

Se nu stiger solen...

Om et par dage er det jævndøgn. Vejret veksler mellem høj sol og regn, kun afbrudt af heftige forårsvinde.

Der er omskiftning i vejret.

Græsset begynder så småt at vokse. Et par dages frost slår ikke væksten ud af kurs, - nu hvor dagene bliver længere end nætterne. Især er der fart på de nye græsmarker. Rådyrene har også opdaget foråret og græsser nu lystigt på de nye græsmarker. Det nye græs smager nemlig bedst. Vi må håbe at græsset ikke bliver bidt for meget ned. Rådyrene skal også være her, men der er godt nok mange af dem i år. Det er lige før at rådyrene kan klare afgræsningen uden køernes hjælp...Måske der er basis for lidt mere intensiv jagt på rådyr i år.

Vi er i fuld gang med at checke alle de elektriske hegn. Allerede om en måned kommer de første dyr på græs. Det er fårene der starter og herefter følger kvæget. De sidste dyr skal gerne være på græs omkring d. 5. maj.

Afgræsningsarealerne svinger meget i kvalitet og tidlighed. Det bedste er arealer der ligger sydvendt og i læ, - de kommer hurtigst i gang med væksten.

Det vi bruger mest tid på er ikke så meget reparation af selve hegnet, men mere beskæring af grene fra læhegn. Mange af foldene er omkranset af skov eller levende hegn som kræver beskæring ca. hver 3. år.

Mange af de afklippede grene må herefter en tur gennem flishuggeren før marken er endeligt klar til dyrene.

En del af græsmarkerne skal også tromles. tromlingen jævner de mange muldskud og retter lidt på ujævnheder.

Det er også tid for spuling af de mange dræn. Det er ikke noget vi selv ordner, idet det kræver en del specialgrej.

Mange af drænene stopper til efter et par sæsoner og har derfor brug for lige at blive spulet i gennem, så de kan fungere igen. Hvis man ikke får det ordnet løbende, risikrerer man at drænene holder op med at virke og det tager så meget længere tid at spule og gøre drænene klar igen. Drænrørene kan pakke fuldstændig til med silt og okker, så det næsten bliver umuligt at renovere.

Åndehuller på marken

Der er drænledninger på langt det meste af landbrugsjorden i Danmark. Nogle steder er selvfølgelig mere afdrænet end andre. I vores område er det oftest de lidt dybe huller i markerne, som afdrænes for at de ikke skal samle vand og hindre en rationel markdrift.

Vores dyrkning af markerne er baseret på brug af moderne materiel. Og det er møgirreterende med områder på marken som ikke kan passeres med traktor og maskiner. Det koster tid at skulle køre uden om et vandhul. Det er ikke kun ploven der skal styres uden om, men også harvningen, såningen, tromlingen, høstningen osv.

Med den økonomi der i dag råder i landbruget, er der ikke plads til at tage hensyn til små vandhuller på markerne, - de skal helst væk. Naturen med grøfter og vandhuller må tage plads uden for markerne.

Den gamle dyrkningsform med hest og mere simple maskiner, tillod bedre hensynet til de våde arealer. I gamle

dage var der mere tid til at køre uden om og for mange bønderkarle var de våde huller på marken et dejligt afbræk og pusterum, i de lange arbejdsdage på marken med hesten.

En dag, når al dyrkning af markerne er blevet robotiseret, kan vi måske igen vende tilbage til fordums tider med mere naturvariation på selve markerne. Som det praktiseres i øjeblikket må vi erkende at der ikke er meget plads til åndehuller for naturen inde på markerne. Heller ikke på de økologiske marker. Dog er der på de økologiske marker en større variation og mængde af insekter, planter og vilde dyr. Men desiderede fredede zoner i marken er der ikke rigtig plads til. Der er dog en del landmænd som på eget initiativ laver nye læhegn, kapper et hjørne af en eksisterende mark og lign. Altsammen noget der støtter det naturlige plante og dyreliv. F.eks. kan mange læhegn give gode vækst og overlevelseshæder for små edderkopper. Edderkopperne kan sommeren i gennem ernære sig i kornmarken med at spise lus. På den måde får landmanden også inddirekte gavn af hans naturindsats.

Banener i denne uge

Banerne ser lidt grå og kedelige ud. Spisekvaliteten er ok. Som kompensation for udseendet har vi lagt tomater i kassen.

Mixkassen i uge 13:

Kartofler, Gulerødder, Løg, Spidskål, Pastinak, Tomater, Portulak, Appelsiner, Æbler,

Information og Opskrifter

Ugens Mixkasse: DK-Ø-10

Kartofler, kl.1

Rønnely

Gulerødder, kl.1

Søris

Porrer, kl.1

Spanien

Blomkål, kl.1

Frankrig

Jordkokker, kl.1

Svanholm

Sukkerærter, kl.1

Egypten

Timian, kl.1

Peter Bay

Tomater, kl.1

Spanien

Æbler, kl.1

Italien/Argentina

Pærer, kl.1

Italien

Bananer, kl.1

Peru/Dom repl.

