

Så kom frosten!

Så fik vi langt om længe årets første rigtige frostnat. Dejligt forfriskende med frost igen. Vi trænger til lidt frost så vi kan få luget ud i baciller og dårligheder.

Selvom det længe har været mildt, kan vi opleve at det meget hurtigt kan skifte til frost. Vinden behøver bare at skifte til nord eller øst før vejret vender på en tallerken. Vi kan ikke løbe fra at vi bor på en ø der ligger på grænsen mellem en kold og varm nabo. Det er det der, på samme tid, gør det både facinerende og deprimerende at overvintre i Danmark.

Alle dyr er på stald.

Staldene er igen fulde af dyr. Den nye kostald fungerer rigtig godt. Dyrene vænner sig lynhurtigt til at gå op af de ny betontrapper, når de skal spise. De første par dage i stalden var lidt forvirrende for dyrene; flere flokke af dyr skulle lige vænne sig til hinanden og evt. lige udkæmpe en lille dyst for at markere rangordenen. Alle årets kalve er nu skilt fra deres mødre. Det gav en del brøleri og utilfredshed, men var relativt hurtigt overstået. Kalvene er nu også ca. 8-9 mdr. gamle, så det er på høje tid at de skilles fra. Alle køerne har nemlig en ny kalv i maven, som fortjener lidt opmærksomhed. Om ca. 3 måneder går det løs med at de nye kalve kommer til verden.

Økokontrol

Mindst én gang om året bliver vi kontrolleret mht. økologien på vores gård. Derudover er der også en del uanmeldte kontrolbesøg. Kontrolløren

checker om alle dyrenes behov bliver tilgodeset, samt om alt foder og dyrkning er økologisk. Vi skal som landmænd dokumentere at alt såsæd, gødning og foder er økologisk. Ligeledes er der meget strenge krav til medicin og medicinpraksis. Der skal holdes et meget detaljeret regnskab og logbog over evt. syge dyr og behandlinger.

Ofte tager kontrolløren med rundt og besigtiger markerne. Dette for at checke om afgrøderne på markerne ser "økologiske" ud, samt for at checke arealstørrelser.

Der går som regel en halv dag med kontrol og det er sådan set ok. Som økologer bliver vi også nød til at acceptere den strenge kontrol, fordi at det er med til at styrke det økologiske koncept. Af og til kan vi dog godt forundres over nogle mærkelige bureaukratiske spidsfindigheder, som gør det lidt for bøvlet at agere som økologisk landmand. Der er efterhånden flere og flere ting vi skal registrere i daglidagen. Al den registrering af handlinger lammer efterhånden virkelysten og har den uheldige virkning at man som landmand må droppe det alsidige landbrug og koncentrere sig om en simpel og overskuelig produktion. Hvis man har mod på at eksperimentere med en anderledes dyrkning og nye produkter skal man også være indstillet på at bruge meget tid på kontoret.

Grønkal og Butternut

Grønkalen nåede vi at høste hjem fra marken inden frosten satte ind.

De kan dog godt klare frosten, men har som regel bedst af at stå på marken og sunde sig et par dage efter frosten, inden de høstes.

Frosten var også kærkommen i grønkalmarken; Under hjemhøstningen kunne vi se at der, meget udsædvanligt, stadig var aktive bladlus i kålene. Det har vi ikke oplevet før på denne tid af året. Men efter nattens frost er det slut med lusene.

Butternut græskaret er fra Italien. Vi har selv dyrket en del Butternut i år, men havde desværre ikke nok til ugens levering. Butternut er et græskar som ikke er så udbredt endnu. Det er et fortrinligt spisegræskar, fuldt på højde med hokkaido, - nogle mener endda at det er bedre, fordi den bedre kan stå alene i tilberedningen og spisning.

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.

Økoænder og gris

Det er stadig muligt at købe både and, kalkun og grisekød (alt er økologisk naturligvis).

Bestil og køb hos per: mobil 20636733 eller kontakt på www.pers-griseri.dk

Information og Opskrifter

Ugens Stor Grønt: DK-Ø-10

Kartofler, kl.1

Rønnely, DK

Gulerødder, kl.1

Søris, DK

Butternut, kl.1

Italien

Grønkål, kl.1

Buresødal, DK

Rødbeder, kl.1

Svanholm, DK

Fennikel kl.1

Italien

Tomater, kl.1

Markhaven, DK

Babyspinat, kl.1

Italien

Agurk, kl.1

Spanien

Porrer, kl.1

Østerkrog Økologi

Peberfrugt, kl.1

NL/Markhaven

Butternutsuppe m. chili

Ingredienser: 1 butternut squash, olivenolie, 1 løg/porre, vand, salt og peber, chili, ½ dåse kokosmælk.

