

Godt nytår!

Så blev det nytår igen. Julens gode måltider og fråds nærmer sig en fornuftig afslutning med et nærende nytårsmåltid, - det må vi jo også lige have med.

Endnu en sæson og endnu et år er forbi. Også vi er ramt af krisen, men ikke i samme omfang som andre brancher. Det ser heldigvis ud til at økologi stadig bliver prioriteret højt i den daglige husholdning.

Det eneste vi kan bekymre os om er, hvis vores ejendom falder for meget i værdi og banken ikke længere vil låne os penge. Men denne situation gælder vist for alle selvstændigt erhvervsdrivende i DK...

Det ser desværre nok lidt sort ud for os mht. at bygge ny stald. Det bliver nok ret svært at låne penge til projektet i den nære fremtid, - især til et staldbyggeri der ikke er i stand til at generere de store penge. Men staldbyggeriet er vigtigt for at kunne give dyreholdet et kvalitetsløft og give et ordentligt arbejdsmiljø til bonden. Det bliver spændende om det bliver muligt at realisere stalddrømmen inden en evt. miljøgodkendelse bliver forældet. Vi må håbe det bedste.

I det hele taget er vi som andre små virksomheder meget afhængig af både den finansielle situation og af markedet. Hvis ingen har råd til at købe vores produkter er vi færdige som gårdsangere. Derfor gør vi som vanligt meget ud af at sammenstykke nogle gode kasser hvor man som kunde får nogle sunde produkter til en ordentlig pris. Det gælder selvfølgelig også i det

nye år. Vi anstrenger os hele tiden for at få så friske og lokale varer med i kasserne som muligt. Fra nytår og frem kommer der dog flere og flere udenlandske varer med i kasserne. Tilbage har vi efterhånden kun kålene, rodfrugterne og kartoflerne. Og de fleste syntes, som vi, at det bliver for kedeligt at konsumere disse vintergrøntsager hele tiden. Men når vi kommer frem til slutningen af maj begynder de danske marker og drivhuse heldigvis igen at frembringe nye grøntsager.

Vi har ikke de vilde bygge eller udvidelsesplaner i den kommende sæson. Vi vil dog meget gerne dyrke lidt flere forskellige grøntsager i år. Hvis alt går vel skal vi i sæson 2009 dyrke hokkaido, butternut, timian, løg, hvidløg, og lidt majs.

Fårene går stadig ude på marken. Lige efter nytår rykker de over på en ny mark, hvor der stadig er et pænt lag græs at bide i. Fårene trives godt udenfor, - meget bedre end hvis de gik på stald hele vinteren. De har adgang til hø og et læ, men de bruger det aldrig. Hvis der kommer meget sne tager vi dog fårene hjem på stald. Sidste år gik fårene ude hele vinteren, lige ind til de skulle lemme. Når fårene får nye lam er de alle på stald. Vi tør ikke lade dem lemme ude på marken, selvom det egentlig er det bedste. Vi er bange for Mikkels ræv. Ræven får desværre meget hurtigt smag for de fine nyfødte lam. For et par år siden havde vi endda en ræv der gik helt ind i

fårestalden efter lammene. Men det blev dog for meget for bonden! Så den ræv kommer ikke forbi stalden mere...

Nytårskassen

Røde kartofler fra Søris. En gang i mellem har vi de røde kartofler med fra Søris, således også i denne uges kasse. De røde kartofler udmærker sig ved at være rigtig gode til ovnbag. De er ikke lige så kogefaste som de almindelige kartofler. Man skal passe på under kogningen at de ikke koger helt ud. De røde kartofler er kun med en gang i mellem da de almindelige kartofler er mere all round agtige.

Fennikel er med i stedet for babyspinaten som desværre ikke kunne nå frem tids nok. Fennikel er en rigtig nytårsgrøntsag som egner sig rigtig godt som tilbehør til hhv. nytårstorsken eller et godt stykke kød. Find opskrifter på vores hjemmeside.

Østershattene kommer helt fra Italien. På denne årstid bliver de nemt for dårlige at producere i Danmark. Østershat er en dejlig svamp som enten kan havne i en god sovs eller garnere samen med sellerien.

Rosenkålene kommer fra Kristian Andersen på Fyn. De er pakket på Svanholm gods. Rosenkålene blev høstet ved juletid, men er stadig friske og gode i smagen. Det eneste de behøver er et rent snit i stilkenden og et par yderblade af, så er de klar til videre tilberedning.

