

## Traditioner står for fald

Det er bidende koldt. Vinden er frisket op og der er slud i luften. Heldigvis ser det ud til at blive bedre vejr de kommende dage.

Godt at vi fik høstet savoykålene i starten af ugen og ikke skal rode i marken med kolde fødder og fingre. Det er træls at høste kål, når hænder og fingre er følelsesløse pga. kulde. Når det er rigtig koldt sørger vi dog for god opvarmning af kroppen, inden arbejdet med kålhøst går i gang. Vi regner med at skulle høste både grøn og -rosenkål til hen i marts måned. Hvis det bliver hård frost er kålen dog sat ud af spillet. Grønkålen står rigtig flot på marken. Rosenkålene mangler endnu at vokse lidt før de er høstklare. De er desværre nok plantet lidt for tæt og vi planterne var i forsommeren også plaget af kålormenes hærgen. Så modstanden har nok været lidt for barsk for planterne. Men de når det nok og den foreløbige smagstest tegner godt.

### Stalden næsten færdig.

Vi er ved at lægge sidste hånd på ombygningen af kostalden. Vi mangler kun en tagrende, lidt støbning af en rampe og en enkelt pæl, før vi er færdige. Stalden er efter ombygningen ret åben og der er kun lige 1 meter udhæng af taget over dyrenes foder. Vores medhjælper fra Ukraine syntes at det er underligt at vi bygger stalden så åben og uden sider. Han er bange for at dyrene vil fryse og foderet blive for vådt. Vi beroliger ham med at al sagkundskab i Europa og USA anbefaler at man bygger stalde til kvæg, så åbne som muligt. Der må meget gerne være

læ, men det er vigtigt med meget stort luftskifte. Det vigtigste er at dyrene kan gå i tørvej og har et tørt leje. Så er de glade og tilfredse. Tillukkede stalde bliver kvæget syge af. Tillukkede stalde er i virkeligheden kun gode for landmanden, der så kan arbejde mere komfortabelt. For bare 25 år siden var det stadig normen i Danmark at bygge lukkede isolerede kvægstalde med masser af mekanik og ventilatorer til udluftning. Den lukkede kvægstald er en tradition som har fulgt dyreholdet i gennem flere tusind år. I mange mange år har det været fornuftigt at holde dyrene indenfor i en tæt stald. Dels for at sikre at drikkevandet ikke frøs til is og dels for at udnytte vamen til boligopvarmning. Nu har man løst problemet med drikkevandet og dyrenes velfærd kommer før kravet til landmandens komfort.

Svinestaldene i Danmark bygges stadig efter den gamle model. Det skyldes at man endnu ikke har fundet et bygningssystem til svineproduktion der kan fungere i frostvej. I svinestaldene er der nemlig indbygget rigtig meget mekanik og elektronik til fodring, gødningshåndtering og drikkevand. Det koster simpelthen for meget hvis man skal frostsikre en stald til grise.

Dog er det lykkedes for en del økologer i Danmark at konstruere åbne løsdriftstalde til deres slagtesvin. De økologiske grisesøer går udenfor i små grisehytter og kræver derfor ikke yderligere en stald. Dog kan en stald til søerne være belejligt når de går med ornen, eller skal ensimeres.

Alt i alt er det en del mere kostbart at omstille svineproduktionen til økologisk drift. Det betyder så at kødet er ca. dobbelt så dyrt at producere, sammenlignet med traditionel produktion af svin.

For kvæget gælder derimod at der ikke er nævneværdige meromkostninger til opstaldning, når der drives økologisk.

Fårene kræver stort set ingen stald, men bare et læskur. Selv når de lemmer nye lam om foråret, vil de helst blive udenfor på marken. Vi har dog fårene på stald i lemningsperioden, fordi vi gerne vil holde øje med at alt går som det skal.

### Lammekød til salg

Vi har en sidste slagting af lam. Det er stadig den meget fine og møre kvalitet. Lammene sælges som halve lam i portioner á ca. 8-10 kg.

Kødet er fintparteret. portionen er uden suppeben, slag, indmad.

(fås med hvis ønskes). Bryst er hakket.

Kødet er klar til afhentning fredag d.

4/12, ml. kl. 15-18.

Prisen er 95 kr. pr. kg.

### JULE-AND, GÅS ELLER KALKUN 2009

HVIS DU VIL VÆRE SIKKER PÅ AT FÅ EN GOD DANSKPRODUCERET ØKOLOGISK AND, GÅS ELLER KALKUN TIL JUL, ER DET TID TIL AT BESTILLE NU.

[RING 20 636 733](tel:20636733) ELLER KIG IND PÅ [WWW.PERS-GRISERI.DK](http://WWW.PERS-GRISERI.DK) FOR NÆRMERE OPLYSNINGER OM PRISER OG VÆGT.

