

Nyt syn på sagerne...

Så fik vi endelig lidt sne og det ser endda ud til at den bliver liggende en stund.

Sneen lyser op og skjuler et øjeblik de lidt triste vinterfarver og mudder. Et helt hvidt og rent lag sne indbyder til raske gåture og en andeledes oplevelse af vore nære omgivelser. Pludselig ser man de nære og fjerne ting i andet perspektiv. Træer og buske i landskabet får pludseligt et andet udtryk end man er vant til. Grænser mellem marker, hegn og veje bliver mere usynlige. Falder der rigtig meget sne udviskes grænserne helt og åbner op for en helt anderledes færdsel. Det er selvfølgelig forskelligt fra person til person hvordan man opfatter et snedækket landskab. Men der er ingen tvivl om at det også får tankerne til at skifte spor og bevæge sig mere frit.

Nye kalve

Der kommer mange nye kalve i disse dage. Her til morgen er der kommet to nye kalve. Det er gået godt for både ko og kalv. Kalvene er hurtigt på benene og formår at drikke deres første mælk indenfor få timer. Somme tider må vi lige hjælpe koen i gang med at få malket de første dråber mælk ud. Særligt på de dyr der kælder første gang, kan der godt sidde en prop af mælkefedt, som kalven ikke rigtig kan få løsnet når den sutter. Der kan også være problemer med at den nybagte ko ikke lige kan finde ud af at rejse sig op når den har kælvet. En del af nykælverne fatter ikke en roe af hvad der sker. Men lige så snart de kommer op og stå og ser kalven tager instinkterne over. Koen begynder straks

at slikke kalven tør og det er begyndelsen på sammenknytningen af ko og kalv, så de hver især kan klare deres opgaver. Kalven bliver stimuleret til at rejse sig op og søge koens yver og koen bliver stimuleret til at producere mælk og få løsnet efterbyrden, som den efterfølgende med det samme, spiser rub og stub.

Markplanlægning

De sidste planer for sæsonens markdrift er ved at være på plads. I år skal vi dyrke lidt tidlige løg, forskellige spisegræskar og en del vinterkål. Det bliver spændende at se hvordan det går med dyrkningen. Vi har fået fat på lidt flere maskiner og en lille gammel traktor til grøntsagsdyrkningen.

På de øvrige marker skal vi dyrke masser af kløvergræs. Vi har ingen kornmarker herhjemme i år. Kun på Øllingegård er der i år hvede og havre. Et par nye græsfolde med naturplejegræs er også på programmet. Der forestår en hel del arbejde med at grave nye hegnspele ned og sætte ny tråd op. Så er der kun papirarbejdet med landbrugsstøtte og gødingsregnskab tilbage. Det gælder også om at få overstået dette arbejde inden det bliver alt for godt vejr, da det ellers er svært at koncentrere sig og undgå fejl. Men alligevel sider vi som regel i sidste øjeblik og tilretter eller tilføjer...

Opfodning af dyr uden korn

Vi har eksperimenteret med det i et par år nu og nu klarer vi os i gennem helt uden anvendelse af korn eller kraftfoder til vores dyr. Normalt er det

nødvendigt at fodre slagtekvæget med korn og kraftfoder for at de, dels vokser hurtigt nok og dels bliver ordentlig fede, så kødkvaliteten bliver god. Det er vigtigt at slagtedyrene har et vist fedtlag da kødet ellers har vanskeligt ved at modne ordentligt inden partering og salg.

Vi har løst problemet ved at sørge for høst af rigtig godt og nærende kløvergræs. Så alle vores dyr fodres nu udelukkende med hø, kløver, helsæd og græs. Det giver en bedre fordøjelse hos dyrene og mindre skader på lever og andre indre organer. Det betyder også at dyrene er mere rolige og at vi kan bruge lidt mindre støelse fordi deres afføring ikke er så tynd.

En meget stor del af de slagtekcalve der slagtes i DK har anmærkninger vedrørende syreskader og leverfejl. Det sker fordi mange slagtedyrs simpelthen får alt for meget korn og stivelse. Kvæg er drøvtyggere og designet til at spise græs og andre plantevækster. Så det går selvfølgelig galt hvis man overfodrer med letfordøjelige fodermidler som f.eks. korn og kraftfoder, - især hvis dyrene har fri og uhindret adgang til disse.

Vi mener at det hører med til dyrevelfærd at dyrene også spiser det foder som giver dem den bedste og mest rigtige fordøjelse.

