Bladselleri og løg lægges herefter på pandekagerne, sammen med revne æbler. Rul pandekagerne sammen og bag dem i et ovnfast fad ved 200 C. i ca. 10-12 min.

## Mixkassen

### Rødkålen til Juleaften

**Ingredienser:** 700 g rødkål, 1-2 æbler, 1 stang kanel, 100 g skalotteløg, 1½-2 dl ribssaft/gele, ½ dl rødvin, ½-1 dl rødvin, 3-4 spsk. Sukker el. honning, 1 tsk. Salt, 25 g smør.

**Fremgangsmåde:** Del kålen i fire dele og bortskær de nederste grove stilkender. Skær kålen i både og snit den fint. Skær løget i fine skiver og del ringene. Skræl æblerne og skær det i skiver. Smelt smørret i en passende gryde og svits først rødløget og herefter rødkål og æble. Tilsæt ribssaften, rødvin, sukkeret og salt. Lad kålen småkoge under låg i ca. 35 min. Fjern låget og kanelen og kog yderligere ca. 10 min. så væden kan fordampe. Smag til med honning, salt, samt evt. spidskommen.

### Julesalat med appelsin

**Ingredienser:** 225 g julesalat, 1½ appelsin, 30 g valnødder, 50 g parmesan, 1 gulerod, valnøddolie

**Fremgangsmåde:** Med en spids kniv bortskæres rodstilkenden på julesalaten. Skær den herefter i tynde skiver. Gulerod rives fint. Skræl og del appelsinerne ud i både. Bortskær evt. skindet. Del de delte både yderligere på langs og tværs med en skarp kniv. Hak valnødderne groft og bland dem med skivet julesalat og revet gulerod. Fordel appelsinstykker og revet parmesan. Hæld lidt olie og appelsinsaft over.

Find opskrifter på [www.buresodal.dk](http://www.buresodal.dk)

### Mixkassen i uge 1:

*Kartofler, Gulerødder, Løg, Selleri, Rosenkål, Babyspinat, Østershat, Citron, Æbler, Appelsiner, Bananer.*