

Lange arbejdsdage i høsten

Høsten er stort set overstået. Vi mangler kun lige at høste lidt havre og presse noget halm. En voldsom tordenbyge satte en brat stopper for det fine høstvejr. Der er kun et par timers arbejde tilbage, men vi kan godt risikere at slutspurten udvikler sig til mange timers ekstraarbejde. Allerede nu er de 2 timers høst af halm, forvandlet til 6 timers vending og spredning af halmen, så den kan tørre op. Hver gang det har regnet må vi ud og vende halmen på ny. Øv. - Så er det at man som landmand ærgrer sig over at man ikke blev ved til kl. 4, i stedet for til kl. 2 om natten...

Det kan godt være at det virker lidt småsindssygt at vi landmænd (en gang imellem), tøffer rundt med vores maskiner til langt ud på natten. Men det er for at få udrettet så meget som muligt, inden vinden og vejret vender. En landmand kan komme i meget dårligt humør, hvis han føler at han ikke har udnyttet tiden med markarbejdet godt nok. Han ved at for mange pauser eller unødige ophold, kan have katastrofale konsekvenser og give mange timers ekstraarbejde.

Lave priser på økokorn

I den forgangne uge nåede vi at høste alt kornet, høste græsset hjem i wrapballer og næsten at få alt halmen presset i rundballer.

Vi håber at det meste af kornet kan blive godkendt til brød og gryn kvalitet. Priserne er helt i bund på kornet, så vi håber at en lidt bedre kvalitet kan give en bedre pris. Desværre er der overskud at økologisk korn i Europa. Eksempelvis ligger der endnu en del havre og rug

tilbage på lagrene, - fra sidste års høst, som ikke er solgt endnu...

Vi har det paradoks at der faktisk bliver produceret for meget korn i verden lige nu. For et par år siden var situationen omvendt. De lave priser på korn og landbrugsvarer giver vanskeligheder for en del landbrug i Danmark. Men langt hårdere ramt er lande som Ukraine, Ungarn, Rumænien og de Baltiske lande. I disse lande kan mange landmænd slet ikke sælge deres korn, fordi ingen vil købe det, - uanset hvor lav prisen er. Her i Danmark kan vi trods alt komme af med kornet, - bare til en lav pris. Som sædvanligt er det ikke forbrugeren der mærker de lave priser på korn og landbrugsvarer. Grossist og detailhandel skummer fløden i øjeblikket. Taberen er landmanden. Den nuværende situation og udvikling får mange landmænd til at opgive erhvervet. Det bliver lidt spændende at se hvordan det ser ud på landet om bare fem år.

Alsidighed

Heldigvis har vi her på gården mange ting at glæde os over. Vores landbrug

er ret alsidigt, idet vi både har køer, får, naturpleje, korn og grøntsagsproduktion. Vi prøver at holde fast i alsidigheden fordi det giver os en mere spændende og alsidig arbejdsdag. Ulempen er at vi ikke kan optimere og koncentrere os om en enkelt produktion. På den baggrund får vi måske 20-30 % mindre økonomi ud af de enkelte produktioner på gården. På trods af dette faktum, vælger vi at holde fast i alsidigheden, så længe som banken nu vil give os lov...

Majs i kasserne

I denne uge er alle grøntsagerne fra Danmark. De spæde nye majs er fra Ventegodtgaard, som ligger lidt syd for Roskilde. De nye majs er hundedyre og ikke så store og flotte som senere. Men smagen er den samme gode.

Høstmarked
Vanen tro afholder vi
høstmarked og åbent hus
Søndag d. 6. september
kl. 10-16
Vel Mødt!



Halmen høstes i rundballer...

Information og Opskrifter

Ugens Mixkasse: DK-Ø-10

Kartofler, kl.1

Rønnely, DK

Gulerødder, kl.1

Søris, DK

Porrer, kl.1

Buresødal/Østerkrog

Majs, kl.1

Ventegodtgaard

Bønner, kl.1

Svanholm

Tomater, kl.1

Markhaven

Agurk, kl.1

Markhaven

Æbler, kl.1

New Zealand

Druer, kl.1

Italien

Pærer, kl.1

Frankrig

Cherrytomater, kl.1

Svanholm

Majs er en af de nemmeste grøntsager at tilberede. Det nemmeste er at grille dem på grillen med bladene siddende på. De skal have ca. 3-5 min. På hver side når de roteres en kvart omgang ved hver vending.