Information og opskrifter

Ugens Lille Grønt: DK-Ø-10

Agurk, kl.1

Spanien

Gulerødder, kl.1

Søris

Løg, kl.1

Peter Bay

Selleri, kl.1

Rønnely

Rosenkål, kl.1

Kristian Andersen

Østershat, kl.1

Italien

Fennikel, kl.1

Italien

Citron+Peber, kl.1

Italien

Rosenkålsfad m. parmesan

Ingredienser: 275 g rosenkål, 300 g guler, smør, 2 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: 1 kg kartofler, 2 dl yoghurt, 2-3 spsk. olivenolie, 2 dl friskrevet parmesan, 200 g rosenkål i kvarte, 1-2 æg.

Fremgangsmåde: Kartoflerne 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 kartoflerne med et piskeris. Tilsæt yoghurt og olivenolie. Tilsæt æg og rør grundigt. Brug koge vandet hvis

konsistensen skal justeres. Smag til med havsalt og friskkværnet sort peber. Tilsæt parmesan og rør forsigtigt 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 eller kalv være helt i top til mosen..

Bagte rodfrugter

Ingredienser: 600 g gulerod, 600 g selleri, ½ dl olivenolie, 2 spsk. grov sennep, 2-3 fed hvidløg, lidt citronsaft, timian, salt.

Fremgangsmåde: Forvarm ovn til 180 grader. Skræl selleri og gulerødder. Del gulerødder på langs. Del sellerien i grove stave. Bland olivenolie, citronsaft, salt, peber, presset hvidløg, grov sennep og plukket timian i en skål. Vend selleri og gulerødder i marinaden og bag i ovn i 25 min. Tilsæt evt. lidt mere marinade og bag i ca. 15 min.

Kartoffelmos med Rosenkål

Ingredienser: 1 kg kartofler, 2 dl creme fraiche, 3 spsk. Olivenolie, 2 dl parmesan, 350 g rosenkål, 1 æg, salt, peber.

Fremgangsmåde: Kartoflerne 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 med et piskeris. Tilsæt Creme fraiche og olivenolie. Tilsæt æg og rør grundigt. Brug koge vandet hvis konsistensen skal justeres. Smag til med salt og frisk sort peber. Tilsæt parmesan og rør forsigtigt rosenkålene i. Hæld mosen i et ildfast fra og gratiner det i en 200 grader varm ovn i 20 minutter. De

Lille Grøntkasse uden kartofler

sidste 5 minutter skrues op til 225 grader eller grillen tændes, så bliver mosen gylden på toppen. Server med lamme eller oksekød.

Kartoffel og Sellerifritter

Ingredienser: 500 g selleri i tynde fritter, 500 g kartofler i tændstikker, 2-3 fed hakket hvidløg, olivenolie, salt og peber.

Fremgangsmåde: fritter og tændstikker sautes i olivenolie, til det er al dente, - der skal være lidt bid i. Tilsæt evt. lidt hakket rosmarin og kom låg på sauterpanden de sidste 5 min. Serveres til såvel fiske- som kødretter.

Selleri med svampe og nødder

Ingredienser: 200 g østershat, 125 g løg, 250 g selleri, 125 g gulerod, ca. 50 g valnødder, 1 spsk. valnøddolie, 20 g smør, 2-3 spsk portvin, salt /peber, citron.

Fremgangsmåde: Rens svampene forsigtigt og brug så lidt vand som muligt. Skær løg i fine skiver og hak. Skær skrællet rodselleri og gulerod i ¾-1 cm små terninger. Læg dem i koldt vand tilsat lidt citronsaft. Hak valnødderne groft. Skær svampe i skiver og mindre stykker. Varm olie og smør godt op over kraftig varme på en stor pande. Steg valnødderne let og hæld først løg, dernæst selleri/gulerod tern i og steg blandingen i nogle minutter til den har fået lidt farve. Hæld svampene i og steg dem med i 5-6 minutter over kraftig varme. Vend dem jævnlige. Hæld portvin i og smag til med salt, peber og lidt citronsaft.

Lille grønt i uge 2:

Agurk, Gulerødder, Porrer, Rødbeder, Hvidkål, Babyspinat, Cherrytomater, Citron