

Med lov skal land bygges...

Foråret har bidt sig fast. De varme vinde ser ud til at holde ved en stund endnu.

Så der er trykket på startknappen til mange gøremål på gården.

Vi skal til at så havre, byg og en del nyt udlægsgræs. Jorden er ved at være tjenlig til at vi kan køre på den. Det kan godt være svært at vente når vejret er så fint.

Gang i lammene

Nu begynder fårene for alvor at føde lam. Vanen tro starter lemmesæsonen med et dødfødt lam. sådan er det næsten hvert år; Det enkelte får som har et dødt lam i sig begynder lidt før de andre. Siden er det gået godt med lemningen, dog med en enkelt bagvendt. 3-4 får lemmer daligt i øjeblikket, så der er nok at se til. F.eks. var der et får som fik firlinger og derefter gik i stå med mælkefeber. Hun er dog kørende igen, men der gik lige et par dage med hjælp til udmalkning og fodring af lammene med sutteflaske. Nu klarer både fåret og lammene det selv. En enkelt kalv går også og skranter med en maveinfektion og skal derfor også feler gange dagligt have mælk med sutteflaske.

Det er dog et skråplan at give dyrene mælk med sutteflaske. Så vidt det er muligt skal lam og kalve die selv hos moren. Når man giver dem mælk med flaske vender de sig lynhurtigt til denne magelighed og der kan hurtigt gå et par dage før de finder ud at drikke fra moren igen. Men i enkelte tilfælde bliver vi som sagt nød til at finde flasken frem...

Farvel til stalddrømmen

Vi må erkende at det er udelukket at bygge en ny stald til dyrene på gården. Det er umuligt at låne penge til et staldbyggeri i øjeblikket. Det gør ikke sagen bedre at ejendomsprisen og dermed også belåningsgrundlaget er faldene. Så der er helt lukket for låntagning hos kreditforeningen. Ærgerligt at vi må trækkes med de gamle og utidsvarende stalde i en årrække endnu.

Vi drukner i regler og love

På anden vis er det også op ad bakke med at bygge ny stald.

Når man bygger en ny stald og evt. også udvider med lidt dyr, skal man som landmand i gennem en lang behandlingssmølle i kommunen. Der er rigtig mange interesser der skal stemmes af og tages hensyn til. I vores tilfælde er der en del fredninger og naturbekyttelseslinier der skal tages hensyn til. Det kringlede lovgrundlag betyder at vi f.eks. ikke må køre dyrenes økologiske møg ud på naboens økologiske mark og efterfølgende høste vinterfoder hjem. Den økologiske nabogård må ikke modtage det økologiske møg fra vores økologiske dyr, uden en specielgodkendelse som dels er kostbar at få og dels umuliggør anden gødningstildeling udefra på markerne.

Omvendt er der ikke noget der hindrer begge vores økologiske gårde, - hvert år, at importere store mængder traditionel svinegylle eller hønsemøg. Gødning fra tvivlsomme og belastende produktioner. Der er ingen logik tilbage og som landmand bliver man meget

meget desillusioneret og trist over de mærkelige ting der forhindrer en åbenlys og miljørigtig lokal løsning. Hele lovgrundlaget, med dertilhørende behandlingsprocedurer, er et system som alle landmænd i DK skal rette ind efter. Denne form for centralplanlægning tager ikke nogen hensyn til de meget lokale forskelle vi har i landet. Lovgivningen bliver afstemt efter "worst case" og alle bliver behandlet derefter. Men resultatet er så bare afvikling af aktive landbrug i visse områder af landet.

I vores tilfælde betyder det at vi godt, på sigt, kan vinke farvel til drømmen om at have en besætning af naturplejedyr, som kunne afgræsse de mange naturarealer i lokalområdet. Vi har efter en del år fået en ekspertise og har fået bygget en besætning op af dyr der egner sig til at blive flyttet og afgræsse naturarealer. Dette arbejde har gennem årene absolut været uden noget overskud af betydning og har kun holdt ved, fordi vi syntes det er spændende at arbejde med natur, køer og får. Vi syntes ligesom at vi har bidraget rigeligt til arbejdet med naturbevarelse i lokalområdet. Dette arbejde kan ikke fortsætte når vi bare bliver mødt med arrogance og lovhysteri fra myndighedernes side. Bare i konsulentbistand vedr. lovkrav har vi brugt næsten 70.000,- kr. Det svarer til 3-4 års økonomisk overskud af vores nuværende dyrehold. Det skriger jo til himlen. Med en reel timeløn på ca. 20 kr. for arbejdet med dyrene, skal der arbejdes rigtig mange timer for at kunne lønne en konsulent til 900 kr. i timen...Vi er jo til grin!

Information og Opskrifter

Ugens Mixkasse: DK-Ø-10

Kartofler, kl.1

Rønnely

Gulerødder, kl.1

Søris

Løg, kl.1 min.

Nederland

Blomkål, kl.1

Spanien

Skorzonerrod, kl.1

Nederland

Sølvbede+Citron, kl.1

Italien

Østershat, kl.1

Broendegården

Æbler, kl.1

Italien, Demeter

Appelsiner, kl.1

Italien

Pærer, kl.1

Italien

Skorzonersalsa Lækkert til Blomkål

Ingredienser: 300 g Skorzoner, 2-3 spsk.