Fremgangsmåde: Skræl butternutsquashen ved enten at bruge en tyndskræller -eller ved at skære top og bund af, stille den på bunden og skær skrællen af. Flæk den, fjern kernerne, og hak den i store tern. Varm olie op i en stor gryde og tilsæt løg/porre. Sautér løg/porre, tilsæt chili og rør rundt.

Tilsæt butternutsquash, og hæld vand på, til det dækker med 1 cm. Lad det koge i 25 min. Tilsæt ½ dåse kokosmælk, og blend suppen med en stavblender eller en normal blender. Smag til med salt og peber og måske lidt ekstra chili.

Butternutsuppe

Ingredienser: 1 butternut, 3-4 gulerødder, 1 porre, 2 peberfrugter, 1 fed hvidløg, grøntsagsbouillon, Karry, Olie, vand og evt. lidt fløde.

Fremgangsmåde: Grøntsagerne vaskes og skæres i tern/stykker. Svitses herefter i olie og karry (start med porre og gulerødder og tilsæt herefter butternutstykkerne). Tilsæt vand så det lige dækker grøntsagerne. Suppen koges mør i ca. 20 min. og blendes. Tilsæt evt. lidt fløde og smag til med salt og peber.

Bagt Butternut

Ingredienser: 1 butternut squash, olivenolie, salt og peber,
Dressing: 3 cm revet ingefær, 3 pressede hvidløg, 1 spsk. sesamfrø, 4 spsk. olivenolie, 3 spsk. Mørk sojasauce.
Fremgangsmåde: Varm ovnen til 220 grader. Skær top og bund af squashen. Stil den på højkant, og skær skrællen fri med en skarp kniv. Flæk den, og skrab kernerne ud. Skær squashen i tern på 1x1 cm, og vend dem med salt og olie. Fordel dem på en bageplade med bagepapir, og bag dem i 45 min. Bland dressing sammen af de øvrige ingredienser, og vend det sammen med squashen, når den er bagt. Vend godt rundt inden servering.

Fennikel med Parmesan

Ingredienser: 1 fennikel, 4-5 gulerødder, olivenolie, friskrevet parmesan, salt/peber.
Fremgangsmåde: Rens og del fenniklen i otte dele. Skræl gulerødder og skær i kvarte på langs. Blanchér grøntsagerne i 3-5 minutter i kogende vand tilsat salt. Dryp af og læg i et

Stor Grøntkasse

ildfast fad. Garner med lidt olie og reven parmesan. Gratiner grøntsagerne i ovnen ved 220°C i 20 min, Server til and, lam eller oksekød.

Ristet fennikel med pesto

Ingredienser: 1 fennikel, salt, peber, olivenolie, parmesan, pinjekerner.
Fremgangsmåde: Skær toppene af og del fenniklerne i to dele, på den flade side, med en skarp kniv. Pensel med olivenolie, drys med havsalt, peber og evt. lidt timian. Læg fenniklerne på en middelvarm grill med skærefluden nedad. Det er vigtigt alle dele af toppen er skåret væk, da de ellers vil brænde. Imens fenniklen griller pilles stilkene fra toppen. Blend topbladene med olivenolie, parmesan og pinjekerner og smag til med havsalt og peber. Spis med brød og/eller som tilbehør til lam, fisk eller kylling. Brug pesto som sovs. Server med rødbedesalat.

Bagt rødbede og fennikel

Ingredienser: 6 gulerødder, 1 fennikel, 4 rødbeder, 250 g løg, 2 spsk. grov sennep, 6 spsk. olivenolie, timian, 2 fed hvidløg, lidt citronsaft, salt, peber.
Fremgangsmåde: Forvarm ovnen til 190 grader. Skræl rødbeder og gulerødder. Løgene deles i kvarte. Skær fennikel i kvarte, flæk gulerødder og rødbeder én gang på langs, evt. i kvarte. Bland olivenolie, citronsaft, salt, peber, presset hvidløg, grov sennep og plukket timian i en skål. Vend sagerne i marinaden og bag i ovn i 30 min.

Grønt i uge 50:

Kartofler, Gulerødder, Løg, Hvidkål, Pastinak, Wokpose, Cherrytomater, Avocado, Agurk, Peberfrugt, Auberginer