

## Fårene har skiftet ham...

Frostvejret kunne desværre ikke stå distancen. Sneen bukkede under for de varme Atlanterhavsvinde, så nu er det igen sjap og mudder der råder.

Solen får så småt mere og mere magt. Der er kun omkring 3 uger til jævndøgn og det for alvor vender med vejret.

Vi er færdige med planen for årets grøntsagsdyrkning og planterne skal bestilles hurtigst muligt.

### Af med vinterfrakken...

Fårene er kommet hjem til gården og er alle sammen netop blevet klippet.

Fåreklipperen hedder Mick og kommer oprindeligt fra New Zealand. En meget dygtig fåreklipper som kan sit kram. Han kalder vores får for monsterfår, fordi de er så store. Alle fårene indeholder nemlig ½ Suffolkrace, som er én af de største fåreracer der findes. Det er nogle gode mødre og der er ikke problemer med læmningen. Ulempen med så store dyr er så at de spiser for meget i forhold til f.eks. Texelracen. Hvis man gør det op i hvor mange kg. slagtekød/lam et får producerer pr. år. i forhold til mængde foder, hører vores store får desværre til i den tunge ende. Til gengæld er vores får meget robuste og nemme at passe.

De næste par måneder bliver fårene inde i stalden. Nu hvor de er nyklippede skal de ikke udsættes for kold regn eller slud. De kan sagtens holde varmen, selvom frakken er kommet af. De laver lynhurtigt om på deres stofskifte og spiser så en anelse mere for at holde varmen. Om en måneds tid går det løs med en masse nye lam.

Bonden på gården humper rundt i disse dage og ømmer sig over et par tryggede ribben. En ko gik amok da bonden skulle sætte øremærker i ørene på dens kalv. Koen gik til angreb og fik stanget bonden godt og grundigt i gennem. Det var heldigvis kun til sidst at bonden blev presset op mod noget inventar og da havde koen heldigvis raset ud og søgte tilbage til sin kalv.

En meget ubehagelig oplevelse som kunne være endt meget værre. Heldigvis lå bonden på maven, så ryggen kunne tage i mod stødene fra koen. Jo mindre man spræller, jo hurtigere holder koen op med at stange. Det nytter ikke noget at forsvare sig med en høtyv, kniv eller lignende; - når en ko med en ny kalv går amok, kan kun en kugle stoppe den!

Det er lykkedes os at få indhegnet den gale ko med gitterværk, så den ikke længere kan gøre stalden farlig at færdes i. Koen skal naturligvis skydes, så snart det er muligt. Vi må lige vente et par måneder indtil kalven er stor nok til at klare sig selv.

Koen er ikke sindssyg eller ond. Derimod er det bare koracens oprindelige instinkt som er kommet til udtryk i en enkelt ko. De samme instinkter vil man kunne opleve hos vilde køer og bisoner. Det er helt naturligt for vilde køer at forsvare deres afkom med alle midler.

Dette naturlige instinkt, har man via avlsarbejde gennem mange år fået luget ud. Men en gang i mellem slår forsvarsgenet altså i gennem og får en tamko til at blive til en vildko.



Mick, fra New Zealand, klipper "frakken" af monsterfårene..

## Information og Opskrifter

### Ugens Mixkasse: DK-Ø-10

#### Kartofler, kl.1

*Røde Reja fra Søris*

#### Gulerødder, kl.1

*Søris*

#### Løg, kl.1

*Nederland*

#### Savoykål, kl.1

*Peter Bay, Tåsinge*

#### Jordkok, kl.1

*Svanholm Gods*

#### Østershat, kl.1

*Italien*

#### Babyspinat, kl.1

*Italien*

#### Æbler, kl.1

*Italien, Demeter*

#### Pærer, kl.1

*Argentina*

#### Bananer, kl.1

*Dom. Repl.*

### Babyspinat m. kødstrimler

**Ingredienser:** 250 g wokstrimler af lam eller kalv, 1 spsk olie, 150 g ægnudler, 1 løg, 100 g rensede Østershat 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 østershat. 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 server dem til.

### Hellefisk m. babyspinat

**Ingr:** 250 g Hellefiskefilet, 2 spsk. olie, 125 g Østershat svampe, 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 Østershat i skiver. Steg Østershat i resten af olien i en gryde, til de begynder at blive gyldne. Kom pastaen i det kogende vand, og kog den efter anvisningen. 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 østershat til.

### Mørksej m. Savoy og Jordkok

**Ingredienser:** ½ savoykål, 400 g jordkokker, 1,½ dl æblecider, ½ dl fløde, 1 past. æggeblommer, 1 tsk dijon sennep, 75 g smør, salt, peber, 600 g mørksejfilet.

**Fremgangsmåde:** Skrub jordkokkerne godt med en grov børste og del dem i mindre stykker. Kog dem møre i usaltet vand, hæld vandet fra og lad dem dampe tørre. Pisk jordkokkerne til grov mos med en elpisker og tilsæt fløde og salt undervejs. Smag til med hvid peber og evt. en lille klat smør.

**Fisken:** Del fisken i 4 portionsstykker og læg dem i et smurt ildfast. Snit savoykålen i brede strimler og fordel dem rundt om fisken. Krydr med salt og peber og hæld cideren ved. Bag fisk v. 200°C i ca. 20 min. til fisk og kål er mør.

## Mixkassen

**Sennepscreme:** Smelt smørret i en lille kasserolle. Rør æggeblomme og sennep sammen med en smule salt. Pisk det smeltede smør i lidt ad gangen og smag til med sennep og salt. Anret med kål i den ene side af hver tallerken og et stykke fisk herpå. Jordkokkemos i den anden side og en skefuld sennepscreme ovenpå. Dryp lidt cidersky over fisken. Server straks med groft brød og spinatsalat til.

### Savoykål med østershat og Ris

**Ingredienser:** 2 rødspætter, lidt olie, salt, peber, citron, 1 spsk. sesamolie, karry efter smag, 1 tsk. fint reven ingefær, 1 lille fed presset hvidløg, 200 g Østershat, 300 g savoykål uden stok, 1 tsk. honning, 1 løg i tern, 1 dl ris 1½ dl vand.

**Fremgangsmåde:** Steg rødspættene i olie i et par minutter på hver side med salt og peber. Dryp med citron. Snit kålen fint. Lun savoykål i sesamolie og tag den op. Varm olien op, og sauté østershat, løg og ingefær, til det er klart i farven. Tilsæt krydderierne, og vend dem rundt i olien. Tilsæt savoykålen, og lad den sautere i nogle minutter, indtil kålen er knap mør. Smag til med honning.

**Ris:** Kog 70 g ris (1 dl) i 1½ dl vand med salt i 20 min. ved svag varme. Vend evt. risene i savoykålen.

Find flere opskrifter med Savoykål og jordkokker på vores hjemmeside:

[www.buresodal.dk](http://www.buresodal.dk)

### Mixkassen i uge 10:

*Kartofler, Gulerødder, Løg, Hvidkål, Rødbeder, Fennikel, Babyspinat, Citron, Appelsiner, Æbler, Melon*