

Dejligt sommervejr

Vi er nået til den lidt mere rolige del af sommeren. Det meste af vinterfoderet er høstet hjem og grøntsagsmarken er efterhånden helt plantet til og rensat for ukrudt.

Så egentlig burde vi læne os tilbage og tage den lidt med ro. men det bliver nok svært. Vi har dog planlagt en enkelt uges sommerferie til Bornholm og det glæder vi os til. Selvom det er sjovt at være landmand og der hele tiden er gøremål, er det nu også meget rart en gang i mellem at komme helt væk fra den daglige trummerum.

Alle lammene er nu flyttet til andre og bedre græsgange. Alle mødrefårene er blevet hjemme og står nu og bræger og kalder på deres lam. Men det går heldigvis hurtigt over. Vi er nød til at flytte lammene væk fra mødrene nu, fordi parasittrykket er ved at være for højt. En hel del af fårene er også holdt op med at give mælk. Så på den måde er det meget naturligt at fravænne lammene nu. Lammene kaster sig straks over græsset når de slippes ud i deres nye græsfold; Så god og smagfuld græs har de ikke set før. Den gode græsblanding med masser af kløver skal gerne sikre at de tager fornuftigt på de næste par måneder. De skal jo helst have en pæn størrelse når de skal slagtes i sensommer og efterår.

En af tyrene kommer nu tilbage til gården. Han skal gå sammen med de udvalgte avlskvier. Vi får hvert år ca. 12-15 nye kviekalve. Af disse beholder vi så omkring 5 kvier. Resten får lov til at gå og græsse til de er omkring 2-2½ år gamle, før de så slagtes. Kviekød

(ungokse) er noget af det bedste kød som kan serveres; - mørt og smagfuldt.

Vi har haft lidt problemer med angreb af smelderlarver i grøntsagsmarken. Men det er som om, at angrebet er stilnet lidt af og larverne har forpuppet sig. Så vi har haft travlt med at plante nye planter ud de steder på marken, hvor larverne har gjort skade og spist planterne nedefra. Især majsene er det gået ud over. Det skyldes nok at majsplanterne er i familie med græsplanterne, som larverne normalt ernærer sig af. Men også Hokkaido og Squashplanterne har taget skade. Vi håber at efterplantningen kan nå at vokse og give udbytte, på trods af det sene plantetidspunkt.

for store skader. I begyndelsen af august kan vi tage insektdugen helt væk, Godt nok vil kålene stadig blive intenst angrebet af kållarver, men på det tidspunkt kan de ikke nå at gøre synderlig skade.

Dejlige Sommergrøntsager

På nær løgene er alle grøntsager i denne uger fra Danmark. Frem til november er det muligt at fylde kasserne med grøntsager fra de danske marker. Det er en rigtig dejlig tid syntes vi. Desværre er det også på denne tid at de fleste af vores kunder holder ferie. Mange går derfor glip af sensommerens overflod af danske økogrøntsager. Men det kan vi jo ikke rigtigt lave om på.



Kålene stortrives og gror helt vildt. Nogle kål er angrebet af Kålsommerfugllarver, men heldigvis ikke alvorligt. Både hvidkål og Savoykål er dækket med insektnet for at undgå

Sommerferielukket

Vi holder lukket i uge 30 og 31. Derfor ingen leveringer i disse uger.

Friske, økologiske råvarer
– fra lokale producenter –
i abonnementskasser til udleveringssted
eller leveret direkte til din dør

B U R E S Ø D A L
– fra bonde til kunde...

Jørlunde Overdrev 7
3550 Slangerup
Telefon: 4738 1776
Email: bonden@buresodal.dk

Information og Opskrifter

Ugens Stor Grønt: DK-Ø-10

Kartofler, kl.1

Rønnely

Gulerødder, kl.1

L. Nielsen, DK

Løg, kl.1

Tyskland

Blomkål, kl.1

Stenvad Gartneri

Krølsalat, kl.1

Lars Skytte

Blommetomat, kl.1

Markhaven

Agurk, kl.1

Kaj Stengaard/Biggaard

Basilikum, kl.1

Garland

Courgette, kl.1

Biggaard

Ærter, kl.1

Ventegodtgaard

Snackpeber, kl.1

Markhaven

Blomkål i karry

Ingredienser: 400 g blomkål, 500 g gulerødder, 1 dåse kokosmælk, ½-1 spsk karry, 3-4 tomater i tern, 1 bdt. persille, olie, salt.