Mixkasse i uge 8:

Kartofler, Gulerødder, Løg, Savoykål, Pastinak, Bønner, Babyspinat, Hvidløg, Æbler, Blodappelsin, Druer

Information og Opskrifter

Ugens Mixkasse: DK-Ø-10

Kartofler, kl.1

Rønnely

Gulerødder, kl.1

Søris

Bladselleri, kl.1

Spanien

Rosenkål, kl.1

Christian Andersen

Skorzonerrod, kl.1

Nederland

Slikærter, kl.1

Egypten

Agurk, kl.1

Egypten

Appelsiner, kl.1

Italien

Æbler, kl.1

Italien, Demeter

Druer, kl. 1

Sydafrika

Grøntsagspasta

Ingredienser: 25 g smør, 400 g friske rosenkål i kvarte, 10 stilke bladselleri i tynde skiver (ca. 350 g), 1 spsk hvedemel, ¼ liter kaffefløde, 1 dl grøntsagsbouillon, 150 g slikærter, 1 tsk groft salt, 500 g pasta, evt. parmesanost.

Fremgangsmåde: Smelt smørret i en sauterpande ved kraftig varme, men uden at det bruner. Svits rosenkål og bladselleri i ca. 1 min. Drys mel over grøntsagerne og rør i dem til melet bliver godt fordelt. Hæld fløde og grøntsagsbouillon i grøntsagerne under omrøring og bring retten i kog. Kog ved svag varme og under låg i ca. 3 min. Tilsæt ærter og salt, varm retten igennem og smag til. Kog pastane al dente og hæld den afdryppede pasta i en stor, varm skål og fordel grøntsagerne herpå. Server straks.

Kylling med Skorzonerødder

Ingredienser: 4 kyllingelår, 500 g skorzonerødder, 50 g smeltet smør, ½

pakke filodej, 1 pakke slikærter.

Ingredienser til Jordnøddedip: 1 spsk peanutbutter (jordnøddesmør), 3 spsk piskefløde, 4 spsk appelsinjuice, 1 spsk hvid balsamicoeddike, 1 spsk sojasauce.

Fremgangsmåde: Kyllingelårene krydres med salt og peber og steges midt i ovnen. Skræl og skær skorzonerødderne i 12 lige store stykker og kog dem møre - ca. 8-10 min. i letsaltet vand. Tag dem op og lad dem køle af. Læg filodejen ud i kvadrater, så de er 1 cm længere end skorzonerødderne i begge sider. Pensl filodejen med smeltet smør. Læg en skorzonerrod på hvert stykke, og rul den ind i filodejen. Gentag med resten.

Jordnøddedip: Alle ingredienserne røres sammen og krydres m. salt, peber. Kyllingelårene tages ud af ovnen. Skorzonerødderne steges gyldne på

Gratineret Bladselleri med gulerod

Ingredienser: 2-4 stilke bladselleri, 4 gulerødder, 1/2 l Mornaysauce eller Mild ostesauce, 1/2 dl rasp, 100 g revet mozzarella, salt.

Fremgangsmåde: Skær rodenden af bladsellerien. Skyl stilkene, skær dem i 5 cm lange stykker ligesom gulerødderne og del de bredeste stykker en gang på langs. Kom grøntsagerne i kogende vand i 1 min., hæld vandet fra og lad dem dryppe af. Kom dem herefter i et ovnfast fad, hæld saucen over og drys med rasp og ost. Krydr evt. med lidt salt. Sæt fadet i ovnen ved ca. 200°C i ca. 20 min., til overfladen er gylden. Server til kylling eller fisk.

Mixkassen

Fisk med Skorzoner og rosenkål

Ingredienser: 400 g skorzonerødder, 1 dl hønsefond, 2 dl fløde, 3 spsk Hakket persille, 150 g rosenkål, 50 g valnødder, 2 spsk olie, 1 spsk vin eddike, 0,5 tsk sukker, 1,5 dl balsamico, 1 spsk honning, smør, salt og peber, 600 g rødfisk.

Fremgangsmåde: Skræl skorzonerødderne og skær dem i ca. 8 cm lange stykker. Kog dem næsten møre i hønsebouillon og tilsæt fløden. Kog videre uden låg til fløden er tyk og cremet. Jævn evt. m. maizena. Krydr m. salt-peber og rør persillen i.

Rosenkålssalat: Pil de yderste blade af rosenkålene, halver dem og skær stokken væk. Snit rosenkålene i tynde strimler og smuldr dem let mellem fingrene, så de falder fra hinanden. Hak valnødderne groft og bland dem med kålen. Pisk olie, eddike, sukker, salt og peber sammen og smag til. Hæld dressing over salaten og vend rundt.

Glace: Kom balsamico og honning i en lille gryde. Kog væden ind til en tynd sirupsagtig konsistens og smag til.

Fisken: Skrab fisken fri for evt. urenheder og dup fileterne tørre. Krydr let med salt og peber på begge sider. Smelt en god klat smør ved middelhøj varme på en pande og vent til det er bruset helt af. Læg fileterne på med skindsiden nedad og dæmp varmen lidt. Steg fisken helt mør - gerne uden at vende fileterne undervejs. Anretning: Læg skorzonerødderne pænt ved siden af hinanden på den ene halvdel af hver af de fire tallerkner. Placer et stykke fisk ovenpå med skindsiden opad. Læg en top af rosenkålssalat på den anden halvdel og dryp balsamicoglance dekorativt rundt på tallerknen. Server med kartoffelmos.