

Lyspunkter i mørket

Slutspurten er gået ind for træernes løvfald og november er blevet mørk. Det skyede fugtige vejr dominerer dagene i øjeblikket.

Det manglende lys sætter sindet på prøve og tapper krop og virkelyst for energi. Influenza og forkølelse har nemt spil i disse grå og mørke dage. Det er det samme der udspiller sig hvert år; Inden vinteren skal vi i gennem en fugtig og meget grå periode, - Havet skal køles ned og vinden fra øst skal have bedre fat. Vi må holde ud en tid endnu og erkende at det nok ikke er før en gang efter jul, før det vender og dage med sol og frost, bliver mere fremherskende.

De fleste grøntsager i marken er klappet sammen. Kun rosenkål og grønkål står friske tilbage. De trives tilsyneladende fint med det manglende lys. Hokkaidoplanterne er helt visnet væk. De få hokkaidoer der ligger tilbage på marken virker helt uvirkelige, sådan som de lyser op på den ellers brune og grå mark. Et dejligt minde om sommeren og den lune sol. Hokkaidoerne er med i denne uges grøntsagskasser. Årets sidste levering af disse dejlige solfrugter.

Vædderen er ankommet

En ny vædder er ankommet til fåreflokken. I år nøjes vi med en enkelt vædder, da han er erfaren. Vædderen går sammen med fårene i en måneds tid og sendes herefter tilbage til Svanholm Gods, hvor han kommer fra. Det vil være synd hvis vædderen, resten af året, skal gå alene for sig selv. Så er det bedre at han har selskab af 8-10

andre væddere. De kan godt, af og til, være hårde mod hinanden, men efterhånden opstår der et hieraki.

Selvom dagene er meget mørke er det tilsyneladende ikke noget der forringer fårenes forplantningsevne, snarere tværtimod. Hvis man sørger for at de har rigeligt med godt græs at spise vil de alle blive drægtige. I år er der 13 nye gimmere i flokken. Gimmere er store hunlam der endnu ikke selv har fået lam. En del af dem vil slet ikke blive drægtige og de som bliver vil oftest kun få ét lam til foråret. De får en blød start og det er faktisk meget godt, fordi det er en stor opgave for fåret at holde styr på og brødføde 2-3 lam hvert forår.

Nye opskrifter

Som flere af jer sikkert har bemærket er opskrifter ikke vores store force. Vi er bare et lille landbrug og har på ingen måde råd til at lønne en gourmetkok eller ligende. De mange gøremål på gården, levner desværre ikke meget tid til komponering af nye opskrifter. Vi har mange opskrifter i vores database, men vi har ikke rigtig overskud til at finde på mængder af nye opskrifter. De fleste af vores opskrifter er meget basisopskrifter, som man kan improvisere over, hvilket vi selv gør. Heldigvis er internettet fyldt til randen med gode opskrifter, som man kan lade sig inspirere af. Vi kan derfor kun opfordre til at udnytte mulighederne på internettet. Vores egen opskriftsdatabase finder du på vores hjemmeside, men ved at søge på nettet finder du adgang til en masse andre gode opskriftsdata-baser.

**Mørk er november og løvfaldet slut
Vandet begynder at fryse.**

**Lyset fra solen og blomsterne brudt -
Da må hvort hjerte selv lyse.
Synge vil vi, legen er magt,
Mer end beregning, forstand og foragt
Værn mod det sorte og tomme.
Om der svæver dødelig dræ,
vil vi dog elske - og plante et træ:
Frugter kan uspæt komme.**

Thorkild Bjørnvig

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 FOR NÆRMERE OPLYSNINGER OM PRISER OG VÆGT.
KØDET ER HJEMME TIL MORTENS AFTEN

Information og Opskrifter

Ugens Store Grønt: DK-Ø-10

Auberginer, kl.1

Spanien

Gulerødder, kl.1

Søris, DK

Løg, kl.1

Axel Månsson, DK

Grønkål, kl.1

Buresødal, DK

Hokkaido, kl.1

Buresødal, DK

Rødbeder kl.1

Svanholm Gods, DK

Bladselleri, kl.1

Lars Skytte, DK

Agurk, kl.1

Spanien

Blommetomater, kl.1

Markhaven

Salat, egeblad, kl.1

Tusindfryd

Bønner, kl.1

Egypten

Timian, kl.1

Buresødal

Sennepsstuvet grønkål

Ingredienser: 300 g grønkål uden stilke, 1½ spsk. sennep, 2 æbler, 2 dl fløde/mælk, saft fra en lille halv citron, evt. lidt salt.