Sesamfrø, 2 spsk. Olie, salt og peber.

Fremgangsmåde: Halver og skræl

skorzonerødderne med en

kartoffelskræller, - i lange tynde skræller.

Bliv ved med at skrælle, til der ikke er mere.

Varm olie på en teflonpande, og lynsteg

Skorzoner med sesamkernerne. Krydr med

citron, salt og peber. Server med Østershat,

samt dampet blomkål og kartofler.

Skorzonerrod Vinaigrette

Ingredienser: 450 g Skorzonerrod

Vinaigrettesauce: 1 dl vineddike, lidt

citronsaft og sennep, 4 dl olie, 1/2 dl kapers,

1/2 dl hakkede, blancherede løg, 1 spsk.

hakked kørvel, estragon og persille, 2

hård-kogte hakkede æg.

Fremgangsmåde: Skorzonerødderne

skrælles og lægges i vand tilsat citron og

mel. Blancheres/koges i halvt vand, halvt

mælk tilsat lidt mel og salt.

De kogte rødder overhældes med

vinaigrettesauce. Eddike og olie piskes

sammen, de øvrige ingredienser tilsættes.

Smag til med salt og peber.

Skorzonerrod i Hvidvinssovs.

Ingredienser: 450 g Skorzoner, bouillon, 200

g østershat, smør, salt, peber.

Hvidvinssovs: 3½ dl bouillon, 4 spsk. mel, 1 dl

fløde, ½ dl hvidvin, salt, peber, ½ spsk. es-

tragon.

Fremgangsmåde: Skræl Skorzonerød-

derne og skær dem i 5 cm stykker, del evt.

på langs. Kog dem møre i bouillon. Skiv

østershatte og svits dem i smør/olie.

Sovsen: Varm bouillon op til kogepunk-

tet. Ryst en jævning af hvedemel og lidt

vand. Pisk jævningen i og lad den koge i ca.

5 min. Tilføj fløde og vin. Varm sovsen igen-

nem og smag den til m. krydderierne. Tilsæt

evt. smør. Kom nu skorzoner og østershat i

sovsen. Server sammen med pasta, salat og

brød.

Ristede Skorzonerrodssplitter

Ingredienser: 450 g skorzonerrod, 2 løg, 200

g østershat, salt og peber, olivenolie, smør, sal-

at

Fremgangsmåde: Vask skorzonerødderne

og skær enderne af. Del dem således at de

passer ned i en stor gryde. Kog dem i let-

saltet vand i ca. 8-10 minutter eller til de er

møre. Imedens skæres løgene i halve ringe

og østershat skives. Herefter svitses øster-

shat og løg gyldne i smør på en pande, -

evt. hver for sig. Køl skorzonerødderne

hurtigt af under koldt vand og "smut" skræl-

len af. Skær dem i tynde splitter og rist dem

gyldne i olien. Tilsæt de gyldne lø-

gringe/østershat og krydr med salt og pe-

ber. Server med kartoffelmos og

hvidkålssalat

Mixkassen

Pandekager med Sølvbeder

Ingredienser: Pandekagedej til 8-10

pandekager 300 g frisk bladbede, 200 g løg,

150 g fårefeta, 2 æg, 1/2 tsk. reven muskat,

salt og peber, Tomatsauce: 0,5 dl hvidvin, 3

tomater, salt og peber, 3 spsk. Parmesanost.

Fremgangsmåde: Skyl bladbeden godt og

hak både blade og stilke i 1-2 cm's. stykker.

Skiv løgene fint. Svits Løgene let sammen

med bladbedestykkerne. Ibland små

terninger af fårefeta ved svag varme og

smag til m. salt/peber.

Sauce: Hak tomaterne og kom dem i en

gryde sammen med hvidvin og krydderier.

Lad den koge godt ind. Smag til med salt

og peber.

Fordel fyldet på pandekager og rul dem

sammen. Læg pandekagerne i et smurt

ovnfast fad og hæld saucen over. Drys med

parmesanost. Gratiner pande- kagerne ved

180 grader i 15-20 min.

Stuvet Sølvbede med Feta

Ingredienser: 300 g bladbede, 250 g

løg/porre, ¼ l fløde/mælk, 150 g får el.

gedefeta, timian, salt

Fremgangsmåde: Skiv løg/porre m. top i

fine skiver og svits i olie eller smør.

Bladbeden skylles og skæres i grove dele.

Stilken skæres dog i noget finere skiver.

Tilsæt bladbederne til løg/porre og svits

med et par minutter. Tilsæt lidt fløde eller

mælk og læg låg på gryden. Lad det simre i

10 minutter. Skær fetaen i tern og tilsæt til

stuvningen og kog med i 1 minut. Smag til

med evt. salt og hakket timian. Server med

tomatsalat.

Mixkassen i uge 15:

Kartofler, Gulerødder, Forårsløg, Spidskål, Rødbeder, Babyspinat, Agurk, Rosmarin, Bananer, Æbler, Ananas