Syv minutter i spilkogende vand og uden blade gør også majscolben spiseklar. Smør kan godt undlades da majsene har så god smag i sig selv.

Salat med Bønner

Ingredienser: 1 stk. Salat, 200 g bønner, 1 løg, 3-4 tomater, 3-4 skiver sandwichbrød, smør, hvidløg. Plus evt. sort oliven.

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

Fremgangsmåde: Rib Bønnerne og kog dem i 3-4 min., men stadig sprøde.

Del bønnerne i 3-5 cm stykker. Del løget på langs og skiv løget meget fint. Kom de fintskivede løg ved de varme bønnestykker. Pisk marinaden sammen og hæld den over bønnerne m. løg, mens de stadig er varme. Lad dem trække koldt i et par timer.

Bland smør med presset hvidløg og smør på begge siderne af sandwichbrødsiverne. Rist skiverne i ovnen på bage papir el. lign. Husk at vende skiverne og tage dem ud inden de bliver for brankede. Skær herefter skiverne i tern. De yderste blade fjernes fra salaten og resten af salaten skylles grundigt, tørres og skæres i strimler. Tomaterne skæres i både. Bland nu alle ingredienser sammen og server i en passende skål.

Spis bønnerne med groft brød og salat.

Bønner Vinaigrette

Ingredienser: 250 g bønner, 3 hårdkogte æg, ½-1 bdt. persille.

Marinade: 3 spsk olie, 1 spsk. estragoneddike, 1 fed hvidløg, 1 tsk. dijonsennep, salt, peber.

Fremgangsmåde: Rib Bønnerne og kog dem møre, men stadig sprøde. Pisk marinaden sammen og hæld den over bønnerne mens de stadig er varme. Lad dem trække koldt i et par timer. Hak de hårdkogte æg og persillen og drys det over ved serveringen. Spis bønnerne med kartofler og salat.

Bønnegryde med Oksekød.

Ingredienser: 300 g oksekød, 200 g grønne bønner, 300 g løg/porre, 350 g gulerødder, 250 g tomater, 1 spsk olivenolie, 2 fed hvidløg, 1 tsk oregano, 1 spsk citronsaft, timian eller persille.

Fremgangsmåde: Brug magert okse

eller lammekød og marinere det gerne inden videre tilberedning. Hakket kød kan også bruges.

Skær kødet ud i små stykker og svits det på en tør og varm teflonpande (evt. m smør). Svits under omrøring i ca. 5 min. og tag kødet op.

Skær løgene i terninger (eller snit porrer i skiver) og skær gulerødder og i kvarte og dernæst i skiver. Skær Cherrytomater i både. Svits alle grøntsagerne i en gryde, - i lidt olivenolie med presset hvidløg, og oregano, i ca. 5 min. Tilsæt tomaterne og de grønne skårne bønner og lad retten simre med 3-4 kviste timian i 20 min. for svag varme. Kom oksekødet og evt. kikærter i gryden og kog yderligere i 5 min. Smag til med citronsaft, salt og peber. Server med pasta og persille.

Majs med hvidløg

Ingredienser: Majscolber, 2 fed hvidløg pr. kolbe, salt, peber, olivenolie.

Fremgangsmåde: Varm ovnen op til 170 grader. Lad hvidløgsefeddene beholde skindet på. Læg dem i et lille ildfast fad på et leje af 1-2 spsk. salt. Bag feddene 20 minutter. Når de er kølet en smule ned, presses de ud af skindet og moses med en gaffel med 1 tsk. olivenolie og lidt friskkværnet sort peber. Bring 1 l. letsaltet vand i kog. Hiv frakken og skægget af majscolben. Kog den i ca. 10 min. Tag kolben op og lad den dryppe godt af. Gnid kolben ind i de meste hvidløgsefed og spis løs!

Mixkassen i uge 34:

Kartofler, Gulerødder, Løg, Majs, Bønner, Tomater, Fennikel, Auberginer, Druer,