

## Små mirakler i mørket

Regn og rusk fylder stadig dagene ud. Et lille stormvejr kan vi sågar opleve. En rask lille storm er jo heller ikke helt ualmindeligt på denne tid af året. Vi håber at vi ikke har noget liggende der kan flyve væk. Det er stadig meget mildt og endnu ikke udsigt til frostvejr. Når temperaturen kravler over 10 grader kommer der gang i fluer og insekter der ellers var gået i hi for vinteren. Så kommer der også liv i flagermusene. På en stille novemberaften kan man således, lidt uvant, opleve masser af flagermus flakse mellem bygningerne her på gården. Et betagende syn som snart ophører helt og først starter igen til foråret.

### Fibonacci og rosenkål...

I denne uge har vi høstet rosenkål fra marken til denne uges kasser. Vi kunne ikke høste til alle kasser, da en del af planterne endnu mangler at modne færdigt. Så vi har suppleret med lidt rosenkål fra vores kollega Michael Mohr på Broendegården. Vores egne rosenkål høster vi altid med rosenkålene siddende på stokken. Af pladshensyn er det mest fornuftigt at tage selve rosenkålene af stokken. Men det kræver en dyr maskine og en sådan har vi ikke lige. Til gengæld får man så, som kunde, muligheden for at se hvordan de enkelte kål snoer sig i fine modsatrettede spiraler omkring selve kålstokken. Kålene danner det samme spiralmønster som man kan opleve på f.eks. en anans og frøsætningen på en solsikke. Det er ikke alene frøene og frugterne på planterne, der vokser i

spiraler. Kronbladene på en blomst, kvistene på en gren, grenene på et træ o.s.v. vokser også i spiraler, der skiftevis går mod venstre og mod højre. Tæller man disse spiraler vil man finde ud af, at antallet af højre- og venstredrejede spiraler vil være to på hinanden følgende Fibonacci-tal.

Fibonacci er én af de allerførste europæiske matematikere (1170-1250) og han påviser nogle matematiske regler der går igen i naturen og matematikken.

Fibonacci-talrækken fremkommer ved, at de to sidste tal i talrækken lægges sammen. Denne sum udgør det næste tal, der igen lægges sammen med det foregående tal, og så fremdeles. Talrækken forløber således: 0, 1, 1, 2, 3, 5, 8, 13, 21 ... Den er fremkommet ved følgende sammenlægninger:  $0+1=1$ ,  $1+1=2$ ,  $1+2=3$ ,  $2+3=5$ ,  $3+5=8$ ,  $5+8=13$ ,  $8+13=21$  og sådan kan man fortsætte i det uendelige.

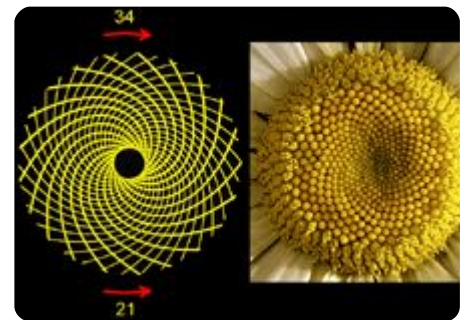
Således er mange af de harmoniske mønstre og former i naturen baseret på Fibonacci-tal. Det gælder ikke mindst blomsterne og ugens rosenkål, hvor antallet af kronblade/rosenkålsspiraler som regel er et Fibonacci-tal, altså 3, 5, 8, 13, 21, 34, 55 eller 89.

Nu er naturen så dejlig varieret, at antallet af f.eks. kronblade på den enkelte blomst måske ikke rammer helt præcist, men gennemsnittet af artens kronblade er et Fibonacci-tal!

Fibonacci's talrække har fascineret kunstnere, matematikere og videnskabsfolk, og gør det stadig. Inden for kunsten er "Det Gyldne Snit" måske mest kendt, men det er et faktum, at

Fibonacci's tal går igen overalt i kunst, arkitektur, musik og - ikke mindst - i naturen.

Arbejdet i marken kan hurtigt udvikle sig når man får øje på en sjov detalje...



*Blomsterfrø ordnet i modsatrettede spiraler der udgør et Fibonacci-tal*

### Lammekød til salg

Vi har en sidste slagtning 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 ELLER KIG IND PÅ [WWW.PERS-GRISERI.DK](http://WWW.PERS-GRISERI.DK) FOR NÆRMERE OPLYSNINGER OM PRISER OG VÆGT.

