

## Livet på den tynde hud...

Det er bidende koldt. Et håndgribeligt tegn på at vinteren endnu ikke er forbi. Det er en brydningstid mellem forår og vinter, så i den her tid er der stor variation af forskellige vejrtyper.

Egentlig er det meget godt at det ikke bare er forår for fuld musik. I så fald ville det være et meget brat skift og omvæltning. Med brydningstiden kan vi nå at vænne os til det varmere vejr og vi kan nå at trække vejret mellem de varme og tørre perioder.

Møget er spredt ud på marken og skal bare pløjes ned. Jorden er heldigvis rimelig tør og kan klare vægten af de store traktorer og vogne. Det er ikke alle marker der får møg i år. Det veksler altid fra år til år, - hvordan al møget lige fordeles. I gennemsnit skal markerne have en dyne møg hvert tredje år. Ikke så meget af hensyn til kvælstoffet, men mere af hensyn til kaliumforsyningen og humusopbygningen i dyrkningsjorden. Møget vil de næste par år give næring til de mange forskelligartede organismer der gemmer sig i muldlaget. Det er ikke kun regnorme der lever i jorden, men også et væld af mikroorganismer, små dyr og mange forskellige svampearter. Hvis man kunne kigge på vores muldlag med en stor scanner, ville man blive forbløffet over hvor levende jorden er. Den består som sagt ikke bare af sand, ler og muld. Planter, træer og de levende organismer i jorden, har i fælleskab, - gennem tusinder af år, opbygget muldlaget til en tykkelse på mellem 20-50 cm. Tykkelsen af muldlaget varierer en del rundt omkring i landet. Her på vores gård er der ca. 20-25 cm muld.

### Jorden i perspektiv

Vi mennesker er bare så heldige; En hel masse forskellige dyr og planter har knoklet i mange mange år, så muldlaget nu kan forsyne os med gode og nærende fødevarer, - fantastisk!

Det er også fantastisk at tænke på at det tynde muldlag, som ligger som en tynd film spredt ud over klodens kontinenter, holder gang i så mange liv og gøremål. Lige for tiden har vi mennesker vist gang i lidt for mange gøremål, som desværre tærer på muldlaget og truer dets evne til at brødføde fremtidigt liv på vores jordklode. I mange tilfælde fjerner vi mere energi fra muldlaget end der føres tilbage via gødning, fotsyntese og solenergi. Vi landmænd skal jo partout have så store udbytter af afgrøderne som overhovedet muligt, ellers kan vi ikke betale renter og afdrag på vores gæld. På vores økologiske marker gør vi også så meget som muligt for at høste så meget som muligt. Vi høster dog kun det halve når vi sammenligner med udbyttet hos vores traditionelle naboer. Den økologiske dyrkning sikrer på lang sigt at vi ikke udpiner jorden, idet vi ikke kan fjerne flere næringsstoffer og energi fra jorden end vi løbende tilfører. Der er dog en del eksempler på økologisk dyrkning af jord i en femårig periode der dræner jorden for energi, hvorefter jorden efterfølgende omlægges til traditionel produktion igen. Det bedste er derfor at sikre en langsigtet økologisk dyrkning af jorden. Den målsætning kan desværre nok kun nås, hvis man som et samfund beslutter sig for dette. Ellers er det de kortsigtede økonomiske målsætninger der sætter

dagsordnen; Dvs. landmændene og kreditorenes økonomiske årlige afkast. Med den nuværende brug af muldlaget skal det hvert år generere en meget stor merværdi som skal betale for de høje jordpriser og investeringer. Renter og afdrag skal hvert år betales til andre der ikke direkte lever af muldlaget. Muldlaget bliver på den måde malket til sidste dråbe hvert eneste år, uden hensyntagen til dets langsigtede velbefindende. Når de gamle landmænd holder op og skal sælge jorden og gården, er det en ny ung landmand der starter forfra med gældsbetalingen. Den gamle landmand kommer fri af gælden og har måske endda lidt til overs. Det eventuelle overskud ved ophør kommer som regel heller ikke tilbage til jorden, men bruges på et hus i byen eller andet forbrug.

### Fælleseje af jord?

Måske er et opgør med ejendomsretten til jorden den mest farbare løsning på sigt. I England er lidt over 30 % af landbrugsjorden ejet af kirkerne. Jorden bliver så lejet ud til de enkelte landmænd der så opnår livslang brugsret til jorden, - men ikke ejerskab. Jorden skal derfor ikke handles på ny når landmanden forlader erhvervet. Det er virkelig en varm kartoffel at forslå en anden form for ejerskab af jorden. De fleste bønder opfatter det som ufrit hvis jorden f.eks. var ejet af en statslig fond eller lign. Men måske er det i virkeligheden mere ufrit at være bonde i det nuværende slavelignende gældscirkus, hvis man tænker nærmere over det.

