

Typisk sommerferievej...r

Vekslende vejr er vist meget rammende, når man skal beskrive det danske julivejr. Også i år veksler vejret med sol og varme, skybrud og lummervej.

Flere steder i landet er høsten gået i gang af vinterbyg og græsfrø. Det er bare med at få høstet, så snart vejret er tørt, - man ved jo aldrig hvad det uforudsigelige julivejr byder på.

Vi venter på 3 sammenhængende tørre dage. Når der skal høstes græs til wrapballer er det nødvendigt med ca. 3 dages tørvejr. To dage kan godt bruges i en presset situation. - Men så skal det også helst blæse en del, for at græsset kan tørre ordentligt. Hvis græsset er for tørt, inden det presses sammen, bliver wrapballerne meget deforme og går let i stykker.

Vi bruger en del tid på at pudse græsmarker og bjørneklo af. Når man "pudser" en mark af, betyder det at græs, bjørneklo og ukrudt smadres af en slags grønthøstermaskine, - bare en kraftigere type. Det er nødvendigt at få slået græs og ukrudt helt itu, da det ellers vil kvæle og forhindre det nye græs i at vokse frem.

Traktoren punkterede desværre alvorligt lige midt i et stort sumpområde med bjørnekloplanter. Det ene fordæk blev flænsset op at et gammelt ødelagt brønddæksel, som ikke var blevet fjernet fra marken, øv øv. Nuvel, der var ikke andet for, end at få hentet to nye dæk i Middelfart. Man er desværre nød til at skifte begge forhjul, idet der ikke må være forskel i hverken højde eller slid.

Det er et stort arbejde med afpudsningen, fordi man ikke kan køre særlig hurtigt. Hvis man prøver at sætte farten op, bliver resultatet også derefter. Det er nu rigtigt rart i år, at vi kan bekæmpe hovedparten af alle bjørneklobevoksningerne, uden at skulle ud af traktoren. - Takket være sidste års store arbejdsindsats, fra en flok unge Hollændere. Der blev ved den lejlighed skåret en masse grene af buske og træer. Træernes grene sætter desværre en stopper for traktorens rækkeviden.

Det kan godt være en temmelig varm affære når der køres med traktoren i Bjørnekloplanterne; Man er nemlig nød til at afbryde friskluftforsyningen til kaabinen, for ikke at gå til af de toksiske bjørneklodampe.

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 rigtig lave om på.

Broccoli i denne ue er fra Ventegodtgaard, som ligger lidt syd for Roskilde (samme gård som dyrker jordbær og ærter til os.

Sommerferielukket

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



Information og Opskrifter

Ugens Stor Grønt: DK-Ø-10

Kartofler, kl.1

Rønnely

Gulerødder, kl.1

L. Nielsen, DK

Løg, kl.1

Tyskland

Broccoli, kl.1

Ventegodtgaard

Bladselleri, kl.1

Lars Skytte

Blommetomat, kl.1

Markhaven

Agurk, kl.1

Markhaven

Hvidløg, kl. 1

Argentina

Rødbeder, kl.1

Nederland

Ærter, kl.1

Ventegodtgaard

Romainesalat, kl.1

Lars Skytte

Courgetter, kl.1

Søris

Lun rødbedesalat m. bladselleri

Ingredienser: 700 g kogte rødbeder, 1 håndfuld pinjekerner, 2½ spsk olivenolie, 3 spsk sennep med hele korn, 2 spsk balsamico eddike, 1 spsk vand, Knust hvidløg efter smag, 2-3 dl. Fintskivet bladselleri.

Fremgangsmåde: Smut rødbederne og riv dem groft. Vend forsigtigt bladselleri i. Rist pinjekernerne på en lun pande til de er gyldne. Rør en marinade af olie, sennep, vand og hvidløg. Vend det hele sammen og drys med salt og groftkværnet sort peber.

Rødbedesalat

Ingredienser: 200 g rødbede, 1 æble, 75 g fintrevet gulerod, 1½ dl

yoghurt/tykmælk, 1 spsk. Honning.

Fremgangsmåde: Riv rødbeden på den grove. Æblet ligeså. riv guleroden fintt. Vend rødbede, æble og gulerod sammen med yoghurten. Smag til med honning eller ahornsirup. Smag til med havsalt og friskkværnet sort peber. Drys finthakket bladselleri over.

Ostepandekager m. Bladselleri

Ingredienser: pandekagedej til 12 pandekager, 150 g flødeost, 75 g danablu, ¾ dl mælk, 6 stilke bladselleri, 1 rødæg, 200 g løg, 2 æbler.

Fremgangsmåde: Rør pandekagedej og lad den hvile i minimum 15 min. Bag herefter 12 pandekager. De to slags ost varmes langsomt op sammen med mælken. Når osten er smeltet fordeles den på de bagte pandekager. Bladsellerien og løg snittes fint. Æblerne rives groft. Bladselleri og løg svitses let nogle minutter og lægges på pandekagerne, sammen med revne æbler. Rul pandekagerne sammen og læg dem i et ovnfast fad. Bag ved 200 C. i ca. 10-12 min.

Bagt rødbede og gulerod

Ingredienser: 8 gulerødder, 4 rødbeder, 2 porrer, 2 spsk. grov sennep, 4 spsk. olivenolie, timian, 2 fed hvidløg, lidt citronsaft, salt, peber.

Fremgangsmåde: Forvarm ovnen til 190 grader. Skræl rødbeder og gulerødder. Porrerne renses og deles på langs og tværs. Flæk gulerødder og rødbeder én gang på langs. Bland olivenolie, citronsaft, salt, peber, presset hvidløg, grov sennep og plukket timian i en skål. Vend grøntsagerne i marinaden og bag i ovn i 30 min.

Stor Grønt med kartofler

Bagt bladselleri med ost.

Ingredienser: 1 bladselleri, 1-2 rødæg, timian, olie, 2½ dl fløde, 2 pk. Mozzarella, 3-4 skiver daggammelt brød, 1 dl oliven uden sten.

Fremgangsmåde: Sellerien renses og skæres i 2-3 cm stykker. Selleristykkerne, fint snittet rødæg og timian sautes i olie ved svag varme indtil de er knapt møre. Fløden hældes på og koges op. Hældes i et ildfast fad. Derpå fordeles osten og brødet, revet i grove stykker. Der drysses med oliven. Bages i en 180 grader forvarmet ovn i 15 min. (kan også gratineres under grillen).

Kartoffelsalat med Broccoli

Ingredienser: 1 kg kartofler, 100 g Løg, 350 g Broccoli, 200 g tomat, 2 gulerod
Marinade: ½ dl vindrukeerneolie, 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 Broccolien 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 Broccoli, tomatstykker og gulerod i salaten. Pynt med hakket persille.

Stor grønt i uge 32:

Annonceres på hjemmesiden, onsdag i uge 31.