

Et solrigt forår...

Så går det løs. Dyrene skal på græs. Kvierne er de første som kom afsted. De var rigtig glade for at komme på græs. Dagene før er gået med en masse forberedelse. Hele manegeriet med de solcelledrevne vandpumper og spændingsgiver er blevet set efter og installeret igen på marken efter vinteren. Vi er nød til at tage det hjem om vinteren, da det ellers meget sandsynligt "forsvinder" fra markerne.

Også i år skal dyrene vaccineres mod bluetongue sygdommen. Til alt held kan vi vaccinere de fleste af dyrene i forbindelse med at de bliver kørt på græs. Sidste år havde vi jo et meget stort arbejde med at vaccinere dyrene ude i deres sommerfold. Det slipper vi stort set for i år og det er vi glade for. Også i år bliver køerne delt op i to hold med hhv. kvie og tyrekalve. på den måde risikerer vi ikke at der er en tyrekalv der kommer til at løbe en kviekalv (Parre sig med). Det er ikke det smarteste med en teenagefødsel. Kvierne skal helst have rundet de to år, før de får deres første kalv. Herefter får køerne mellem 10 - 12 kalve før tænderne begynder at blive for gamle og koen bliver for slidt. Et koliv på 12-14 kan godt praktiseres, så er de også godt gamle og trætte af dage.

Hjemmesiden.

Vi slås stadig med et par enkelte fejl fra udfaldet i påsken; Man kan stadig ikke læse vores hjemmeside via den gamle adresse: www.burelake.dk
I stedet for kan man benytte den nye adresse: www.buresodal.dk

Ny Snackkasse

Efter mange opfordringer lancerer vi nu en ny kassetype.

Der er tale om en snackkasse som indeholder de mest almindelige og anvendte varer til madpakker og mellemmåltider.

Kassen vil f.eks. indeholde: Agurker, små tomater, gulerødder, ærter, rosiner, tørret frugt, vindruer, små æbler, clementiner, kiks mm.

Som basis vil der altid være agurker og små tomater med.

Kassen koster 135 kr. Kan bestilles på hjemmesiden i "Abonnementskasser", eller i "Bestillingsoversigten".

Nye forårsløg og radiser

Løgene med top er fra Skovlyst i Jylland. Husk at alt kan spises, - løg med grøn top. Løgene er i pose for at mindske udtørring.

Radiserne er fra Broendegården og er rigtig flotte syntes vi. Dog er bundterne ikke så store som vi kunne ønske os. Radiser er en hurtigvoksende sag, som skal høstes på det helt rigtige tidspunkt for at bevare smag og sprødhed. Det er en kunst at dyrke radiser af god kvalitet. Man kan meget nemt komme til at gøde og vande forkert, med dårlige konsekvenser til følge.

Agurken er fra Markhavens gartneri ved Odense. Der er masser af agurker nu hvor solen har magt. Her om foråret er agurkerne meget holdbare. Snart kommer der også danske tomater.

Blomkålen er sidste skæring fra Bretagne i Frankrig.

Oksekød og Ungoksekød

Vi har et par ekstra portioner kød til salg til afhentningen på fredag d. 24/4 (evt. afhentning lørdag).



Information og Opskrifter

Ugens Stor Grønt: DK-Ø-10

Bønner, kl.1

Egypten

Gulerødder, kl.1

Søris

Forårsløg, kl.1

Skovlyst

Blomkål, kl.1

Frankrig

Jordskokker, kl.1

Rønnely

Agurk, kl.1

Markhaven

Radiser, kl.1

Broendegården

Romatomater, kl.1

Spanien

Salat, Romani, kl.1

Italien

Asparges, kl.1

Italien

Pandekager med Jordskokfyld

Ingredienser: 1 bdt. forårsløg, 250 g jordskok, 1/4- 1/2 l fløde, lidt timian, salt.

Fremgangsmåde: Skyl jordskokkerne rene og skær dem i skiver. Snit forårsløg fint og svits i lidt smør sammen med jordskok, 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 forårsløg

Ingredienser: 300 g jordskokker, 300 g kartofler, 1 bdt. forårsløg, 1 spsk.

olivenolie, 1 l. hønse eller grøntsagsbouillon, 2 dl piskefløde, salt, peber, 1 bundt persille. Evt. croutoner, bacon, flødeost, timian.

Fremgangsmåde: Skræl jordskokker og kartofler og skær dem i skiver. Skiv fint fint (gem evt. lidt af den grønne top til senere). Varm olien i en gryde og sautéer

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 løgtop og server m. brød

Jordskoksalat

Ingredienser: 300 g jordskokker 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 jordskokkerne og skræl dem evt. Riv jordskokker 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 salat.

Jordskok og Kartoffelgratin

Ingredienser: 500 g skrællede skivede kartofler, 500 g skrællede og skivede jordskokker, 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, jordskokker 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 resten af osten ovenpå retten og sæt i ovn til ost er gylden.

Stor Grønt uden kartofler

Blomkålswok med forårsløg

Ingredienser: ½ blomkål i små buketter, 1 dl. Vand, 1 bdt. forårsløg, 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 forårsløg m. 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.

Stor Grønt i uge 18:

Auberginer, Gulerødder, Porrer, Broccoli, Rødbeder, Valske Bønner, Agurk, Iceberg, Asparges, Tomater, Citron