

Så kom regnen!

Dejligt at det nu regner igen. Jord og planter tager i mod med kyshånd. Det må, for vores skyld, gerne regne i en uge endnu. Jorden behøver nemlig en del vand, før den er mættet og har opbygget en reserve til næste tørre periode. Fordampningen er stor om sommeren, så der skal masser af vand til.

Det lidt køligere og blæsende vejr fra Nordatlanten har en næsten forløsende virkning på humøret hos mennesker og dyr. Dyrene trives helt klar med den nye vejrtype og bonden på gården nyder vinden som river lidt i hans korte hår og får tanker til at vandre lidt ud af de vante cirkler.

Næste projekt: Grøntsagerne

De sidste par marker blev sået til med græsfrø inden regnen. En knastør affære, men dejligt at vi nåede det inden regnen.

Næste projekt er plantning og såning af grøntsager. Jorden er blevet ukrudtsharvet et par gange og planterne ankommer om en uges tid.

Vi skal vist lige have klargjort plantemaskinen, samt have rigget en vandløsning sammen. Vi har opsamlet en del regnvand som skal bruges til vanding af marken når planterne er plantet. Vandet må vi køre ud med en lille vandvogn efter traktoren. Vi har nemlig ikke råd til at ettablere en vandboring, - selvom vi rent faktisk kan få tilladelse til det. Så det bliver grøntsagsdyrkning på ægte nybyggervis i år. Vi håber ikke at det bliver alt for tørt lige efter plantningen...

Langt de fleste grøntsagsafgrøder vi dyrker, bliver plantet ud. Det kan godt

lade sig gøre at så afgrøderne ud, men vi får en meget større dyrkningssikkerhed og kvalitet ved at plante grøntsagerne ud. Der er mange fordele ved udplantning af grøntsagerne; - Vi kan nå at få en masse ukrudtsfrø til at spire inden plantningen, - planterne får et effektivt forspring i forhold til angreb fra skadedyr, - planterne på marken bliver mere ensartede i kvalitet og størrelse, og vi kan udskyde etableringen af grøntsagsstykket til vi er færdige med at få dyrene ud og sået kornmarkerne til.

På grøntsagsmarken er der desværre en hel masse sten, så vi slipper ikke for at må i marken og samle sten op. Der må gerne være en vis mængde af sten, men det er slemt hvis der er mange halvstore sten på størrelse med håndbolde. Den type sten lægger fælder for plantningen og den efterfølgende radrensning. Vi bor på et

overdrev og det ses tydeligt på jordens kvalitet og mængden af sten. Det er her istidens ismassiver afleverede en masse grus og sten da de begyndte at smelte.

De kloge krager...

Når grøntsagerne er plantet ud bliver der også en del arbejde med at holde krager og harer væk fra marken. Især kragerne kan udrette stor skade, hvis de først går i gang. På et par timer kan en stor flok krager, ødelægge en grøntsagsmark totalt. De hakker planterne op fordi de leder efter regnorme under planterødderne. Regnorme og andre små dyr elsker nemlig det fugtige miljø, lige under planten.

Levering omkring kristi himmelfart:

I uge 21 leveres alle kasser 1 døgn før normal leveringstidspunkt



Den 1. maj kom foldtyrene på græs hos "damerne"...

Information og Opskrifter

Ugens Stor Grønt: DK-Ø-10

Asparges, kl.1

Italien

Gulerødder, kl.1

Spanien

Forårsløg, kl.1

Skovlyst DK

Pastinakker, kl.1

Rønnely

Bathaviasalat, kl.1

Italien

Blommetomater, kl.1

Markhaven, DK

Agurk, kl.1

1 stk.

Markhaven, DK

Blomkål/Broccoli, kl.1

Peter Bay DK/Spanien

Persille, kl. 1

Annette Schweickart

Peberfrugt, mini, kl.1

Nederland

Flødekartofler med Pastinak

Ingredienser: 750 g kartofler, 350 g pastinak, 1 madæble, lidt citron eller appelsinsaft, 3 dl piskefløde, 2 dl sødmælk, salt og peber, Rosmarin.