KØDET ER HJEMME TIL MORTENS AFTEN

## Information og Opskrifter

### Ugens Mixkasse: DK-Ø-10

**Kartofler, kl.1**

*Rønnely, DK*

**Gulerødder, kl.1**

*Søris, DK*

**Porrer, kl.1**

*Caleb, DK*

**Savoykål, kl.1**

*Buresødal, DK*

**Tomater, kl.1**

*Markhaven, DK*

**Pastinak kl.1**

*Rønnely, DK*

**Spinat, kl.1**

*Broendegård, DK*

**Peberfrugt, kl.1**

*Nederland*

**Hvidløg, kl.1**

*Spanien*

**Æbler, kl.1**

*Bellingehus/NL*

**Clementiner, kl.1**

*Spanien*

**Bananer, kl.1**

*Dom. Repl.*

### Stegt savoykål med oksekød

**Ingredienser:** 1 lille savoykål, 3-4 gulerødder, 1-2 pastinak, 1 porre, 200 g hakket oksekød el. kødstrimler, lidt soltørrede tomater i olie, 2 spsk. olie, citronsaft, evt. chili.

**Fremgangsmåde:** Brug en wok/stor gryde. Først skives porre fint og svitses. Kødet tilsættes. Tøm wok'en el. gryden for kød/porre. Del savoykålet i kvarte. Skær det tykkeste fra stokken. Skær bladene i fine strimler. De skrællede gulerødder og pastinak skæres i fine tern el. splitter. Kom lidt mere olie i wok'en/gryden og tilsæt savoykålet og rodfrugter. Ved svag varme steges disse indtil de er let møre. Tilsæt 2 spsk. vand og læg låg på. Damp ved højere varme i få minutter. Tilsæt citronsaft, soltørrede tomater, kød/løg blanding, salt, peber evt. lidt chili..

### Savoykål med æbler og chili

**Ingredienser:** 1 lille savoykål, 2 æbler, 2 tomater, 1 dåse flåede tomater, 200 g løg, lidt finthakket chili, citronsaft, lidt hak hvidløg, 3 spsk. olie, 100 g reven ost, **Fremgangsmåde:** Hele blade af savoykålet blanches i rigeligt vand. Må ikke koges helt mørt. Æblet skrælles og skæres i tern. Tomaterne hakkes groft og løget hakkes. I en passende gryde med olie tilsættes det hakkede løg. Svits løget en smule og tilsæt hakket tomat og æbletern. Tilsæt hakkede flåede tomater. Koges igennem og tilsættes chili, citronsaft, presset hvidløg og evt. revet ingefær. Koges yderligere igennem og krydres med salt og peber. I et ildfast fad lægges savoykålbladene lagvis med æble/tomatlagen. Start og slut med tomatlagen. Til slut drysses med revet ost og kålen bages en halv time.

### Ovnbagte rodfrugter

**Ingredienser:** 400 g pastinak, 2 løg, 6-700 g gulerødder, lidt olivenolie, lidt citronsaft, lidt timian, salt og peber, soltørrede tomater.

**Fremgangsmåde:** Rodfrugterne skylles og skæres i passende grove stykker. Løg skæres i grove stykker/kvarte og vendes med rodfrugterne i et fad med ca. 3-4 spsk olivenolie. Tilsæt gerne citron eller limesaft. Lægges i et fad og bages ved 160 grader i ca. ¾ time til urterne er møre. Krydres med salt og peber (evt. chili). Man kan vælge at bage urterne med lidt timian og soltørrede tomater. Serveres til stegt fjerkræ, kalv eller lammekød. Server m. salat.

## Mixkassen

### Pastinaksalsa

Lækkert til Savoykål  
**Ingredienser:** 300 g pastinak, 2-3 spsk. Sesamfrø, 2 spsk. Olie, salt og peber.  
**Fremgangsmåde:** skræl pastinakerne 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 tomat salat, samt dampet Savoykål og kartofler.

### Savoy m. Pastinak og chutney

**Ingredienser:** ½-1 savoykål, 1-2 pastinaker, 1-2 porre, salt, peber, citronskal, marineret kalvekød i strimler.  
**Chutney:** 4-5 æbler smør, æbleeddike, honning, salt, peber, chili.  
**Fremgangsmåde:** Æblerne skæres i både og brunes i smørret. Tilsæt lidt salt, peber og lidt chili, mens der røres til æblerne er møre. Tilsæt lidt honning og æbleeddike og Chutneyen er klar! Marinerede strimler kalvekød af bov eller lign. Steges på en pande. pastinak skæres i tynde korte stave og blanches til de er knapt møre. Porre skæres i tynde korte strimler. Savoykålen vaskes og snittes og blanches herefter i kogende vand, med meget salt, indtil kålen er knapt mør. Kålen skylles herefter i koldt vand. Porre brunes i smør i en stor gryde og den vaskede kål tilsættes og brunes sammen med lidt reven citronskal og pastinakstavene og evt. lidt tamari. Server med kalvekød, chutney, kartofler eller ris.

### Mixkasse i uge 46:

*Kartofler, Gulerødder, Løg, Grønkål, Rødbeder, Bladselleri, Hokkaido, Tomater, Druer, Æbler*