

## Grødevejr...

Græs, korn og grøntsager vokser på livet løs. Sidste uges regnvejrskage har fået blødt den ellers tørre jord op. Vi har fået meget vand og det var tiltrængt.

De fleste landmænd sætter pris på de store regnmængder. Det betyder nemlig at afgrøderne kan optage nogle næringsstoffer til væksten, samt at de har noget at stå i mod med, når det igen bliver tørt og varmt. - For det gør det jo på et tidspunkt.

Både græs og kornmarker har brug for meget vand, nu hvor der er fart på væksten. Grønne vækster på markerne er storforbrugere af vand, da de har stor fordampning af væde fra deres blade. En mark der ligger harvet og udyrket hen, har kun den halve fordampning af vand, i forhold til en dyrket mark.

### Vanding af grøntsagsmarker

I grøntsagsmarkerne er der ikke problemer med vandforsyningen fordi de næsten alle er kunstvandede. Grøntsager er det vi kalder for en "højværdi"-afgrøde, som skal plejes på alle leder og kanter, så tingene lykkes. Det må helst ikke gå galt da man så kan miste rigtig mange penge på dyrkningen. Særligt økologisk dyrkning af grøntsager kræver "is i maven". For tidlig eller for sen kunstvanding kan have store negative effekter på dyrkningen og væksten af afgrøderne. Holdes grøntsagsplanterne jævnt forsynet med vand og næringsstoffer får planterne de bedste betingelser for at klare forskellige stresspåvirkninger fra klima, skadedyr og svampeangreb.

Det er et stort arbejde at kunstvande markerne. Der går rigtig mange timer med at flytte vandingsmaskine,

indstille, checke rørsamlinger og holde øje med maskinen under vandingen. Det er bedst at vande om natten fordi der er mindre fordampning og derved bedre udnyttelse af vandet. Men nattevanding kan også godt give lidt bekymringer hos bonden, fordi en fejl af en eller anden slags ikke er så synlig om natten. Det er rigtigt surt hvis vandingsmaskinen går i stå i løbet af natten og bare bliver ved med at vande på det samme sted hele tiden. Det er en katastrofe, hvis det sker.

### Dejlige forårsløde

Mælkebøtter og syrener begynder så småt at blomstre af. Men mange andre blomster står parat til at afløse. Det er en fantastisk dejlig årstid med mange gode sanseindtryk for syn, lugt og hørelse.

Nattergalen er dukket op og sammen med de kvækkende frøer i søen, fylder de nætterne med de mest eventyrlige junglelyde.

I disse dage er det dog lyden af traktor der fylder mest i ørerne på bonden. Vi har nemlig travlt med at gøre parat til plantning og såning af grøntsagsplanterne. Jorden i marken er løsnet og bedene er kørt op. I en grøntsagsmark har man faste kørespor, så man altid kører de samme steder i marken. Det er nemlig vigtigt at grøntsagerne ikke skal kæmpe med en for sammenpresset jord. Så kan de meget nemmere få fat på vand og næringsstoffer og dermed også bedre klare sig mod skadedyr og svampe.

Det bliver spændende om det gamle grej kan holde til dette års plantning. Den gamle traktor fra det hedengangne

Checkoslovakiet, kører forsat stabilt og uden problemer.

For at være helt klar mangler vi kun at få styr på noget skræmmegrej, så duer og krager ikke æder alle de nye planter.

### Græsset er foran

Græsset er ca. 7-10 dage forud med væksten, - i forhold til et normalt år.

Så snart vi får en mere stabil og tør vejrperiode, skal vi høste græs hjem fra græsmarkerne. Et stort, men også dejligt arbejde. Det er altid det sjoveste at høste, - det er ligesom kronen på værket. Det sjove kan dog godt gå lidt fløjten når maskinerne driller...Men for det meste er det en fornøjelse.

### Grøntsagerne

En stor andel af grøntsagerne i denne uges kasse er danske. Der er ikke så meget endnu og det er dyrt.

De danske grøntsager er endnu i deret spæde ungdom og kasserne virker derfor lidt tomme i disse uger. Men rent værdimæssigt er der fuld valuta for pengene. Vi kører endda med lavere avance end normalt i disse uger, for at kunne fylde så meget i kasserne som muligt.



