

Håbet spirer...

Dejligt vejr i disse dage. Man kan godt mærke at solen står en anelse højere på himlen.

Når solen får lov, damper det af den kolde pløjede jord. At indånde denne jorddamp giver en dejlig fornemmelse af grokraft og forår. Hos bonden vækker jorddampen en masse minder om dyrkning af jorden og det giver ham en dejlig optimisme og samtidigt et varsel om forårsarbejdet der venter.

Når finanskrise og dystre salgstal bliver for meget for bonden er der god trøst i en travetur ud over markerne. Det giver håb og tro på fremtiden at mindes de mange års dyrkning af jorden. Det giver håb og tro, når man kan se hvordan planterne på marken trodser kulden og stadig holder sig i live, så de er klar når solen får magt. Selv pløre og hård frost har mange af planterne en strategi over for. Fantastisk at de kan klare ærterne. Denne konstatering giver bonden en tro på, at der er en vej ud af den økonomiske krise. Og herregud, - i de par tusind år hvor jorden har været dyrket, har der garanteret været mere alvorlige kriser end den nuværende. Vi må jo nok erkende at vores forfædre i en lang årrække har levet og arbejdet tæt på kanten af død og ødelæggelse. Vores forfædre har troligt og med ukuleig optimisme dyrket jorden, år efter år, og har bragt den videre i frugtbar stand til de efterfølgende generationer. Så hvis vi skal tale om alvorlig krise ude på landet, bør der nok være mere fokus på, om vi bønder er i stand til at give jorden ordentligt videre til de kommende generationer.

Ligesom andre erhverv er bønderne i DK dog også hårdt ramt af finanskrisen. Mange bønder oplever at priserne på deres produkter falder, samtidigt med at deres omkostninger stiger. Men det værste er dog at det kan være vanskeligt overhovedet at sælge sine produkter. Rigtig mange landmænd i Danmark har en rimelig høj gældsprocent. Med den nuværende krise er mange landmænd økonomisk sårbare, fordi selv små fald i priser og afsætning kan vælte korthuset.

Nedtrapning af støtte

Vores egne gård er dog en miniputgård og er ikke nær så hårdt ramt som andre. Men krisen kan vi bestemt også mærke. F.eks. må vi sætte den planlagte revidering af hjemmesiden i bero og en ny stald til dyrene har nu meget meget lange udsigter. Måske vi skulle overveje en anden slags finansieringsform til en ny stald; I England har nogle bønder f.eks. fået samlet penge ind til et projekt med naturplejedyr. Det er lykkedes at få almindelige mennesker til at støtte projektet med donationer og andelsbeviser. Måske kan idéen overføres til danske forhold. Vi har dog meget mere tradition for alle mulige støtte- og projektordninger som formidles via EU-kassen. Så på den måde er der jo faktisk allerede mange støtteordninger til landbrugserhvervet. Men mon ikke hele dette støttesystem er en dødssejler? Det kræver mange års nedtrapning af støttesystemet for ikke at skubbe for mange landmænd af traktoren. Nedtrapningen er allerede i

gang, men det går ret langsomt.

Der er ingen tvivl om at vi bliver nød til at stoppe med vores naturplejedyr, hvis vi ikke kan få bygget en ny stald. Det nuværende staldanlæg er færdigt og slidt ned.

Vores naturplejedyr sikrer at de lysåbne enge og overdrev ikke gror til i skov og buskads. På den måde sikrer man bevarelsen af mange sjældne planter, insekter og dyr. F.eks. er rigtig mange sommerfugle i Danmark helt afhængige af afgræssede enge. - De har simpelthen tilpasset deres liv til kulturlandskabet.

Hokkaido i denne uge.

Spis hokkaidoen! Hokkaidoen er nem at tilberede. Skræl og del herefter hokkaidoen i fire kvarte både, tag en ske og skrab frøene med det slimede eller svampede kød væk. Skyl bådene og del dem herefter evt. i mindre både til ovnen eller skær i tern til suppe.

Prøv f.eks. at bage dem i ovnen sammen med halve jordkokker og kvarte løg i et ildfast fad. Tilsæt olivenolie og timian og bag i ca. 30 min. Det er flotte farver der kommer på bordet og det smager godt.

Find flere opskrifter med Hokkaido på vores hjemmeside: www.buresodal.dk

Østershat. Skimlen oven på svampen er ikke mug. Det er svampens egne mycelier. svampen udvider med nye svampe uden på sig selv. Der er meget forskel på svampenes udseende, alt efter stjernekonstellation og position af månen under dyrkningen.

Information

Ugens mixkasse: DK-Ø-10

Kartofler, kl.1

Rønnely

Gulerødder, kl.1

Søris

Løg, kl.1

Nederland

Rosenkål, kl.1

Broendegården

Jordskokker, kl.1

Svanholm

Tomater, kl.1

Spanien

Hokkaido, kl. 1

Buresødal

Citron, kl.1

Italien

Æbler, Fuji, kl.1

Italien, Demeter

Appelsiner, kl.1

Italien

Druer, kl.1

Sydafrika

Bagt kartoffelfad med rosenkål

Ingredienser: 600 g kartofler, 400 g jordskok, 2 dl yoghurt, 2-3 spsk. olivenolie, 2-3 dl friskrevet parmesan,

200 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 og olivenolie. Tilsæt æg og rør grundigt. Brug kogevand hvis konsistens 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 er helt i top til mosen.

Kålsalat med Jordskok

Ingredienser: 100 g afbladet rosenkål, 1-2 æbler i små tern, 200 g jordskokker fint snittet, evt. granatæble.

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

Fremgangsmåde: Bland kålblade, 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

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 trække lidt inden servering.

Ovnbagt jordskokk 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 skrubbende 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 krummeblandingen over jordskokkerne og dryp lidt olivenolie på toppen. Bag retten i ca. 30 min., til jordskokkerne er møre.

Mixkassen i uge 5:

Kart, Gulerødder, Løg, Hvidkål, Rødbeder, Babyspinat, Fennikel, Citron, Æbler, Appelsiner, Druer.