

Glædelig Jul og godt Solhverv

Sneen dækker mark og mose. Herligt med det hvide tæppe af sne der nu er trukket ud over landskabet. Snevejret i sidste uge gav os en del bøvl med at komme ud med kasserne, men nu kører det igen. Dog er der mere sne på vej, men desværre også tøj. Vi må erkende at vi bor i et land hvor vinterens pendul altid svinger mellem frost og tøj. Ærgerligt at vi ikke bare kan have tre måneders frost og sne liggende. Om vinteren kunne man godt ønske sig til Norge eller et lignende sted hvor sneen får lov til at blive liggende.

Lige nu er der lukket ned for alt liv omkring os i naturen. De få dyr i naturen der stadig er aktive, kører på vågeblus.

Grøn og -rosenkålen i marken er heldigvis ikke så skadede af frosten; De er dækket af et tykt lag sne som isolerer mod den værste frost. Jorden er heller ikke særlig frossen, så planternes rødder har fine betingelser til at transportere "frostvæske" op til bladene.

At naturen tilsyneladende står stille med sneen er en dejlig tilstand at opleve. Der er jo fart over feltet med vores moderne menneskeliv, så det er helt rart at mærke stilhed og naturens langsomhed.

En gårtur i sneen under stjernerne og månens skær, kan heldigvis få et moderne menneske til at fatte sin lidenhed og eget unikum.

Vi mennesker er enormt privilegerede. Vi er så heldige at vi kan stå på toppen

af kranssekagen og rage til os. Mange millioner års organisk liv har muliggjort at vi, - i vores livstid, kan skumme fløden, - endda uden de store anstrengelser. En kage af goder, madvarer og råstoffer, som det har taget ufattelige mange år for jordkloden at frembringe. Vores speedede og forbrugende livsførelse står i skærende kontrast til klodens langsomme liv og lange historie.

Ufatteligt at denne langsomhed på et tidspunkt har genereret organisk liv med meget meget hurtigere og kortere livsprocesser end de stofflige. Siden da har millioner af års dyre og planteliv gødet grunden og øget muldlaget så vi mennesker kunne få en let gang på denne jordklode.

Vi lever så at sige i "landet der flyder med mælk og honning". I princippet er der ikke nogen mennesker på vores jordklode der burde mangle hverken tøj eller mad. Der er masser af ressourcer at leve af...

Kagetårnet

Grådighed har gjort sit indtog i vores livsførelse; Når nu hylderne bugner med kager er det vel bare med at rage til sig? Om vi får forstoppelse eller om der er kager nok til vores børn og børnebørn interesserer os ikke så meget. Vi er endda gået så langt at vi mener at hylderne altid skal være fyldte, koste hvad det vil, hvilket naturligt nok skaber ubalance i jordklodens råstoffabrik. Mesterværket jordkloden med dets mangfoldighed og samhørighed af liv, anes kun svagt

bag bjerget af kager.

Kloden får lige i øjeblikket en tur i ælte og pressemaskinen. Fløden skummes i store mængder uden hensyn til hårfine balancer og respekt for det store forarbejde. Gad vide om kranssekagen kan blive større og måske endda vokse ind i himlen...

Solhverv og bål

Nå, men i den her mørke tid af året, kan vi jo så passende glæde os over at solen snart vender og dagene så småt skal til at blive lysere. Vi vil glæde os over solens kraft og snarlige genkomst. Her på gården fejrer vi altid solhverv med et bål. Bålet flammer giver os et øjeblik erindring om solens kraft og styrke. Det er dejligt at blive mindet om at der snart skal frø i jorden igen...

