

Midt i en regntid

Vejret er meget mildt og det regner. Ikke i store mængder, men jævnt fordelt. Heldigvis er vi, -indtil videre, blevet forskånet for de voldsomme regnmængder som hærger i Irland og Nordengland. Men det kan sagtens blive vores tur på et senere tidspunkt. Jorden er heldigvis tørstig efter vand. Vi har i år et gedigent underskud af nedbør, så det er kun godt at der nu bliver fyldt op. Hvis man går ud i én af vores græsmarker og graver sig 30 cm ned i jorden, vil man opdage at jorden dernede er knastør. Det begynder at hjælpe. men der skal stadig en del nedbør til, før jorden er klar til en ny sæson. December er traditionelt også en regnfuld måned, så det skal nok gå. Med det unormale og varme novembervejr er der da også udsigt til en våd vinter.

Grønne marker

Græsset står endnu helt grønt på markerne. Det gror ikke rigtigt mere, men er nu mere appetitligt for dyrene at spise. På grund af den lange periode uden vand blev græsset mange steder, en overgang, rigtig bittert. Dyrene kunne ikke rigtig lide græsset og spiste det kun nødtvungent. Vi mistede et par får fordi de begyndte at spise andre planter, som de normalt ikke spiser. Ørnebregne som de ellers plejer at holde sig fra, begyndte de at nippe ad. To får døde desværre af det. Især unge dyr tager chancer når de græsser. De gamle dyr ved instinktivt godt at de skal holde sig fra de giftige planter. Vi har også et par engarealer hvor vi er omhyggelige med ikke at få høstet

nogle af de giftige planter med hjem, når vi høster hø. Nogle af de giftige planter er nemlig også giftige når de er tørre eller konserverede.

Staldtid

I slutningen af denne uge kommer alle dyrene hjem på stald. Det er ved at blive for mudret på markerne. Dyrene trives egentlig rigtig godt udenfor, men det er blevet for besværligt at køre rundt på marken med traktor. Dyrene skal nemlig fodres på marken fordi der ikke er mere græs tilbage. Fårene får lov til at blive ude i et par måneder endnu. De har adgang til god læ og trives helt klart bedre udenfor, fremfor inde i en stald. Det er tydeligt at se at både trivsel og sundhed er i top, når fårene har adgang til det fri om vinteren.

I Irland og Nordengland er det meget almindeligt at både kvæg og får går ude på markerne om vinteren. Men med de kolossale regnmængder de nyligt har fået, kan det godt blive et problem for dyrene. Ikke så meget på grund af selve regnen, men mere på grund af bundløse marker og floder der river hegn og diger væk, så dyrene slipper ud.

Det bliver dejligt at få alle dyrene hjem på stald igen. Dejligt med liv på gården og skønt når det igen dufter af hø og køer på hele gården. Dyrenes vinterfoder bringer mange minder om sol og varme.

I år har vi rigeligt foder. Det har været en god sæson for græshøst. Efter at det første slet græs var høstet var vi heldige med store regnmængder. På den måde var endnu et slet græs sikret.

Røde Jordskokker

Jordkokkerne er fra Skovlund gartneri. De er røde i skindet, men smager ligesom de almindelige jordkokker. De røde jordkokker er lidt nemmere at klargøre og skrælle.

Jordkokker kom fra Amerika, til Europa i 1600 tallet. I starten var jordkokker faktisk en mere populær spise end kartofler. Efter at have ligge lidt undersænket i mange år er jordkokker ved igen at finde indpas i køkkenet.

Jordkok er god til salater, supper, mos og ovnbagte retter. I salaten skal den skives fint.

I ovnen skal jordkokkerne skæres enten i skiver eller både, med lidt god ekstra jomfruolivenolie og drysset med salt og peber. Bag dem ved ca. 200°C i ca. 20-25 minutter

Levering i Julen

I både uge 52 og uge 53, sker levering af kasserne **1 døgn før normal leveringstidspunkt.** Levering i uge 52 sker således inden juleaften og i uge 53 inden nytårsaften.

Nye uger i oversigten

Fra og med uge 49 er det muligt (når du er logget ind på hjemmesiden) at se leveringsugerne i det nye år. På grund af tekniske omstændigheder, bliver alle ugerne i år 2010, først synlige fra og med uge 49 i år.

Information og Opskrifter

Ugens Stor Grønt: DK-Ø-10

Champignon, kl.1

Nederland

Gulerødder, kl.1

Søris, DK

Porrer, kl.1

Østerkrog Økologi, DK

Broccoli, kl.1

Østerkrog Økologi, DK

Jordkokker, kl.1

Skovlund, DK

Agurk kl.1

Spanien

Tomater, kl.1

Markhaven, DK

Icebergsalat, kl.1

Spanien

Peber og radiser, kl.1

Nederland

Timian, kl.1

Buresødal, DK

Citron, kl.1

Italien

Pandekager med Jordskokfyld

Ingredienser: 200 g porre, 250 g jordkok, 1/4- 1/2 l fløde, lidt timian, salt.

