

## Køerne giver den gas...

Vi kan endnu en uge glæde os over sneen og det dejlige frostvejr.

Der er akkurat lige sne nok til at holde kælden og slæden i gang. Der går efterhånden lang tid mellem perioderne med snefald, så det er med at udnytte sneen, når den nu er her.

Vi har dog en del mere arbejde pga. frosten. F.eks. må vi dagligt hakke hul i fårenes vandtrug, så de kan få vand. Omvendt så kan vi se at dyrene trives med frosten. Så længe det ikke blæser voldsomt og der ikke kommer slud, nyder dyrene kulden. De har heldigvis også pelsen i orden, så de kan klare kulden.

I kostalden kommer der fortsat nye kalve til verden. For et par dage siden fik en ko tvillinger. De var heldigvis levende begge to. Det blev en kvie og en tyrekalv. Kvien kan dog aldrig blive til en ko, men vil blive til en hermafrodit. Kviekalven er, inde i koen, - blevet påvirket for meget med det mandlige kønshormon fra tvillingebroren, så dens kønsorganer er ikke fuldt udviklede. Det er ikke den store katastrofe for os, - det betyder bare at kviekalven, som dens bror, bliver til bøffer en gang til næste forår.

Kalvene trives også fint med kulden. Efter kælvningen får koen hurtigt slikket kalven ren og tør. Efter et par timer yder kalvens pels god beskyttelse mod kulden.

### Metangas fra køer

Lige for tiden er der en del debat omkring udledningen af metangas fra køer. Debatten har fået nyt liv efter at den nedsatte skattekommission lægger op til et forslag med en afgift på ca. 600

kr. pr. ko i DK.

Det er en meget voldsom afgift som vil reducere den enkelte landmands fortjeneste betragteligt. Er det virkelig sådan at køer forurener?

Ja, isoleret set er det rigtigt at køernes udledning af metangas er et problem, som medfører drivhuseffekt for kloden på samme måde som CO<sub>2</sub> gør det.

Hvis man opgør mængden i ton, er metan ca. 21 gange værre end CO<sub>2</sub> i atmosfæren. Dog er metan meget hurtigere om at blive nedbrudt.

På verdensplan udgør klodens dyrs udledning af metan ca. 22 % af den samlede udledning. Lossepladser og råstofudvinding står også for ca. 24 %. Risdyrkning står for ca. 18 % og resten er fordelt på afbrænding af kul og biomasse og spildevandsrensning.

Grunden til at der umiddelbart er fokus på dyrenes udledning er nok at det er her det er billigst og nemmest at lave en reduktion. Ydermere har en reduktion af metan større og hurtigere virkning på at mindske drivhuseffekten, end reduktion af CO<sub>2</sub>. Det tager meget længere tid før en reduktion af CO<sub>2</sub> slår igennem.

På vores klode har der gennem tiderne altid været udledning af metan fra dyrene. Måske er denne udledning større i dag, hvor vi har mange flere husdyr og meget færre vilde dyr.

Balancen i forhold til de vilde dyr er sandsynligvis blevet forrykket på den måde, at vi i dag har mange flere drøvtyggere (køer) på kloden end førhen, hvor dyrene var frie. Derudover er en stor del af drøvtyggerne malkekøer og disse har relativ stor udledning af

metan fordi de fodres med meget energiholdigt foder.

### Så hvordan løses problemet ?

Ja, det handler måske ikke så meget om at afskaffe køerne på kloden, men mere om måske at reducere mængden af køer og finde en balance som står i forhold til klodens oprindelige og naturlige bestand af drøvtyggere. Måske vi skulle overveje ikke at drikke så meget mælk? Der er endda nogen mennesker der påstår at mælk kun er til børn og dyreunger. Det er selvfølgelig en påstand som rykker rundt på vores madkultur. Hvis man så erstatter sit mælkeforbrug med f.eks. rismælk bliver det ikke meget bedre fordi en anden stor bidragyder til metanudledningen stammer fra risdyrkingen.

Metanudledningen er størst fra malkekøer fordi de får tildelt op til 3-4 gange mere energi/foder end f.eks. kødkvæg. Jo mere foder/energi der skal gennem koen, jo større udledning af metan.

Vore egne kødkvæg på gården udleder også metan, men er dog også med til at binde en del CO<sub>2</sub>.

Alle vore dyr går nemlig og græsser på naturarealer om sommeren. Når græsset bliver bidt af hele tiden vokser det væsentligt mere og binder derved mere CO<sub>2</sub>. Da vi kun fodrer med græs og grovfoder om vinteren er der også en CO<sub>2</sub> gevinst her.

Så det kan godt være at køerne udleder en del metan som er skadeligt, men man glemmer at se på sammenhængen og tage højde for de andre og mere gavnlige effekter med køer.

