

Endegyldigt slut med stokroserne...

Dejligt med lidt nysne. Vi fik igen et par centimeter der frisker op i lansket. Efter lidt tid bliver sneen grå og beskidt, så det er godt at det kan sne lidt ind i mellem.

Dagene ligner meget hinanden og der sker ikke det helt vilde, her på gården. Det kan dog godt mærkes at vi går mod lysere tider. Vi skal til at bestille frø hjem til årets grøntsagsæsson.

Planlægningen er i fuld gang. Vi skal i år dyrke stort set det samme som sidste år. Dog udvider vi en anelse og vil også forsøge os med nogle flere og nye græskarter.

Mange landbrug glæder sig til mere varme og sol. Kulden hænger tungt over de fleste danske landbrug i øjeblikket. Der er ikke mange der får overskud i år 2009 og år 2010 ser ikke meget bedre ud.

Landbruget er i krise. Medierne er også begyndt at berette om de hårde vilkår ude på landbrugene. Gælden er blevet for høj og står ikke længere mål med en dalende omsætning og underskud.

Der er givet vis en del landbrug der er så forgældede at deres banker ikke længere vil være med. Det betyder at de må lukke og afvikles. Der er desværre kun et meget begrænset antal købere til de store landbrug, så det bliver svært for banker og kreditinstitutioner at få dækket deres tab, idet priserne på landbrug falder.

Spørgsmålet er så om banker og kreditforeninger får lov til at tage de store tab, eller om samfundet endnu engang bliver bløde og skal aggere redningsmand med divers

hjelpepakker. - forhåbentligt ikke. Bankpakkerne der blev sat i værk sidste år, har vist sig kun at forgyldte banker selv og deres aktionærer. Det har ikke betydet lettere lånevilkår eller lavere renter for erhvervslivet. Som landbruger og erhvervsdrivende er det meget svært at forstå at renterne på lånene i banken ikke falder, når nu banker selv kan låne til meget lave renter. Det er svært som landbruger at forstå at bankens aktionærer skal have den samme overskudsbetaling som sidste år, når vi samtidigt, som bankens kunder, må slæbe og pukle for at underskudet ikke skal blive for stort. Derfor vil vi også se mange landmænd der bliver ligeglade med det hele og det er farligt. Ikke kun for banker og kreditforeninger, men også for erhvervet. Forhåbentligt får aktionærerne denne gang lov til at tage tabene, hvis banker skal til at lukke landbrug og selv får problemer med økonomien.

En kattelerm ser dog ud til at blive åbnet for landbruget: Landbrugsministeren er nemlig ved at finpudse et lovforslag der gør det muligt at lade et landbrug være ejet af et aktieselskab. I dag er dette ikke muligt. Med muligheden for at et landbrug kan blive sat på aktier er der opstået en mulighed for at banker selv kan overtage et landbrug. På den måde kan de undgå at tage tabet her og nu og i stedet vente til et senere tidspunkt, eller evt. vente på om de kan skaffe alternativ kapital. De årlige tab og underskud i et aktieejt landbrug kan også bedre udnyttes skattemæssigt

af f.eks. en bank; Lige nu har de færreste landbrug jo nogen biindtægt hvor beskatningen kan holdes nede ved at udnytte tab og underskud i landbrugsdelen. Så på den måde bliver det, - med et muligt aktieej, alligevel inddirekte skatteyderne der kommer til at betale gildet - igen...

Hvis eje af landbrug med aktieselskab bliver muligt, vil vi i nær fremtid se rigtig mange landbrug blive omdannet til et sådant.

Krisen forserer udviklingen med aktieejerskab af landbrug. Det var kommet hen ad vejen alligevel, det er der ingen tvivl om. Rigtig mange landbrug i Danmark er simpelthen blevet for store til at de kan overtages af en enkelt person eller APS. Der er ikke mange unge mennesker der, i dag, er i stand til at rejse kapital nok til at købe et sundt fuldtidslandbrug. Slet ikke nu og fremover, hvor der hos kreditgivere er meget mere fokus på belåningsgraden og rentebilitet.

Salg af klimavenligt kalvekød

Slagteplan for kalvekød i år 2010:

Uge 09, fredag d. 5/3

Uge 12, fredag d. 26/3

Uge 15, fredag d. 16/4

Uge 18, fredag d. 7/5

Kødet sælges i portioner á ca. 22-25 kg og prisen er 78 kr. pr. kg.