Fremgangsmåde: Skræl kartofler og skyl/vask pastinak. Riv Pastinak og kartofler i foodprocessor eller manuelt med groft rivejern. Æblet skrælles og æblekødet skæres i tern. Sæt ovnen på 200 grader. Kog fløden og mælken op i en gryde, tilsæt de revne kartofler og pastinak. Rør godt til det koger, tilsæt æblestykkerne - og fyld massen i et smurt ildfast fad og drys med lidt rosmarin. Bag i ovnen i ca. 45 minutter og der er gylden overflade.

Bagte Pastinak og gulerødder

Ingredienser: 2-3 pastinakker i 1 cm tern, 4-5 gulerødder i 1 cm tern, saften fra 1 appelsin, 1 spsk. olivenolie, salt, peber, lidt rosmarin.

Fremgangsmåde: Varm ovnen op til 180 grader med et tomt ildfast fad i. Alle ingredienserne vendes sammen og lægges i det forvarmede fad. Læg et stykke bagepapir der er gennemvædet m. vand over og stop det ned langs kanterne og bag herefter i 25 minutter eller til rodfrugterne er næsten møre. Tag papiret af og lad rodfrugterne blive let gyldne i kanterne. Smag til med havsalt, sort peber og lidt parmesan.

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 lidt hakket persille.

Gratin m Gulerod og Pastinak

Ingredienser: 4 spsk. rasp, ½ l mælk, 300 g porre, 350 g gulerod, 350 g pastinak, 3 fed hvidløg, ½ tsk. rosmarin 1 spsk. olie, salt, peber, 4 delte æg,
Fremgangsmåde: Bland mælk og rasp. skiv porre og hak hvidløg fint og riv gulerødder og pastinak fint. Bland grøntsagerne i mælken med hvidløg, rosmarin, olie, peber og salt. Rør æggeblommerne i. Pisk hviderne stive og fold dem i. Hæld massen i en smurt form og bag ved 190 C i ca. 1 time.

Gulerodspuré med Pastinak

Ingredienser: 400 g gulerod, 200 g pastinak, 150 g kartof., 30 g smør, ¾ dl mælk, Persille.

Stor grønt uden kartofler

Fremgangsmåde: Gulerødder, pastinak og kartofler skæres i terninger og koges møre i vand uden salt. Vandet hældes fra, og grøntsagerne dampes tørre. Grøntsagerne pureres i foodprocessoren, gennem en si eller moses. Pureen hældes tilbage i gryden, varmes op og piskes luftig med salt og peber. Drys med persille.

Pastinak med tomat og ost

Ingredienser: 500 g pastinak, 300 g tomater, 100 g ost, salt, peber og 1½ dl yoghurt/tykm.
Fremgangsmåde: Skræl pastinakkerne og skær dem i skiver. Skær ligeledes tomaterne i skiver. Riv osten groft og tag 2 spsk fra. I et smurt ovnfast fad lægges pastinakker og tomaterne lagvis med ost salt og peber imellem. Fordel nu yoghurten over og drys med den sidste ost. Dæk fadet med folie og sæt i kold ovn, i midten, og bag i 30 min. ved 200 grader. Fjern folie og bag 10 min., - til overfladen er gylden.

Pastinaksalsa Lækkert tilbehør

Ingredienser: 300 g pastinak, 2-3 spsk. Sesamfrø, 2 spsk. Olie, salt og peber.
Fremgangsmåde: skræl pastinakkerne med en kartoffelskræller, - i lange tynde skræller. Bliv ved med at skrælle, til der ikke er mere. Varm olie på en teflonpande, og lynsteg pastinakken med sesamkernerne. Krydr med salt og peber. Server med salat samt dampet broccoli og kartofler.

Stor Grønt i uge 20:

Bønner, Gulerødder, Forårsløg, Radiser, Agurk, Blommetomater, DKSalat, Spinat, Spidskål, Jordskok, Frisk Hvidløg m. top