

Nyt liv i flokken..

Kulden fra øst er ved at bide sig fast. Dejligt med frost igen.

Vi har høstet rødkålen hjem fra grøntsagsmarken. - Vi turde ikke lade den stå til næste uge, hvor den skal med i julekassen. Rødkål kan tåle en del frost, men ikke helt så meget, som udsigten varsler. Nu er det alene grønkål og rosenkål der er tilbage på marken. De kan bedre klare sig i frosten, omend de dog tager lidt skade. I milde perioder regenererer planterne og efter lidt tid ser de friske ud igen.

Vædderen er blevet hentet af Uffe og kørt tilbage til Svanholm gods. Her skal han vinteren i gennem gå sammen med nogle andre af Uffes væddere. Vædderen er en engelsk race, som benyttes meget af de økologiske fåreavlere i England. I England er der mange flere får og besætninger end i Danmark. Man er meget længere fremme med avlsarbejdet, hvad angår at skabe et økologisk får. Med det menes der at skabe et får der er hårdført, har en god sundhed og nemme læmninger, samt har en god foderudnyttelse. Det nytter jo ikke noget med kæmpe lam og store får hvis det er på bekostning af meget ekstra arbejde og højrlægeregninger.

Uffe som driver fårebesætningen på Svanholm, har gennem en del år været aktiv med avlsarbejdet og har efterhånden fået styr på det. Han har opdaget at dyrenes optagelse og bærer af forskellige parasitter til dels er arveligt. Så sommeren igennem foretager han en masse

gødningsprøver fra sine får, for derved at godtgøre parasitstatus for de enkelte får. På den måde finder han frem til de bedste får, - altså de får som er mindst angrebet og berørt af parasitter. Det er disse dyr han så avler videre på.

I modsætning til køer er får og lam meget følsomme overfor forskellige parasitangreb. De kan klare et vist tryk af parasitter, men bliver det for meget kollapse de simpelthen og giver ret hurtigt op. En ko derimod kan klare et utroligt stort parasittryk, før den kollapse og giver op. Derfor må man, især når man driver økologisk, sørge for at dyrene ikke går for længe på den enkelte græsmark. På den måde undgår man at parasittrykket bliver for voldsomt. Ydermere sørger man så for at dyrene i løbet af sæsonen, afgræsser helt nye marker som de ikke har gået på året før. Tit og ofte lader vi køer afgræsse i starten og skifter så med får når det passer ind. Heldigvis er det ikke de samme parasitter som findes hos køer og får. Så det er nok derfor det fungerer så fint med at veksle afgræsningen.

Nu har fårene fred i et 3-4 måneder inden det går løs med de nye lam. For en del af fårene er det sidste sæson, fordi de runder de 8-9 år. Ved den alder begynder tænderne at give op. Uden tænder kan fåret ikke fungere ordentligt. Derfor er der i år 12 nye gimmere som vil blive til får i den nye sæson.

Vi har ingen tyre på gården i øjeblikket.

Men i begyndelsen af det nye år dukker et par sorte Angustyre op. Bonden har været på indkøb i Jylland og har fundet et par flotte og meget rolige ungtyre. Tyrene lukkes sammen med kørerne så snart alle kørerne kommer på græs til foråret. Vi veksler med forskellige racer for at få så god sundhed som muligt.

Mixkasse i uge 52:

Kartofler, Gulerødder, Porrer, Rødkål, Jordskokker, Æbler, Bladselleri, Tomater, Rødløg, Appelsiner, Clementiner

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.

Levering ved årsskiftet:

Specielt for hver 2. uges kunder.

Kunder der får leveret i ulige uger får leveret kassen i uge 53 og uge 1 (altså i uger lige efter hinanden). Kunder der får leveret i lige uger får leveret kassen i uge 50 og så igen i uge 2 (der går således 3 uger i mellem leveringer)

Økoænder og gris

Bestil og køb hos per:

mobil 20636733 eller kontakt på www.pers-griseri.dk

Information og Opskrifter

Ugens Mixkasse: DK-Ø-10

Kartofler, kl.1

Rønnely, DK

Gulerødder, kl.1

Søris, DK

Løg, kl.1

Axel Månsson, DK

Broccoli, kl.1

Østerkrog, DK

Skorzonerødder, kl.1

Nederland

Tomater kl.1

Spanien

Babyspinat, kl.1

Italien

Citron, kl.1

Italien

Peber + Agurk, kl.1

Spanien

Mango, kl.1

Ecuador

Clementiner, kl.1

Italien

Æbler, kl.1

Santana, Nederland

Skorzonerrod Vinaigrette

Ingredienser: 450 g Skorzonerrod

Vinaigrettesauce: 1 dl vineddike, lidt citronsaft og sennep, 4 dl olie, 1/2 dl kapers, 1/2 dl hakkede, blancherede løg, 1 spsk. hakket kørvel, estragon og persille, 2 hårdkogte hakkede æg.

