

## Nedtælling til forår...

Fårene er kuglerunde og der går ikke mange dage nu før de første lam ser dagens lys. Fårene befinder sig rigtig godt med at være i stalden og nyder vist at de kun behøver at flytte sig lidt når de skal hen og æde og drikke vand. De har også meget at slæbe på; Lammene i maverne udgør lige nu mellem 15 og 20 % af kropsvægten. Alle fårene ser ud til at være drægtige. Også i år har vi sparet scanningen, så vi ved ikke præcist hvor mange lam der er i vente. Men nu hvor fårene er nyklippede kan man godt nogenlunde vurderer hvor mange lam det enkelte får har i sig.

### Nedtælling...

Et par køer mere må lade livet i den nærmeste tid.

De bliver slagtet fordi de ikke er blevet drægtige, samt fordi de har et dårligt temperament. Det med temperamentet er noget som vi nu vil lægge meget vægt på i udvælgelsen af de rigtige moderdyr i besætningen. Efter at have oplevet et angreb fra en ko er der ingen barmhjertighed, hvad angår køernes temperament. De kan være nok så flotte og gode mødre, men i fremtiden er det bare ikke nok her på farmen.

Vi går og tæller ned til foråret. Om 45 dage er alle køerne på græs. Inden da er der en masse ting der skal forberedes. Der skal lægges en minutløs plan for hvor de enkelte dyr skal hen. Alle dyrene forlader jo gården om foråret, idet de hele sommeren afgræsser naturarealer i området.

Alle foldene skal gås efter. Pæle skal

udskiftes, væltede træer fjernes og hegnstråd udskiftes. I alt skal ca. 30 km hegn gennemgås. Herefter bliver de enkle dyr kørt ud til deres respektive folde. Hvor det enkelte dyr ender afhænger bla. om det er en 1. kalvs ko, en udsætterko, en ko med enten en tyre eller kviekalv, en ko med stor eller lille vom, en ko med sorte eller klare klove, en kvie der skal indgå i flokken osv. Der er en del forskel på de køer vi har. Køerne med en stor vom egner sig f.eks. bedre end andre til at gå på arealer med groft og stift græs. Dem med de sorte klove er gode til at gå på fugtige arealer. Kalvene er altid kønsopdelt for at undgå at de parrer sig. Kvierne skal helst være ca. 2 år før de får deres første kalv.

### Mosegrise...

Den kommende grøntsagsmark, - som i øjeblikket er en græsmark, er desværre blevet invaderet af en bande mosegrise. Mosegrisene ignorerer fuldstændigt bondens eder hver gang han færdes på marken. Dagligt nye skud får marken til mere og mere at ligne en sønderskudt fodboldbane på Nørrebro.

Mosegrisene har en imponerende evne til at underminere marken. Måske de afholder en slags konkurrence om hvem der kan grave flest meter på kortest tid...

Mosegrisen kan hurtigt blive et meget stort problem i den kommende grøntsagsmark. Mosegrise lever nemlig af planterødder. Især rødder fra grøntsagsplanter er en delikatesse... Så, vi må desværre nok i gang med at harve jorden og pløje den igen. Det var ikke lige planen at hele marken skulle

pløjes. Det er ellers kun nødvendigt med pløjning dér hvor grøntsagsplanterne skal være. Men hvis vi ikke pløjer marken uden om grøntsagsstykket rykker mosegrisen med garanti hurtigt ind på grøntsagsstykket. og vi kan godt opgive forskellige tiltag som udvidet visitationszone, tromling af muldskudene, opsætning af fælder, razziaer eller udsætning af vagtposter. Mosegrisene trækker altid det længste strå. Det eneste de for alvor har respekt for er at blive rystet i deres grundvold og mærke bondens konsekvens modsvaret: Ploven! De bliver ikke helt udryddet, men bliver dog så stækkede at de forhånetligt kan lade grøntsagerne være i fred.

### Selleri

Denne uges selleri har desværre fået en del trykskader. Der kan derfor være små partier på sellerien som skal skæres væk inden videre tilberedning. Skaderne er tydelige og har en grålig farve. Vi har kompenseret for de lidt grimme sellerier ved at vedlægge en citron i kassen. Kvaliteten af sellerierne er ellers helt i top.

Trykskaderne er tilsyreladene opstået fordi vaskeren i Rønnelys pakkeri ikke har været indstillet ordentligt.

### Spanske Porrer

Denne uge porrer er helt friskhøstede og rigtig flotte. De kommer fra samme farm i Spanien som vi senere får gulerødder fra (via Sørís). Det er tydeligt at se at de har et mere gunstigt vinterklima i Spanien for overvintrende grøntsager.