## Information og Opskrifter

### Ugens Stor Grønt: DK-Ø-10

**Auberginer, kl.1**

*Nederland*

**Gulerødder, kl.1**

*Spanien*

**Forårsløg, kl.1**

*Skovlyst*

**Agurk, kl.1**

*Markhaven*

**Blommetomater, kl.1**

*Markhaven*

**Spinat, kl.1**

*Nørregård*

**Romainesalat kl.1**

*Lars Skytte*

**Hvide Asparges, kl.1**

*Lars Skytte*

**Broccoli, kl.1**

*Spanien*

**Citron, kl.1**

*Italien*

### Gulerødder og Spinat

**Ingredienser:** 2-3 gulerødder, 200 g spinat, 1-2 Porrer, 1-2 fed hvidløg, vand, olie, salt, peber.

**Fremgangsmåde:** Skær gulerødder i skiver, diagonalt. Skær Porre m. top i fine skiver. Rens og skær spinaten i passende stykker. Varm olien op i en gryde. Tilsæt gulerødder, porrer og hvidløg og sauter i nogle minutter. Tilsæt spinat og vend sammen. Tilsæt et par spiseskefulde vand og vend rundt. Lad væden dampe væk og smag til med havsalt og friskkværnet sort peber. Server til fisk.

### Omelet med Spinat og fårefeta

**Ingredienser:** 5 store æg, 4 spsk. fløde eller mælk, olie, 200 g rensset frisk spinat, 125 g fårefeta el. gedeost, 1-2 porrwe, salt, peber.

**Fremgangsmåde:** Pisk æggene sammen med fløde og salt og peber. Skær porre m. top i skiver og svits let i varm olie på en pande. Hæld æggemassen på, og rør lidt rundt med en palet, mens massen stivner ved lav til medium varme. Når omeletten er ved at stivne, lægges spinat og fårefeta i tern på. Lad spinaten falde sammen og fårefetaen smelte, (læg evt. låg på panden et par minutter) og fold så omeletten sammen. Server med godt brød, pastinak og en god råkost.Dampet

### Spinat med ris og kokosmælk

**Ingredienser:** 1 dåse koksmælk, salt, 400 g lange ris, 4 spsk. Sojasauce, 2 spsk. olie, 200 g spinat.

**Fremgangsmåde:** Hæld koksmælken op i en gryde og fyld op med så meget vand, at det passer med ris mængden. Kog op og tilsæt lidt salt og risen. Kog risen mør, men stadig med lidt bid og dryp den af i et dørslag. Hæld lidt vand i gryden igen og stil den tilbage på blusset. Sæt dørslaget over gryden og damp risen sammen med de groveste spinatstængler, så den bliver løs og let. Anret risen i en varm serveringsskål. Vend soja-sauce, olivenolie og hakket spinat i risen. Risens varme vil koge spinaten op i løbet af et par min.

### Spinatsauté med tomat og parmesan

**Ingredienser:** 400 g tomat, 200 g spinat, 1 porre, lidt olie, frisk timian, parmesan.

**Fremgangsmåde:** Skyl og skær tomaterne i tern. Skyl spinaten forsigtigt i rigeligt koldt vand. Lad den dryppe af. Skiv og sauter porre m. top i

## Stor Grønt uden kartofler

lidt smør eller olie. Tilsæt tomatstykkerne og steg få minutter med timian. Krydres med salt og peber. Vend spinaten i og giv den lidt varme. Pas dog på, at den ikke falder helt sammen. Riv parmesan over og server. Denne garniture er rigtig god til kartofler, kylling og kalvekød.

### Pandekager med Spinat og Forårsløg

**Ingredienser:** Pandekagedej til 8-10 pandekager 200 g frisk spinat, 200 g porre, 100 g gulerod, 150 g feta, 2 æg, 1/2 tsk. reven muskat, salt og peberTomatsauce: 0,5 dl hvidvin, 3 tomater, salt og peber, 3 spsk. Reven parmesanost.

**Fremgangsmåde:** Skyl spinaten godt og hak både blade og stilke ca. 2 cm's stykker. Rens og skiv porrer m. top fint. Skær gulerod i fine skiver. Svits porrer let. Tilsæt gulerod og tilsæt efter et par min. spinaten. 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 pandekagerne ved 180 grader i 15-20 min.

### Stor Grønt i uge 22:

*Peberfrugt, Gulerødder, Forårsløg, Spinat, Salat, Tomater, Agurk, Asparges, Blomkål, Citron, Frisk hvidløg.*