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 52 og så igen i uge 2 (der går således 3 uger i mellem leveringer)

Information og Opskrifter

Ugens Mixkasse: DK-Ø-10

Kartofler, kl.1

Rønnely, DK

Gulerødder, kl.1

Søris, DK

Porrer, kl.1

Østerkrog Økologi

Rødkål, kl.1

Buresødal, DK

Jordskokker, kl.1

Rønnely, DK

Bladselleri kl.1

Argentina

Tomater, kl.1

Spanien

Appelsiner, kl.1

Italien

Clementiner, kl.1

Italien

Æbler, kl. 1

Nederland

Rødløg, kl.1

Månsson, DK

Rødkålen til Juleaften

Ingredienser: 700 g rødkål, 2-3 æbler, 1 stang kanel, 100 g rødløg, 1½-2 dl ribssaft/gele, ½ dl rødvinseddike, ½-1 dl rødvin, 3-4 spsk. Sukker el. honning, 1 tsk. Salt, 25 g smør.

Fremgangsmåde: Del kålen i fire dele og bortskær de nederste grove stilkender. Skær kålen i både og snit den fint. Skær rødløget i fine skiver og del ringene. Skræl æblerne og skær det i skiver. Smelt smørret i en passende gryde og svits først rødløget og herefter rødkål og æble. Tilsæt ribssaften, rødvinseddiken, rødvinen, sukkeret og salt. Lad kålen småkoge under låg i ca. 35 min. Fjern låget og kanelen og kog yderligere ca. 10 min. så væden kan fordampe. Smag til med honning og salt, samt evt. lidt spidskommen.

Rødkålssalat m. Clementiner

Ingredienser: 1 kg kartofler, 800 g rødkål i

meget tynde strimler, 200 g fårefeta i tern, 5 Clementiner, saften fra 2 citroner, hakket rosmarin fra 1 kvist.

Dressing: Saften fra 1 af Clementinerne og 2 citroner smages til med 1-2 spsk brun farin og evt. 1 tsk. hot chili. Piskes dernæst op med 1 dl oliven-olie til det tykner en smule. Smag til med salt.

Fremgangsmåde: Kog kartoflerne møre (ikke for møre!). Fordel et par spiseskefulde havsalt over rødkålsstrimlerne. Lad kålen salte i ½ time. Skyld grundigt saltet af og lad kålen dryppe helt af. Sauter kålen i olivenolie i en stor gryde. Sauter indtil kålen er godt mør, men stadig knaser lidt. Vend kartofler skåret i tern, kål, feta, rosmarin og clementinstykker forsigtigt sammen og server dressingens ved siden af.

Ostepandekager m. Bladselleri

Ingredienser: pandekagedej til 12 pandekager, 150 g flødeost, 75 g danablu, ¾ dl mælk, 6-8 stilke bladselleri, 100 g skalotteløg, 200 g Løg, 2 æbler.

Fremgangsmåde: Rør en pandekage-dej og bag herefter 12 pandekager. De to slags ost varmes langsomt op sammen med mælken. Når osten er smeltet fordeles den på pandekagerne. Bladselleri og løg snittes fint. Æblerne rives groft. Løg svitses let nogle min. og bladselleri tilsættes og svitses med et par min. mere. Bladselleri og løg lægges herefter på pandekagerne, sammen med revne æbler. Rul pandekagerne sammen og bag dem i et ovnfast fad ved 200 C. i ca. 10-12 min.

Pandekager med Jordskokfyld

Ingredienser: 200 g porre, 250 g jordskok, 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 jordskok, 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 kart. og Jordskok

Ingredienser: 300 g jordskokker, 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 jordskokker 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 sauter 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

Julesalat med appelsin

Ingredienser: 225 g julesalat, 1½ appelsin, 30 g valnødder, 50 g parmesan, 1 gulerod, valnøddeolie

Fremgangsmåde: Med en spids kniv bortskæres rodstilkenden på julesalaten. Skær den herefter i tynde skiver. Gulerod rives fint. Skræl og del appelsinerne ud i både. Bortskær evt. skindet. Del de delte både yderligere på langs og tværs med en skarp kniv. Hak valnødderne groft og bland dem med skivet julesalat og revet gulerod. Fordel appelsinstykker og revet parmesan. Hæld lidt olie og appelsinsaft over.

Mixkasse i uge 53

Kartofler, Gulerødder, Porrer, Grønkål, Selleri, Østershat, Appelsiner, Æbler, Ananas, citro