Fremgangsmåde: Skyl jordskokkerne rene og skær dem i skiver. Snit porre fint og svits i lidt smør sammen med jordkok, ca. 3 min. Tilsæt fløde og lidt timian og lad det småkoge i ca. 15-20 min. Smag til med salt. Lav et passende antal pandekager. Server med gulerod.

Suppe med Jordkok og porrer

Ingredienser: 300 g jordkokker, 300 g kartofler, 1 bdt. porre, 1 spsk. olivenolie, 1 l. hønse eller grøntsagsbouillon, 2 dl piskefløde, salt, peber, 1 bundt persille. Evt. croutoner, bacon, flødeost, timian.

Fremgangsmåde: Skræl jordkokker og kartofler og skær dem i skiver. Skiv porrerne

fint (gem evt. lidt af den grønne top til senere). Varm olien i en gryde og sautéér grøntsagerne i ca. 3 min. Tilsæt bouillon + lidt timian og kog suppen svag varme i ca. 25 min. Kom fyldet og lidt af suppen i en skål og blend det. Hæld det blendede fyld tilbage i gryden og kog det op. Tilsæt fløde og smag til med salt og peber. Drys med lidt fintskivet dampet porretop og server suppen med brød

Jordskoksalat

Ingredienser: 300 g jordkokker 1 æble uden kerner og skal, Saft af 1 citron, 1 dl valnøddolie eller anden olie, 50 g valnødder, evt. salatblade.

Fremgangsmåde: Skrub og rens jordskokkerne og skræl dem evt. Riv jordskokker i lange, papirtynde strimler ned i en skål med citronsaft. Riv æblet groft ned i. Vend olien i, og krydr med salt og peber. Server med groftskåret salatblade.

Jordkok og Kartoffelgratin

Ingredienser: 500 g skrællede skivede kartofler, 500 g skrællede og skivede jordkokker, 3 løg i tynde både, 175 g reven ost, reven muskatnød, salt og peber, timian, 5 dl mælk/fløde, lidt røget mørbrad eller kalkun, timian.

Fremgangsmåde: Fordel halvdelen af kartofler, jordkokker og løg i et ovnfast fad. Riv evt. lidt muskatnød over. Fordel lidt frisk timian over grøntsagerne. Drys med kværnet peber, en anelse salt og drys med en håndfuld reven ost. Læg resten af grøntsagerne ovenpå og riv igen lidt timian og muskat over. Hæld mælken over og drys med lidt ost. Sættes i 220 grader varm ovn i ca. 40 min. Skær den røgede mørbrad i tynde skiver og fordel over de gyldne kartofler. Bag videre i ca. 10 min. Drys nu resten af den rene ost ovenpå grønt / kød

Stor Grøntkasse uden kartofler

og sæt i ovnen til osten er gylden. Server med timian og gulerodsråkost.

Broccoliwok med Porre

Ingredienser: 1 broccoli i små buketter og stok i skiver, 1 dl. Vand, 250 g porre, 300 g gulerødder, 1 hel tørret chili, lidt friskrevet ingefær, ½ dl. Japansk sojasauce blandet med ½ dl vand, olie, salt, peber, 1 spsk. Maizena.

Fremgangsmåde: Varm olien op i en wok eller dyb pande og sauter broccoli og skivet gulerod og tørret chili i 2 minutter. Tilsæt vand og damp under låg indtil kålen er næsten mør men stadig har bid. Tag låget af og lad vandet dampe væk. Tilsæt fintskivet porre top og frisk ingefær hvis den benyttes. Tilsæt sojavand og kog op ikke mere end 1 minut. Jævn med maizenaopløsningen og smag til med salt og friskkværnet sort peber. Spises med ris, grillt kalvekød og salat.

Broccoli i Karry

Ingredienser: 350 g Broccoli, 3-5 tomater, 2 løg i tynde skiver, 3 finthakkede hvidløg, 1 mild chilli i fine tern, evt. lidt fintrevet ingefær, 1 ds. kokosmælk, lidt karrypulver, salt.

Fremgangsmåde: Sauter løg, chili, hvidløg og broccoli ved lav varme i en smule olie i 5 minutter. Tilsæt karry og sauter endnu 2-3 minutter. Tilsæt tomater og ingefær og vend grundigt sammen. Skru op for varmen og varm igennem. Tilsæt kokosmælk og 1 dl vand. Kog op og lad simre indtil grøntsagerne er møre. Smag til med havsalt og server med kogte ris.

Grønt i uge 49:

Skalotteløg, Gulerødder, Butternutgræskar, Grønkål, Rødbeder, Fennikel, Tomater, Babyspinat, Snackpeber, Agurk mm.