Fremgangsmåde: Blomkål deles i buketter og stilkene skrælles og skæres i skiver. Skræl og skær gulerødderne i ½ cm skiver på skrå. Svits gulerødder og blomkål i en gryde i ca. 5 minutter. Tilsæt karry og tomater og svits endnu 2 minutter. Tilsæt kokosmælk og kog igennem. Skru ned for varmen og lad retten simre i ca. 15 minutter. Hvis det ønskes, kan du desuden tilsætte lammeterne sammen med blomkål og gulerødder. Server ris til. Drys med meget finthakket persille.

Lynstegt Blomkål med Oksekød

Ingredienser: 1 spsk. sesamfrø, 350 g mørt oksekød i tynde strimler, 2 spsk. kinesisk soja, 30 g ingefær, 2-3 fed hvidløg, 1 hel, frisk chili, 700 g blomkål, 2 spsk. olie, 3 dl oksebouillon, 3 spsk. eddike, 1 spsk. majstivelse, Evt. brun farin

Fremgangsmåde: Rist sesamfrøene et par min. på en tør pande. Hak ingefær, hvidløg og chili fint. Bland halvdelen med soja og oksekød. Bring en stor gryde letsaltet vand i kog og dyp hele blomkålet heri ca. 2 min. Tag blomkålen op og dyp straks i koldt vand og dryp af. Del blomkålen i små buketter, og skær stilkene i tynde strimler. Varm olien i en stor stegegryde eller wok, kom resten af ingefær, hvidløg og chili i og lynsteg blomkålen heri i 2 min. Tag blomkålen op og kom kødet i gryden og kog/svits til kødet har taget lidt farve. Tilsæt bouillon og eddike og giv et hurtigt opkog. Jævn med majsstivelse udrørt i lidt koldt vand og smag evt. til med farin, salt og peber. Fordel kødet over blomkålen, drys med ristede sesamfrø og server med en skål varme basmatiris.

Salat m. Brødcroutoner

Ingredienser: ½-1 stk. Bathaviasalat, 150 g gulerødder, 3-4 tomater, 3-4 skiver sandwichbrød, smør, hvidløg.

Marinade: 6 spsk. olie, 2 spsk. estragoneddike, 1½ fed hvidløg, 1½ tsk. dijonsennep, salt, peber.

Fremgangsmåde: Bland smør med presset hvidløg og smør på begge siderne af sandwichbrødsiverne. Rist skiverne i ovnen på bagepapir el. lign. Husk at vende skiverne og tage dem ud inden de bliver for brankede. Skær herefter skiverne i tern. De yderste

Stor Grønt med kartofler

blade fjernes fra salaten og resten af salaten skylles grundigt, tørres og skæres i strimler. Gulerødder skæres i fine stave. Tomaterne skæres i både. Bland nu alle ingredienser sammen og server i en passende skål. Pisk marinaden sammen og hæld den evt. over salaten inden servering.

Kartoffelsalat med Blomkål

Ingredienser: 1 kg kartofler, 100 g Løg, 350 g Blomkål, 200 g tomater, 2 gulerøder

Marinade: ½ dl vindrukerneolie, ½ dl dijonsennep, 2 spsk hvidvinseddike, 2 spsk hakket basilikum, salt og peber.

Fremgangsmåde: Pisk marinaden sammen. Kog kartoflerne og pil dem evt. Afkøl dem inden de skæres i skiver. Snit løg i papirtynde kvarte ringe og vend kartofler og løg med marinaden. Del blomkål i buketter på størrelse med valnødder. Skær stilkene i skiver. Blancher buketterne og stilke i 2 min. Afkøl i koldt vand og lad dem dryppe af. Skær tomater i grove tern og gulerødderne i meget tynde skiver. Vend Blomkål, tomatstykker og gulerod i salaten. Pynt med karse og server gerne med salat og radis.

Stor grønt i uge 29:

Kartofler, Gulerødder, Løg, Broccoli, Agurk, Bladselleri, Tomater, Courgette, Ærter, Salat, mm.