Fremgangsmåde: Skorzonerødderne skrælles og lægges i vand tilsat citron og mel. Blancheres/koges i halvt vand, halvt mælk tilsat lidt mel og salt. De kogte rødder overhældes med vinaigrettesauce. Eddike og olie piskes sammen, de øvrige ingredienser tilsættes. Smag til med salt og peber.

Gratin m. Skorzoner og Løg

Ingredienser: 500 g Skorzonerrod, 200 g Løg, 1 dl vand, 2 dl fløde/mælk, 1/2 tsk. Maizenamel,

2 spsk. citronsaft, salt, peber, 2 tsk. sennep.

Fremgangsmåde: Løg hakkes og svitses i olie i ca. 7-8 min. Skræl skorzonerødderne, snit dem og kog dem i lidt vand og 1 dl. fløde, til de er møre og væden kogt lidt ind. Sauce kan tyknes med Maizenamel udrørt i en smule vand. Læg skorzonerødder og løg i et gratinfad, hæld resten af fløden rørt med sennep og citronsaft over og gratinéer i ovnen få min. ved høj varme. Er god til stegt fisk.

Skorzoner m. Spinatblade

Ingredienser: 500 g skorzonerrod, 150 g gulerod, 1/2 Liter mælk, 3/4 Liter vand, saften af 1 citron, 65 g spinatblade, salt, peber, Hvidløg, 1 dl olivenolie (evt. Chili/sennep).

Fremgangsmåde: Rødderne skrælles (og deles evt. på langs), vaskes, skæres i mindre stykker (ca. 3 cm), og kommes efterhånden i lunkent vand tilsat eddike eller citronsaft. Så de ikke blive brune. Mælk, vand og salt bringes i kog, og rødderne tilsættes. De skal koge i ca. 15 minutter til de er møre. Blend Hvidløg, citronsaft, med olivenolie til en dejlig Krydderolie. smag til med salt, peber og sennep/chili. Vend spinatblade og olie sammen med rødderne.

Råstegt Skorzoner m. hvidløg

Ingredienser: 450 g Skorzoner, 6 fed hvidløg, olivenolie/jordnøddeolie, salt.

Fremgangsmåde: Skræl rødderne og del dem evt. på langs hvis de er tykke og del dem alle i passende 2-3 cm stykker. Forkog herefter Skorzonerødderne i en gryde i ca. 6-8 min. Kog dem ikke møre. Pil og hak hvidløgene fint. Hæld god olivenolie/jordnøddeolie på panden og svits skorzonerødder sammen med de hakkede hvidløg, indtil de er let brune. Server til pasta og grønt.

Babyspinat m. kødstrimler

Ingredienser: 250 g wokstrimler af lam eller kalv, 1 spsk olie, 150 g ægnudler, 1 løg, 100 g champignon i skiver, 125 g babyspinat, 1 spsk sesamfrø, 2 spsk sojasauce, 1 tsk frisk ingefær, salt og peber, evt. hvidløg.

Fremgangsmåde: Kog nudlerne. Hæld dem i en si. Dup kødet tørt med køkkenrulle. Varm halvdelen af olien i en stor pande eller wok ved kraftig varme. Læg kødet på panden og lad det blive brunt, før det vendes. Brun kødet på alle sider - samlet stegetid i alt 2-4 minut ved kraftig varme. Tag kødet op på en tallerken. Varm den anden halvdel af olien i panden. Tilsæt løg skåret i både og skiver og champignon. Svits det 2 minutter. Kom skyllet og afdryppet spinat samt sesamfrø i og steg det med 2-3 minutter. Tilsæt sojasauce og revet ingefær (og evt. hvidløg). Vend kødet i og varm op igen. Smag det til med salt og peber. Server med ægnudler.

Hellefisk m. babyspinat

Ingr: 250 g Hellefiskefilet, 2 spsk. olie, 125 g Friske champignon, 1 spsk. Creme fraiche, 200 g Frisk spinatpasta, 100 g Babyspinat, Salt og Peber.

Fremgangsmåde: Sæt en gryde vand over, som pastaen senere skal koges i. Del hellefisken, så der bliver et stykke pr. person. Kom halvdelen af olien på en pande, og steg fisken 3-4 minutter på hver side. Skær champignon i skiver. Steg champignonerne i resten af olien i en gryde, til de begynder at blive gyldne. Kom pastaen i det kogende vand, og kog den efter anvisningen på emballagen. Kom creme fraichen i gryden til champignonerne, tilsæt spinatblade, og lad det dampe et par minutter. Server hellefisken på en bund af spinatpasta med spinatblade og champignoner til.