Pandekager med Jordskokfyld

Ingredienser: 200 g porre, 250 g

jordkok, 1/4- 1/2 l fløde, lidt timian, salt.

Fremgangsmåde: Skyl jordskokkerne rene og skær dem i skiver. Snit porre fint og svits i lidt smør sammen med jordkok, ca. 3 min. Tilsæt fløde og lidt timian og lad det småkoge i ca. 15-20 min. Smag til med salt. Lav et passende antal pandekager. Server med gulerod.

Suppe med kartofler, Jordkok og porrer

Ingredienser: 300 g jordkokker, 300 g kartofler, 1 bdt. porre, 1 spsk. olivenolie, 1 l. hønse eller grøntsagsbouillon, 2 dl piskefløde, salt, peber, 1 bundt persille. Evt. croutoner, bacon, flødeost, timian.

Fremgangsmåde: Skræl jordkokker og kartofler og skær dem i skiver. Skiv

porrerne fint (gem evt. lidt af den grønne top til senere). Varm olien i en gryde og sauté grøntsagerne i ca. 3 min. Tilsæt bouillon + lidt timian og kog suppen svag varme i ca. 25 min. Kom fyldet og lidt af suppen i en skål og blend det. Hæld det blendede fyld tilbage i gryden og kog det op. Tilsæt fløde og smag til med salt og peber. Drys med lidt fintskivet dampet porretop og server suppen med brød

Jordkoksalat m. æble, nødder og salat

Ingredienser: 300 g jordkokker 1 æble uden kerner og skal, Saft af 1 citron, 1 dl valnøddolie eller anden olie, 50 g valnødder, evt. salatblade.

Fremgangsmåde: Skrub og rens jordkokkerne og skræl dem evt. Riv jordkokker i lange, papirtynde strimler ned i en skål med citronsaft. Riv æblet groft ned i. Vend olien i, og krydr med salt og peber. Server med groftskåret salatblade.

Jordkok og Kartoffelgratin

Ingredienser: 500 g skrællede skivede kartofler, 500 g skrællede og skivede jordkokker, 3 løg i tynde både, 175 g reven ost, reven muskatnød, salt og peber, timian, 5 dl mælk/fløde, lidt røget mørbrad eller kalkun, timian.

Fremgangsmåde: Fordel halvdelen af kartofler, jordkokker og løg i et ovnfast fad. Riv evt. lidt muskatnød over. Fordel lidt frisk timian over grøntsagerne. Drys med kværnet peber, en anelse salt og drys med en håndfuld reven ost. Læg resten af grøntsagerne ovenpå og riv igen lidt timian og muskat over. Hæld mælken over og drys med lidt ost. Sættes i 220 grader varm ovn i ca. 40

min. Skær den røgede mørbrad i tynde skiver og fordel over de gyldne kartofler. Bag videre i ca. 10 min. Drys nu resten af den rene ost ovenpå grønt / kød og sæt i ovnen til osten er gylden. Server med timian og gulerodsråkost.

Blomkålswok med Porre

Ingredienser: ½ blomkål i små buketter, 1 dl. Vand, 250 g porre, 300 g gulerødder, 1 hel tørret chili, lidt friskrevet ingefær, ½ dl. Japansk sojasauce blandet med ½ dl vand, olie, salt, peber, 1 spsk. Maizena.

Fremgangsmåde: Varm olien op i en wok eller dyb pande og sauter blomkål og skivet gulerod og tørret chili i 2 minutter. Tilsæt vand og damp under låg indtil kålen er næsten mør men stadig har bid. Tag låget af og lad vandet dampe væk. Tilsæt fintskivet porre top og frisk ingefær hvis den benyttes. Tilsæt sojavand og kog op ikke mere end 1 minut. Jævn med maizenaopløsningen og smag til med salt og friskkværnet sort peber. Spises med ris, grillet kalvekød og salat.

Blomkål i Sur/Sød Karry

Ingredienser: ½ blomkål, 4-5 gulerød, 2 spsk. honning, 1 tsk. karry, ½ dl. Eddike, lidt soja, lidt stødt kommen/koriander.

Fremgangsmåde: Skyl og del blomkålen i små buketter. Skræl og skær gulerødderne i skiver. Kog begge dele til de er møre men stadig med bid. I en gryde smeltes honning. Karry kommes i og varmes godt igennem, men pas på med ikke at komme til at brænde den af! Kom eddike og soja i, og det hele koges op, tages af varmen og køler lidt af, inden det hældes over blomkål og gulerod. Lad det trække til næste dag. Server som tilbehør.