## Information og Opskrifter

### Ugens Stor Grønt: DK-Ø-10

**Kartofler, kl.1**

*Rønnely, DK*

**Gulerødder, kl.1**

*Søris, DK*

**Løg, kl.1**

*Nederland*

**Rosenkål, kl.1**

*Buresødal/Broendegård, DK*

**Østershat, kl.1**

*Italien*

**Knoldselleri kl.1**

*Rønnely, DK*

**Tomater, kl.1**

*Markhaven, DK*

**Avocado, kl.1**

*Mexico*

**Agurk, kl.1**

*Spanien*

**Peberfrugt, kl.1**

*Nederland*

**Persille, kl.1**

*Rønnely/Bigard*

### Rosenkålsfad m. parmesan

**Ingr:** 275 g rosenkål, 300 g guler, smør, 2 fed hvidløg, 3 spsk. parmesan.

**Fremgangsmåde:** Klargør rosenkålene og halver evt. de største. Gulerødderne deles på langs eller i kvarte. Blancher rosenkålen og gulerødder og lad vandet løbe fra. Læg grøntsagerne i et smurt ovnfast fad og læg nogle smørklatter oven på. Drys presset hvidløg og parmesan over. Læg låg på fadet og bag ved 200 C i ca. 20 min.

### Bagt kartoffelfad med rosenkål

**Ingredienser:** 1 kg kartofler, 2 dl yoghurt, 2-3 spsk. olivenolie, 2 dl friskrevet parmesan, 200 g rosenkål i kvarte, 1-2 æg.

**Fremgangsmåde:** Kartofflerne skrælles og koges præcist møre i vand uden salt. Lad rosenkålene koge med de sidste 3 minutter. Tag rosenkålene op, de skal ikke moses med. Hæld vandet fra og mos kartoflerne

med et piskeris. Tilsæt yoghurt og olivenolie. Tilsæt æg og rør grundigt. Brug kogevandet hvis konsistensen skal justeres. Smag til med havsalt og friskkværnet sort peber. Tilsæt parmesan og rør forsigtigt rosenkålene i. Hæld mosen i et ildfast fra og gratiner det i en 200 grader varm ovn i 20 minutter. De sidste 5 minutter skrues op til 225 grader eller grillen tændes, så bliver mosen gylden på toppen. Et stykke lam eller kalv være helt i top til mosen.

### Bagte rodfrugter

**Ingr:** 600 g gulerod, 600 g selleri, ½ dl olivenolie, 2 spsk. grov sennep, 2-3 fed hvidløg, lidt citronsaft, timian, salt.

**Fremgangsmåde:** Forvarm ovn til 180 grader. Skræl selleri og gulerødder. Del gulerødder på langs. Del sellerien i grove stave. Bland olivenolie, citronsaft, salt, peber, presset hvidløg, grov sennep og plukket timian i en skål. Vend selleri og gulerødder i marinaden og bag i ovn i 25 min. Tilsæt evt. lidt mere marinade og bag i ca. 15 min.

### Kartoffelmos med Rosenkål

**Ingredienser:** 1 kg kartofler, 2 dl creme fraiche, 3 spsk. Olivenolie, 2 dl parmesan, 350 g rosenkål, 1 æg, salt, peber.

**Fremgangsmåde:** Kartofflerne skrælles og koges præcist møre i vand uden salt. Lad rosenkålene koge med de sidste 3 minutter. Tag rosenkålene op, de skal ikke moses med. Hæld vandet fra og mos med et piskeris. Tilsæt Creme fraiche og olivenolie. Tilsæt æg og rør grundigt. Brug kogevandet hvis konsistensen skal justeres. Smag til med salt og frisk sort peber. Tilsæt parmesan og rør forsigtigt rosenkålene i. Hæld mosen i et ildfast fra og gratiner det i en 200 grader varm ovn i 20 minutter. De sidste 5 minutter skrues op til 225 grader

eller grillen tændes, så bliver mosen gylden på toppen.

### Kartoffel og Sellerifritter

**Ingredienser:** 500 g selleri i tynde fritter, 500 g kartofler i tændstikker, 2-3 fed hakket hvidløg, olivenolie, salt og peber.

**Fremgangsmåde:** fritter og tændstikker sautes i olivenolie, til det er al dente, - der skal være lidt bid i. Tilsæt evt. lidt hakket rosmarin og kom låg på sauterpanden de sidste 5 min. Serveres til såvel fiske- som kødretter.

### Selleri med svampe og nødder

**Ingredienser:** 200 g østershat, 125 g løg, 250 g selleri, 125 g gulerod, ca. 50 g valnødder, 1 spsk. valnøddolie, 20 g smør, 2-3 spsk portvin, salt/peber, citron.

**Fremgangsmåde:** Rens svampene forsigtigt og brug så lidt vand som muligt. Skær løg i fine skiver og hak. Skær skrællet rodselleri og gulerod i ¾-1 cm små terninger. Læg dem i koldt vand tilsat lidt citronsaft. Hak valnødderne groft. Skær svampe i skiver og mindre stykker. Varm olie og smør godt op over kraftig varme på en stor pande. Steg valnødderne let og hæld først løg, dernæst selleri/gulerod tern i og steg blandingen i nogle minutter til den har fået lidt farve. Hæld svampene i og steg dem med i 5-6 minutter over kraftig varme. Vend dem jævnligt. Hæld portvin i og smag til med salt, peber og lidt citronsaft.

### Stor Grønt i uge 48:

*Kartofler, Gulerødder, Porrer, Broccoli, Jordskokker, Agurk, Tomater, Salat, Snackpeber, Citron mm.*