## Information og Opskrifter

### Ugens Mixkasse: DK-Ø-10

**Kartofler, kl.1**

*Rønnely*

**Gulerødder, kl.1**

*Søris*

**Løg, kl.1 min.**

*Nederland*

**Spidskål, kl.1**

*Spanien*

**Pastinak, kl.1**

*Rønnely*

**Tomater, kl.1**

*Spanien*

**Portulak, kl.1**

*Bigaard*

**Æbler, kl.1**

*Italien, Demeter*

**Appelsiner, kl.1**

*Italien*

**Pærer, kl.1**

*Italien*

### Spidskål bagt med Parmesan

**Ingredienser:** 1 stk. spidskål, salt, peber, frisk timian, 1-1½ dl grøntsagsbouillon, 25 g smør, 2 spsk. Rasp, 35 g parmesanost i tynde fager.

**Fremgangsmåde:** Skær kålen i halve eller kvarte, alt efter størrelse og blancher den i kogende, letsaltet vand et par min. Afdryp kålen og læg den i et smurt ovnfast fad og drys salt, peber samt lidt frisk timian på. Hæld lidt bouillon ved kålen, kom smørklatter over og drys rasp og ost på kålen. Bag den mør i ovnen ved 200° i ca. 20 min.

### Sprøde grøntsager i Wok

**Ingredienser:** 3-4 gulerødder, ca. 4-500 g frisk Spidskål, 300 g løg, evt. 1 fed presset hvidløg, 2 spsk. majsolie, 1 ds. Kokosmælk, 1 spsk. karry pasta (købes på glas, mild) eller 1-2 tsk. chilipasta, evt. 1 dl bouillon, evt. lidt majsstivelse til jævning,

salt og kværnet peber.

**Tilbehør:** løse ris, brød, evt. lidt kød.  
**Fremgangsmåde:** Rens grøntsagerne og skær gulerødderne i tynde skiver, Skær spidskålen i grove terninger. Snit løgene i stykker og skyl bønnespirene. Pisk kokosmælk, karrypasta og bouillon sammen i en skål. Varm olien godt op i en wok eller stegegyrde. Svits først gulerødder og spidskål 4-5 minutter. Tag dem op. Kom løg og hvidløg i og svits 2-4 minutter. Tag også dem op. Kom kokosmælken i og kog den igennem. Vend grøntsagerne i og varm igennem. Smag saucen til og jævn den evt. Vend bønnespirene i og server med det samme.

### Spidskåls Tzatziki

**Ingredienser:** 1 mellemstort spidskål, 1 dl. Havsalt, 2 fed finthakkede hvidløg, 3 dl yoghurt, ½ dl olivenolie.

**Fremgangsmåde:** Kålen snittes meget fint. Drys havsalt ud over kålen og lad den salte i mindst 1 time. Skyl kålen grundigt og vrid den for vand. Skyl igen kålen - og vrid. Tilsæt yoghurt, rør sammen og smag til med hvidløg og ekstra olivenolie, hvis dette benyttes.

### Gulerødder m. parmesan

**Ingredienser:** 500 g gulerod, olivenolie, frisk parmesan, persille, salt og peber.

**Fremgangsmåde:** Skyl og skrub gulerødderne. Skær dem i store stave. Sæt en gryde vand over med salt, vand og lidt olie. Kog gulerødderne i højst 2 minutter, afdryppes i sigte og anrettes på et lunt fad. Med et rivejern, rives rigeligt parmesan udover, og der dryppes med olivenolie, salt og peber. Til sidst tilføres evt. revet basilikum eller hakket bredbladet persille.

## Mixkassen

### Spidskål med ristet sesamfrø

**Ingredienser:** 1 mellemstort spidskål, saften af 1 citron, salt, peber, 2 spsk. Olivenolie, 2-3 spsk. Sojasauce el. tamari, 2 spsk. Ristede sesamfrø.

**Fremgangsmåde:** Del spidskålet på langs. Skær stokken fra. Skær kålen i meget tynde skiver. Stil en stor gryde, wok eller stor sorterpande på blusset ved høj varme med lidt olivenolie. Når panden er meget varm tilsættes kålen, og citronsaften hældes over. Vend hurtigt rundt i maksimalt 2 minutter. Kålen skal dampes i citronsaften, men den må ikke blive slatten. Regn med at den er færdig når den bladene er blevet kraftig grønne og der stadig er bid i.

Sigt væden fra, og vend kålen ud på et fad. Dryp med olivenolie og sojasauce. Krydr med havsalt og friskkværnet sort peber og drys de ristede sesamfrø ud over. Godt til fisk, oksekød, grillmad.

### Portulak

Portulak er end ældgammel køkkenurt, nævnt i litteraturen, - allerede i 1500-tallet. Portulak er en dejlig vitaminrig madplante der fortjener større udbredelse. Portulak har en lidt syrlig smag. Foruden i salater kan Portulak bruges i supper, og stuvninger. Portulak har meget lange stængler som endelig skal tages med og spises. Stænglerne er en del af salaten. Også blomsterne kan spises og skal ikke sorteres fra. Denne uges portulak kommer fra Sønderjylland.

### Mixkassen i uge 14:

*Kartofler, Gulerødder, Løg, Blomkål, Skorzonerrod, Østershat, Sølvbede, Æbler,*