

Kyndelmisse slår sin knude...

Det er midvinter. d. 2. februar er det kyndelmisse og vi er halvvejs gennem vinteren. Det er på den her tid af året at vi er halvvejs gennem foderbeholdningen til dyrene. Vi har endnu 3 måneder med dyrene på stald før at græsgangene er klar til dyrene. I gamle dage var der mere fokus på vinterens vendepunkt. Ofte var kyndelmisse det tidspunkt hvor vintervejret var strengest og slog sin knude. Lyspunktet for folk i gamle dage var, at de på det her tidspunkt vidste, at de var halvvejs gennem vinteren, og at vinterknuden langsomt ville blive løst.

Det var den gang at også menneskenes forråd blev gjort op. I gamle dage havde man jo fadbure og forrådskamre fyldt med syltede og henkogte bær og grøntsager. I hvert fald ude på landet. Måske blev der også slagtet eller solgt et par dyr, for at der kunne være foder nok til resten af dyrene, samt korn nok til at kunne så markerne til om foråret.

Nu har vi adgang til frisk frugt og grønt året rundt, så vi mærker ikke rigtig mere betydningen og virkningen af vinterens midtpunkt. Vi behøver ikke længere at dele vores forråd op i rationer og prioritere indtagelsen af de forskellige fødevarer i forhold til deres holdbarhed. Langt de fleste af os i DK behøver ikke at gå sultne i seng, selvom vi har nok så meget midvinter i vores økonomi. På den måde er vi meget meget privilegierede i vores tid.

Mildt midvintervej

Vi har fint arbejdsvej for tiden. Præcis taget ingen vind og tålelige temperaturer. Det betyder at vi så småt er kommet i gang med de udendørs opgaver. Nogle store træer er blevet fældet og vi er i gang med at renovere de elektriske hegn rundt omkring på græsgangene. Der er en del pæle der skal udskiftes i år og et par folde skal have hegn bygget op fra grunden igen. Sålænge det ikke blæser og er slut er det fint udendørsvej.

Vi er ret heldige med vejret, - både syd og nord for Danmark er der voldsomt uvej og kuldegrader. Her på gården håber vi dog trods alt at vi får lidt sne inden vinteren er forbi. Det er så hyggeligt med den hvide sne, især hvis den får lov til at blive liggende et stykke tid. Sne er en dejlig glædeskilde i en ellers mørk og grå vinter.

Økonomisk hårdknude

Selvom vi kan konstatere at vi ikke umiddelbart længere er underlagt vinterens strengthed er vi dog stadig underlagt de barske økonomiske realiteter som råder denne vinter. Man kan vel godt sige at vi har kyndelmisse i både den nære og store økonomi lige i øjeblikket.

Prioritering er et meget anvendt ord og handling i krisetider. Når økonomien går i hårdknude er det mere vigtigt at prioritere rigtigt i forhold til opgaver og udviklingsarbejde. Det gælder både i den lille og store makroøkonomi; i familien, i kommunen, i virksomheden, i staten osv.

Præcis den samme virkelighed med

prioritering gælder for vores lille gård. Vi bruger en del tid på at planlægge, så vi får gjort tingene i den rækkefølge. Der går også meget tid med at finde ud af hvilke opgaver der skal prioriteres først, når nu der ikke er økonomi til at få realiseret alle idéer og opgaver. Hos os gælder det, at det er de små overkommelige og ikke så kostbare opgaver der får 1. prioritet. F.eks. må en opdatering og renovering af hjemmesiden vente en stund endnu, da denne opgave hører til de mere kostbare. Økonomien bliver mere kortsigtet når der er krise, selvom det egentlig er den langsigtede investering der er gavnlig for at rykke sundt frem på lang sigt. Det gælder i hvert fald for de små virksomheder, som ikke har en så stor opsparing og er meget afhængige af långivere.

Grønt i denne uge.

Dejlig frisk babyspinat og Fennikel fra Sicilien. Den økologiske produktion på Sicilien er koncentreret på store producenter som har dyrket økologisk i mange år. De er alle kontrolleret af mange økoinstitutioner og af Coop og Dansk supermarked. Så økosikkerheden er altså god nok, selvom der er tale om økoprodukter fra Sicilien. Fenniklen er også dyrket efter de biodynamiske regler.

Information

Ugens Stor Grønt: DK-Ø-10

Kartofler, kl. 1

Rønnely

Gulerødder, kl. 1

Søris

Løg, kl. 1

Nederland

Hvidkål, kl. 1

Kiselgården/Søris

Rødbeder, kl. 1

Svanholm

Babyspinat, kl. 1

Italien

Fennikel, kl. 1

Italien

Slikærter, kl. 1

Egypten

Agurk, kl. 1

Egypten

Tomater, kl. 1

Spanien

Champignon, kl. 1

Nederland

Hvidkålssalat

Ingredienser: 4-500 g fint snittet hvidkål, 1-2 gulerod, lidt babyspinat.