## Information og Opskrifter

### Ugens Mixkasse: DK-Ø-10

**Kartofler, kl.1**

*Rønnely*

**Gulerødder, kl.1**

*Søris*

**Løg, kl.1**

*Nederland*

**Broccoli+citron, kl.1**

*Italien*

**Pastinak, kl.1**

*Svanholm Gods*

**Bønner, kl.1**

*Egypten*

**Babyspinat, kl.1**

*Egypten*

**Hvidløg, kl.1**

*Argentina*

**Druer, kl.1**

*Sydafrika*

**Blodappelsin, kl.1**

*Italien*

**Pærer/Æbler, kl.1**

*Argentina/Italien*

### Babyspinat med Yoghurt

**Ingredienser:** 2-3 dl yougurt, 1 pose babyspinat, 1-2 fed knust hvidløg, Salt, peber, lidt sukker, Olivenolie

**Fremgangsmåde:** Yoghurt røres med knust hvidløg og en lille sjat olivenolie, smages til med krydderier og sukker. Spinaten skylles omhyggeligt, drypper godt af og duppes tør i et rent viskestykke. Vendes i yougurten og trækker 1 time i køleskab.

### Babyspinat m. kødstrimler

**Ingredienser:** 250 g wokstrimler af lam eller kalv, 1 spsk olie, 150 g ægnudler, 1 løg, 100 g rensede champignon i skiver, 125 g babyspinat, 1 spsk sesamfrø, 2 spsk sojasauce, 1 tsk frisk ingefær, salt og peber, evt. hvidløg.

**Fremgangsmåde:** Kog nudlerne. Hæld

dem i en si. Dup kødet tørt med køkkenrulle. Varm halvdelen af olien i en stor pande eller wok ved kraftig varme. Læg kødet på panden og lad det blive brunt, før det vendes. Brun kødet på alle sider - samlet stegetid i alt 2-4 minut ved kraftig varme. Tag kødet op på en tallerken. Varm den anden halvdel af olien i panden. Tilsæt løg skåret i både og skiver og champignon. Svits det 2 minutter. Kom skyllet og afdryppet spinat samt sesamfrø i og steg det med 2-3 minutter. Tilsæt sojasauce og revet ingefær (og evt. hvidløg). Vend kødet i og varm op igen. Smag det til med salt og peber. Vend ægnudler i retten eller servér dem til.

### Hellefisk m. babyspinat

**Ingr:** 250 g Hellefiskefilet, 2 spsk. olie, 125 g Friske champignon, 1 spsk. Creme fraiche, 200 g Frisk spinatpasta, 100 g Babyspinat, Salt og Peber.

**Fremgangsmåde:** Sæt en gryde vand over, som pastaen senere skal koges i. Del hellefisken, så der bliver et stykke pr. person. Kom halvdelen af olien på en pande, og steg fisken 3-4 minutter på hver side. Skær champignon i skiver. Steg champignonerne i resten af olien i en gryde, til de begynder at blive gyldne. Kom pastaen i det kogende vand, og kog den efter anvisningen på emballagen. Kom creme fraichen i gryden til champignonerne, tilsæt spinatblade, og lad det dampe et par minutter. Serverer hellefisken på en bund af spinatpasta med spinatblade og champignoner til.

### Bønnesalat med kød/Bacon

**Ingredienser:** 50 g møre kødstrimler eller bacon, salt og peber, 2 tsk olie, 400 g kartofler

skåret i kvarte eller tern, 200 g grønne bønner, 75 g babyspinat, frisk citronmelisse.

**Dressing:** 1 citron, 1 fed hvidløg, 1 tsk honning, 2 tsk olie

**Fremgangsmåde:** Kog og pil kartoflerne. Lad dem køle af. Skær kartoflerne i mindre stykker. Nip bønnerne og kog dem møre i letsaltet vand i 4-5 minutter. Hæld vandet fra og afkøl dem hurtigt i koldt vand. Pisk 1 spsk citronsaft med presset hvidløg, honning, olie, salt og peber. Vend kartofler, bønner, spinat og grofthakket citronmelisse med dressing. Dup kødet tørt med køkkenrulle og krydr med salt og peber. Varm olien på en pande ved kraftig varme. Læg kødet på panden og lad det blive brunt på den ene side, ca. 1½ minut. Vend og steg det yderligere 1½ minut, i alt ca. 3 minutter. Vend kødet i salaten og krydr evt. med salt og peber.

### Gratin med pastinak og bønner

**Ingredienser:** olie, 1 løg, 1 ds hakkede flåede tomater, 200 g bønner, 400 g pastinakker, 2 spsk skummet mælk, revet ost, Oregano, paprika, salt og peber

**Fremgangsmåde:** Pastinakkerne koges med lidt salt i 10 - 15 min til de er møre. Mos dem og rør mælken i. Svits løgene i lidt olie. Tilsæt flåede tomater. Kog op og lad simre 15 minutter, tilsæt groftskårne grønne bønner de sidste 3-4 min. Smag til med krydderier. Bønne/løg blandingen hældes i et ildfast fad og pastinak mosen fordeles over. Drys med revet ost. Gratiner i ovn til osten er gylden.

### Mixkassen i uge 9:

*Kartofler, Gulerødder, Løg, Savoykål, Jordskok, Babyspinat, Østershat, Citron, Appelsiner, Æbler, Pærer*