Find information og bestilling på www.buresodal.dk

Information og Opskrifter

Ugens Mixkasse: DK-Ø-10

Kartofler, kl.1

Rønnely, Dk

Gulerødder, kl.1

Søris, DK

Skalotteløg, kl.1

Frankrig

Savoykål, kl.1

Frankrig

Selleri, kl.1

Rønnely, DK

Østershat, kl.1

Broendegård, DK

Citron, kl.1

Italien

Æbler, kl.1

Italien/NL

Snackpeber, kl.1

Israel

Appelsiner, kl.1

Italien

Pærer, kl.1

Nederland

Sellerisuppe med croutoner

Ingredienser: 500 g selleri, 2-3 kartofler, 200 g Skalotteløg, 25 g smør, 8 dl hønsebouillon, 2 ½ dl mælk, peber, 4 skiver brød u/ skorpe, 1-2 spsk. olivenolie, 1-2 fed presset hvidløg, salt.

Fremgangsmåde: Skræl selleri og kartofler og skær dem i mindre stykker. rens og snit skalotteløg fint. Smelt smørret i en stor gryde og vend alle grøntsagerne heri til de bliver blanke. Tilsæt bouillon og mælk og bring det i kog. Kog suppen under låg ca. ½ time til alt er mørt. Blend suppen cremet og kog den op igen. Smag suppen til med peber, timian og evt. salt. Server suppen med drys af sprøde croutoner.

Croutoner: skær brødet i firkanter. Varm olien op på en pande og vend brødet heri. Pres hvidløg ud over og vend rundt til brødet er gyldent.

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 sauteres i olivenolie, til det er al dente, - der skal være lidt bid i. Tilsæt lidt hakket rosmarin og kom låg på sauterpanden de sidste 5 min. Server til fiske og kød.

Selleri med svampe og nødder

Ingredienser: 200 g Østershat, 125 g løg, 250 g selleri, 125 g gulerod, ca. 50 g valnødder, 1 spsk. Valnødeolie, 20 g smør, 2-3 spsk portvin, salt /peber, evt. citronsaft, savoykål.

Fremgangsmåde: Rens svampene forsigtigt og brug så lidt vand som muligt. Skær løg (evt. skalotte) 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 større svampe i 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 4-5 minutter over kraftig varme. Vend dem jævnlige. Hæld portvin i og smag til med salt og peber, måske et par dråber citronsaft. Drys lidt hakket savoykål over inden servering.

Sund hurtigret

Ingr: 125 g Skalotte, 200 g østershat, 250 g savoykål, Olivenolie, Hasselnødder.

Fremgangsmåde: Skalotteløg skives fint og svitses i olie i et par min. Klargjorte og evt. findelte østershat tilsættes panden. savoykålen hakkes moderat fint og tilsættes. Kom et låg på panden et par min. Smag til med salt, hakkede nødder og server til kart/ris, tomat og alle slags kød

Mixkassen

Stegt Savoykål med fisk og Ris

Ingredienser: 2 rødspætter, lidt olie, salt, peber, citron, 1 spsk. sesamolie, karry efter smag, 1 tsk. fint reven ingefær, 1 lille fed presset hvidløg, 200 g svampe, 300 g savoykål uden stok, 1 tsk. honning, Lidt skivet porre/Løg, 1 dl ris 1½ dl vand.

Fremgangsmåde: Steg rødspættene i olie i et par minutter på hver side med salt og peber. Dryp med citron. Snit kålen fint. Lun savoykål i sesamolie og tag den op. Varm olien op, og sauté svampe, porre og ingefær, til det er klart i farven. Tilsæt krydderierne, og vend dem rundt i olien. Tilsæt savoykålen, og lad den sautere i nogle minutter, indtil kålen er knapt mør. Smag til med honningen. Server med ris og en sennepssauce.

Lynstegt savoy med kalvekød

Ingredienser: 450 g savoykål, 300 g gulerod, 300 g løg(gerne skalotte), 200 g bønner, evt. soltørrede tomater, 4 dl ris til tilbehør.

Marinade: 1 dl Tamari(soya), 2 spsk olie, 10 g ingefær, 1-2 fed presset hvidløg.

Fremgangsmåde: Rør ingredienserne til marinaden sammen og hæld det over kødtern eller strimler. I mens det trækker gøres grøntsagerne i stand. Skær savoykålen i fine strimler. Halver gulerod på langs og snit i tynde skrål skiver. Snit løg i tynde skiver. Vend alle de snittede grøntsager, tomater og bønner med kød og marinade. Steg kød og grøntsager ad 3 omgange i en sauterpande eller wok. Steg til kødet er mørt, og smag til med salt, peber og citron. Server med kogt ris.

Nixkasse i uge 4

Kartofler, Gulerødder, Forårsløg, Spidskål, Jordskokker, Cherrytomater, Citroner, Timian, Æbler, Appelsiner, Druer, Slikærter