

## Gylle på økomarker i fremtiden?...

Der er forår i luften!

Mange fugle har travlt med at synge dagen og aftenen frem.

Selvom man endnu ikke rigtig kan se tydelige spor af forårets komme i naturen omkring os, bliver man ikke i tvivl hvis man åbner døren og lytter til fuglene.

Nu begynder solen snart at få magt og rigtig vinter kan det nok ikke nå at blive, inden foråret for alvor sætter ind. Men ok, vi er jo før blevet overraskede...

### Harmonisering af økoregler

I år er vi rykket et skridt nærmere de Europæiske økoregler. Det er næsten udelukkende de fælles EU-regler der råder, på nær et par danske særregler.

Idéen med at have et fælles regelsæt for økologi i hele EU er, at det på den måde bliver nemmere at handle med økovarer over grænserne i EU. For de økologiske producenter rummer de fælles regler også den fordel at de kan producere på lige vilkår.

I år har Danmark vinket farvel til en del særregler. Det har betydet at reglerne på nogle områder er blevet strammet op og på andre områder slækket.

Nu er det f.eks. muligt igen at indkøbe traditionelle produktionsdyr til sin besætning, for på et senere tidspunkt at sælge dem som økologiske.

På gødningsområdet er det desværre, i mange år fremover, endnu tilladt at gøde med traditionelt produceret gødning på sine marker. Det er et emne som har bidraget til meget diskussion økologer imellem. Alle de økologiske jordbrugere er desværre meget underlagt den barske økonomiske

virkelighed. Det betyder at det for mange økologer er svært at undvære f.eks. svinegylle i deres dyrkning af afgrøderne. Gylle og mæg giver simpelthen et større udbytte og en bedre kvalitet i de økologiske afgrøder. Der er en målsætning om at denne gødsugning, i løbet af en årrække, skal udfases. Desværre udsættes årstallet for udfasningen hele tiden pga. den økonomiske virkelighed. Dog er der i år sket det at priserne på husdyrgødning er steget betydeligt. Det betyder at det i mange tilfælde slet ikke kan betale sig at gøde med traditionelt produceret husdyrgødning. Så hvis bare gødningen bliver tilstrækkelig dyr, udfases brugen af den helt naturligt og hurtigt.

Mange økologiske planteavlere er ikke meget for at skulle give afkald på den traditionelt producerede husdyrgødning. Efterhånden lukker man som økobonde også lidt øjnene for de negative aspekter ved den ensidige brug af traditionel gødning; - Det er jo svært at undvære gyllen hvis man skal producere korn af en god kvalitet. Kornet kommer hurtigt i gang med væksten og får et effektivt forspring til ukrudtet.

Grøngødningen som består af kvælstofproducerende planter er dog heldigvis meget udbredt i den økologiske planteavl. Men problemet med denne type nedpløjet gødning er, at næringsstofferne først ret sent bliver tilgængelige for kornplanternes rødder. Så der er brug for noget effektivt og hurtigvirkende gødning først på sæsonen.

### En kættersk tanke?

Kunstgødning er helt bandlyst i den økologiske dyrkning, men man kan måske godt stille spørgsmålstegn ved denne beslutning, hvis man sammenholder med den nuværende praksis med import af gylle fra en etisk tvivlsom produktion. Med import af f.eks. svinegylle til de økologiske kornmarker, er vi inddirekte med til at støtte en kritisabel produktionsform, samt med til at sprede hormonforstyrende stoffer og medicinrester på de økologiske marker. De tunge gyllevogne på markerne laver også en del uoprettelige skader.

Hvad nu hvis man kunne producere en "økologisk" kunstgødning? Hvis man f.eks. kan bruge overskuds-el fra vindmøller om natten eller i hårdt vejr, til at producere kvælstof?

På en kunstgødningsfabrik bruges der rigtig meget strøm til at producere og binde kvælstof fra luften. Lige nu er der faktisk ved at komme nye regler for vindmølleejerne, som beyder at disse må betale strafafgifter, når det blæser meget.

Målsætningen i det økologiske landbrug om at undgå kunstgødning bunder i, at man som økolog skal gøde jorden og ikke planterne direkte. Direkte og letomsætteligt gødning kan, forkert anvendt, give store problemer for både afgrøderne og grundvandet. Men hvis man brugte kunstgødning på samme vilkår, som man nu anvender den importerede husdyrgødning vil det ikke give den store forskel i praksis for afgrøderne. Tværtimod kunne man undgå spredning af medicinrester og tunge gyllevogne på markerne.

## Information og Opskrifter

### Ugens Stor Grønt: DK-Ø-10

Løg+Rødløg, kl.1

Nederland

Gulerødder, kl.1

Søris

Tomater, kl.1

Spanien

Hvidkål, kl.1

Rønnely

Rødbeder, kl.1

Svanholm Gods

Fennikel+Citron, kl.1

Italien

Babyspinat, kl.1

Italien

Bathaviasalat, kl.1

Italien

Agurk, kl.1

Egypten

Bønner, kl.1

Egypten

### Hvidkålssalat

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

**Dressing:** 1½ spsk. sesamolie, 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. Tilsæt evt. feta.

### 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. Kom vand ved og krydr med salt og peber. 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 Grønt uden kartofler

**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 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. Undlad 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 11:

Avocado, Gulerødder, Porrer, Broccoli, Selleri, Babyspinat, Citron, Tomater, Champignon, Agurk