## Information og Opskrifter

### Ugens Mixkasse: DK-Ø-10

**Kartofler, kl.1**

*Rønnely*

**Gulerødder, kl.1**

*Søris*

**Porrer, kl.1**

*Spanien*

**Broccoli, kl.1**

*Italien*

**Selleri, kl.1**

*Rønnely*

**Citron, kl.1**

*Italien*

**Babyspinat, kl.1**

*Italien*

**Hvidløg, kl.1**

*Argentina*

**Appelsiner, kl.1**

*Italien*

**Æbler, Demeter, kl.1**

*Nederland/Italien*

**Ananas, kl.1**

*Uganda*

### Pandekager med Spinat

**Ingredienser:** 125 g Spinat, 200 g porre, 300 g gulerod, 2 dl (fiske-høse)bouillon, 1 dl hvidvin, ½ dl mælk, salt og peber.

**Fremgangsmåde:** Start med at bage 8-10 madpandekager. Skyl spinaten og hak bladene groft og stilkene lidt finere. Snit porrerne og gulerod i skiver. Bring grøntsagerne (minus spinaten) i kog i (fiske)bouillon med hvidvin. Lad det koge ved svag varme til grøntsagerne er helt møre, ca. 20 min. Damp spinaten for sig i lidt vand med salt. Purer herefter grøntsagerne groft i en blender (ikke for meget!). Bland evt. lidt mælk i puréen og tilsæt den letdampede spinat. Læg en stor skefuld puré på hver pandekage og fold pandekagen om fyldet. Læg pandekagerne i et smurt fad og bag i 15 min. ved 220 C. Server m. råkost.

### Omelet med Spinat og fårefeta

**Ingredienser:** 5 store æg, 4 spsk. fløde eller mælk, olie, 125 g rensset frisk spinat, 125 g fårefeta, 1 porre, 1 gulerod, salt, peber.

**Fremgangsmåde:** Pisk æggene sammen med fløde og salt og peber. Skær porren og gulerod i skiver og svits let i varm olie på en pande. Hæld æggemassen på, og rør lidt rundt med en palet, mens massen stivner ved lav til medium varme. Når omeletten er ved at stivne, lægges spinat og fårefeta i tern på. Lad spinaten falde sammen og fårefetaen smelte, (læg evt. låg på panden et par minutter) og fold så omeletten sammen. Server med godt brød, Selleri og en god råkost.

### Sellerimums

**Ingredienser:** 400 g gulerødder, 400 g selleri, Olivenolie, 2-4 fed hvidløg, salt og peber.

**Fremgangsmåde:** gulerødder og selleri rives groft eller skæres ud i tændstikker (Bedst). Gulerødder og selleri sautes herefter med knust hvidløg i olivenolie, til det er al dente (der skal være bid i). smag til med lidt salt og peber + evt. ristet sesamfrø. Serveres til kød og fisk.

### Sellerisuppe med croutoner

**Ingredienser:** 500 g selleri, 3-4 kartofler, 1-2 Porrer, 25 g smør, 8 dl høsebouillon, 2 ½ dl mælk, peber, 4 skiver hvidt brød u/ skorpe, 1-2 spsk. olivenolie, 1-2 fed presset hvidløg, salt.

**Fremgangsmåde:** Skræl selleri og kartofler og skær dem i mindre stykker. Skiv porrerne. Smelt smørret i en stor gryde og vend alle grøntsagerne heri til de bliver blanke. Tilsæt bouillon og mælk og bring det i kog. Kog suppen

under låg ca. ½ time til alt er mørt.

Blend suppen cremet og kog den op igen. Smag suppen til med peber, salt og evt. timian. Server suppen varm med drys af sprøde croutoner.

Croutoner: skær brødet i firkanter. Varm olien op på en pande og vend brødet heri. Pres hvidløg ud over og vend rundt til brødet er gyldent og sprødt. Læg dem på papir til de er afkølet.

### Kartoffel og Sellerifritter

**Ingredienser:** 500 g selleri i tynde fritter, 500 g kartofler i tændstikker, 2-3 fed hakket hvidløg, olivenolie, salt og peber.

**Fremgangsmåde:** fritter og tændstikker sautes i olivenolie, til det er al dente, - der skal være lidt bid i. Kom gerne låg på sauterpanden de sidste 5 min. Serveres til såvel fiske- som kødretter.

### Gulerødder og Spinat

**Ingredienser:** 2-3 gulerødder, 300 g spinat, 1-2 porrer, 1-2 fed hvidløg, vand, olie, salt, peber.

**Fremgangsmåde:** Skær gulerødder i skiver, diagonalt. Skær porre med top i fine skiver. Rens og skær spinaten i passende stykker. Varm olien op i en gryde. Tilsæt gulerødder, porre og hvidløg og sauter i nogle minutter. Tilsæt spinat og vend sammen. Tilsæt et par spiseskefulde vand og vend rundt. Lad væden dampe væk og smag til med salt og sort peber. Server til fisk.

### Mixkasse i uge 12:

*Kartofler, Gulerødder, Porrer, Blomkål, Jordskokker, Sukkeræreter, Timian, Æbler, Pærer, Bananer*