Dressing: 1½ spsk. sesamololie, 5 spsk. citronsaft, 1 spsk. soja eller sennep, peber og lidt honning.

Fremgangsmåde: Læg hvidkålen i en skål med kogende vand i og lad den trække 15 min. Dræn herefter kålen for vand. riv gulerod og bland med den snittede hvidkål og grofthakket babyspinat. Bland dressingen og smag den til og hæld den over hvidkålen. Lad salaten trække ½ time eller mere. Tilsæt evt. feta til salaten.

Smørdampet hvidkål

Ingredienser: ½ hvidkål, 2 dl vand, 2 spsk. smør, salt og peber.

Fremgangsmåde: Stil ovnen på 180 °C. Skær det halve hvidkål i 6 både og læg dem i et fad. Tilsæt vand og krydr med salt/peb. Fordel smør i fadet og stil i ovnen i 15 min.

Hvidkål i fad med oksekød

Ingredienser: 400 g hakket oksekød, 125 g løg/porre, 1-2 æg, 2 spsk. rasp, 2 dl mælk, salt og peber, lidt friskreven muskat, ca. 900 g hvidkål, lidt olie.

Fremgangsmåde: Løget rives groft. Rør farsen sammen med løg/porre, æg, rasp og mælk. Lad den hvile lidt. Tag de yderste blade af kålen, del hovedet i kvarte og skær stokken af. Snit kålen lidt fint og blanchér den 5 min. i letsaltet vand. Smør et dybt ildfast fad med lidt olie, hæld al farsen i. Lad kålen afdryppe i et dørslag, drys med reven muskatnød og læg den over farsen, læg låg på og lad den bage i ovnen 1 time ved 200 gr. til farsen er gennembagt. Tip: Tilsæt evt. lidt fåremælksfeta til farsen. Spis med kartofler, brød og rødbedesalat.

Lammekød med ristet hvidkål

Ingredienser: 350 g lammekød (gerne bov/hals), 300 g hvidkål, 2 gulerødder i tynde strimler, 1 rødløg i fine skiver, 2 spsk. olivenolie, lidt spidskommen, 2 finthakkede hvidløg, salt, peber.

Fremgangsmåde: Varm en wok eller stor pande kraftigt op. Snit hvidkålen fint. Rist kål og kød meget hurtigt og pas på det ikke "koger". Tilsæt løg, gulerod og krydderier. Tilsæt 1 dl vand og lad det koge op. Krydres med salt og peber og serveres straks. Kogte basmatiris passer godt til retten.

Rødbedesalat m. fennikel

Ingredienser: 500 g kogte rødbeder, 150 g fennikel, 2 æbler skåret i tynde både, ½ dl hakkede valnødder, lidt babyspinat.

Dressing: 1 spsk. balsamisk vineddike, 1 spsk. olie, 1 spsk. honning, 1 tsk. Sennep, salt og peber.

Stor Grøntsagskasse

Fremgangsmåde: Rødbederne koges hele med skind på, - i ca. 0-35 min. Når de er kolde er det nemt at smutte skindet af dem. Herefter skæres de ud i tern og blandes forsigtigt med fintskivet fennikel, valnødder, æblebåde og babyspinat. Dressingen blandes sammen og hældes over.

Lun rødbedesalat m. Fennikel

Ingredienser: 500 g kogte rødbeder, 1 håndfuld pinjekerner, 2½ spsk olivenolie, 3 spsk sennep med hele korn, 2 spsk balsamico eddike, 1 spsk vand, Knust hvidløg efter smag, 4-5 dl. fennikel og babyspinat.

Fremgangsmåde: Smut rødbederne og riv dem groft. Vend forsigtigt skivet fennikel og spinat i. Rist pinjekernerne på en lun pande til de er gyldne. Rør en marinade af olie, sennep, vand og hvidløg. Vend det hele sammen og drys med salt og groftkværnet sort peber.

Coleslaw med gulerødder

Ingredienser: ½ hvidkål, 3 gulerødder, 2 dl youghurt, 1 tsk. sennep, 1 tsk. stødt spidskommen, salt, peber.

Fremgangsmåde: Snit hvidkålen fint. Unlad stokken. Riv gulerødderne på det grove råkostjern. Bland fromage frais med dijonnaise og stødt spidskommen. Smag til med salt og peber. Bland hvidkål og gulerødder med fromage frais blanding til kål/gulerødder er "fedtet ind". Drys evt. med hakket spinat.

Stor Grønt i uge 6:

Kartofler, Gulerødder, Porrer, Grønkål, Selleri, Østershat, Citron, Agurk, Tomater, Persille,