Fremgangsmåde: Blancher grønkålen i vand med salt. Kog fløden tyk med sennep og citronsaft, - uden låg. Skræl æblerne og skær den i tynde både. Tilsæt den blancherede grønkål og æbler til gryden med fløde og giv et hurtigt opkog. Grønkålen skal ikke miste den grønne farve. Server med kartofler og f.eks. fiskefrikadeller.

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, 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.

Grønkål med gulerødder

Ingredienser: 125 g rødløg, 2-3 gulerødder, 300 g grønkål, 2 æbler, 1 spsk. olie, 1 dl. Hvidvin el. vand, lidt timian, 1 spsk. honning, salt og peber, evt. vand.

Fremgangsmåde: Skyl, rens og klargør rødløg, gulerødder, æble og kål. Skær rødløg i skiver/tern og svits i den varme olie. Snit gulerødderne i skrå skiver og kom med i gryden sammen med æblet skåret i grove tern. Svits, rør rundt og tilsæt hvidvin. Tilsæt lidt timian. Skær kålen i tynde strimler og læg den ovenpå grøntsagsblandingen. Læg låg på gryden og damp i ca. 4 - 5 min til kålen er mør men stadig sprød. Vend hurtigt rundt og smag til med honning, salt og peber. Server til oksekød, frikadeller, rugbrød, kartoffelmos mm.

Rødbedesalat

Ingredienser: 200 g rødbede, 1 æble, 75 g grønkål, 1½ dl yoghurt/tykmælk, 2 spsk. Honning, 1 spsk finthakket bladselleri.

Fremgangsmåde: Riv rødbeden på den grove. Æblet ligeså. Snit grønkålen helt fint. Vend rødbede, æble og kål sammen med yoghurten. Smag til med honning eller ahornsirup. Smag til med havsalt og friskkværnet sort peber. Drys finthakket bladselleri over.

Stor Grøntkasse uden kartofler

Grønkål med Pasta

Ingredienser: 200 g hytteost, 200 g grønkål, 50 g pinjekerner, 4 soltørrede tomater i olie, 1 spsk olivenolie, 1 tsk. revet muskatnød, salt og peber, 400 g frisk pasta.

Fremgangsmåde: Hæld hytteosten i en sigte, så overskydende væske kan dryppe fra. Skær kålbladene i fine strimler. Kog kålen i 1-2 min., hvorefter den afdrypes godt. Rist pinjekernerne gyldne på en tør pande. Skær de soltørrede tomater i fine strimler. Varm olien på en pande, rist kål og soltørrede tomater i 5 min. Krydr evt. med muskatnød og smag til med salt og peber. Kog pastaen og anret pasta med kål, soltørrede tomater og hytteost og drys med pinjekerner.

Lammekød med ristet grønkål

Ingredienser: 350 g lammekød (gerne bov/hals), 300 g grønkål, 2 gulerødder i tynde strimler, 1 rødløg i fine skiver, 2 spsk. olivenolie, lidt spidskommen, 2 finthakkede hvidløg, salt, peber.

Fremgangsmåde: Varm en wok eller stor pande kraftigt op. Snit kålen fint. Rist kål og kød meget hurtigt og pas på det ikke "koger". Tilsæt løg, gulerod og krydderier. Tilsæt 1 dl vand og lad det koge op. Krydres med salt og peber og serveres straks. Kogte basmatiris passer godt til retten.

Find opskrifter med Hokkaido på: www.buresodal.dk

Stor Grønt i uge 47:

Peberfrugt, Persille, Gulerødder, Løg, Rosenkål, Knoldselleri, Østershat, Tomater, Babyleaf, Avocado, Agurk.