

De seje træer...

Ja, det er jo efterhånden omsonst at kommentere vintervejret. Det er bare med at nyde det så længe det varer. Sydvestenvinden får jo overtaget på et eller andet tidspunkt, Og så er det pludselig tid til tøj og sjap igen.

Vi er godt i gang med at tynde ud i læhegnene på gården. Frosten skaber ideelle betingelser for at færdes på markerne med traktor og flishugger. Sneen beskytter marken når træerne falder for motorsaven.

En hel del fyrretræer står for tæt og en del af træerne er også på vej til at vælte, efter efterårets stormvinde. Efter udtyndingen har de resterende træer bedre plads til at udvikle sig ordentligt. Det er vores plan senere i år at plante en del nye egetræer og nogle kirsebær. Vores overdrevsjord er ideel til egetræer som også giver bedre brænde end fyrretræerne.

Arbejdet med udtynding af træer har næsten givet sig selv; Sneen dækker jo marker og pladser så det kun er træerne man kan få øje på i landskabet. Udeladelsen af andre synsindtryk gør arbejdet med træerne mere fokuseret og rart. Det er tydeligt at se hvilke træer som skal blive stående og hvilke der må falde. Omvendt er det også mere tydeligt hvor levende træerne er, når de er de eneste vækster der er tydelige i sneen.

En vinter som denne vinter gør det tydeligt hvor forbundne vi er til træerne. Helt konkret er vi på gården afhængige af brænde fra træerne for at kunne holde varmen indendøre. Solens

sommervarme er gemt i de mange brændestykker der vintrenten i gennem forsyner os med varme. Førhen har det mest været markerne der har vakt bonden på gårdens interesse, men det er gået op for ham at træerne omkring søen, marker og i læhegn er lige så værdifulde. Ja, man kan næsten få et helt ærbødigt forhold til træerne..

Vores brændefyr har været sultent i år. Forbruget af brænde er ca. 35% større end sidste år. Vi er heldigvis selvforsynende med brænde, så det kolde vejr betyder så bare mere arbejde med brænde og træfældning. Brænde er en Co2 neutral energiforsyning, - så længe man husker kun at fælde lidt ad gangen og husker at plante nye træer. Hvis brugen af brænde er baseret på brænde der er skovet langt væk og uden genplantning, tipper balancen.

Vi har også solvarme, men det giver næsten ingen varme i øjeblikket. Først i marts måned begynder vi at kunne mærke solenergien.

Vores langsigtede plan er også at blive selvforsynende med strøm til kølelager og bolig. Men der må lige spares op til dette projekt. Vi venter også spændt på udviklingen inden for varevogne mht. eldrift. Det kunne være rigtig dejligt hvis også vores varebiler kunne køre på vedvarende energi. Rapsdiesel og Bioethanol er ikke redningen, da det beslaglægger for meget landbrugsjord. Så der må findes en løsning med inddragelse af sol og vindenergi.

Tips ved levering til døren

Vi må dog erkende at kulden skaber en del problemer for vores kunder. De af vore kunder der får leveret kasserne direkte til bopælen kan af og til opleve halvfrosne grønt og frugter. Heldigvis er mange flinke til at lægge et tæppe ud, så chaufføren kan dække kasserne til. På den måde kan sagerne holde sig frostfri i mange timer. Vi kan desværre ikke få fat på nogle isoleringskasser af flamingo. Vi har før haft dem i sortimentet, men vi har været forsent ude med bestillingen i år og der er helt udsolgt. Vi vil derfor opfordre til at lægge et tæppe frem, som vi kan dække kasserne med ved leveringen.



Salg af klimavenligt kalvekød Slagteplan for kalvekød i år 2010:

Uge 09, fredag d. 5/3 (udsolgt)

Uge 12, fredag d. 26/3 (udsolgt)

Uge 15, fredag d. 16/4

Uge 18, fredag d. 7/5

Få mere info på www.buresodal.dk

Mixkassen i uge 8:

Kartofler, Gulerødder, Skalotteløg, Selleri, Hvidkål, Cherrytomater, Østershat, Citron, Peberfrugt, Blåbær, Æbler, Appelsiner

Information og Opskrifter

Ugens Mixkasse: DK-Ø-10

Kartofler, kl.1

Rønnely, DK

Gulerødder, kl.1

Søris, DK

Rødløg/Løg, kl.1

Axel Månsson, DK

Rødbeder, kl.1

Svanholm, DK

Broccolil, kl.1

Italien

Cherrytomater, kl.1

Italien

Bladselleri, kl.1

Italien

Bønner, kl.1

Egypten

Æbler, kl.1

Italien/Nederland

Peberfrugt, Kl.1

Israel

Appelsiner, kl.1

Italien

Druer, kl.1

Sydafrika

Ostepandekager m. Løg og Bladselleri

Ingredienser: pandekagedej til 12 pandekager, 150 g flødeost, 75 g danablu, ¾ dl mælk, 6 stilke bladselleri, 300 g løg, 2 æbler.

Fremgangsmåde: Rør pandekagedejen og lad den hvile i minimum 15 min. Bag herefter 12 pandekager. De to slags ost varmes langsomt op sammen med mælken. Når osten er smeltet fordeles den på de bagte pandekager.

Bladsellerien og løg snittes fint.

Æblerne rives groft. Bladselleri og løg svitses let nogle minutter og lægges på pandekagerne, sammen med revne æbler. Rul pandekagerne sammen og læg dem i et ovnfast fad. Bag ved 200 C. i ca. 10-12 min.

Lun rødbedesalat m. bladselleri

Ingredienser: 700 g kogte rødbeder, 1 håndfuld pinjekerner, 2½ spsk olivenolie, 3 spsk sennep med hele korn, 2 spsk balsamico eddike, 1 spsk vand, Knust hvidløg efter smag, 2-3 dl. Fintskivet bladselleri.

Fremgangsmåde: Smut rødbederne og riv dem groft. Vend forsigtigt bladselleri i. Rist pinjekernerne på en lun pande til de er gyldne. Rør en marinade af olie, sennep, vand og hvidløg. Vend det hele sammen og drys med salt og groftkværnet sort peber.

Rødbedesalat

Ingredienser: 200 g rødbede, 1 æble, 75 g fintrevet gulerod, 1½ dl yoghurt/tykmælk, 1 spsk.

Honning/ahornsirup, 2 spsk finthakket bladselleri.

Fremgangsmåde: Riv rødbeden på den grove. Æblet ligeså. riv guleroden fintt. Vend rødbede, æble og gulerod sammen med yoghurten. Smag til med honning eller ahornsirup. Smag til med havsalt og friskkværnet sort peber. Drys finthakket bladselleri over.

Bagt rødbede og gulerod med sennep

Ingredienser: 8 gulerødder, 4-6 rødbeder, 2 løg, 2 spsk. grov sennep, 4 spsk. olivenolie, timian, 2 fed hvidløg, lidt citronsaft, salt, peber.

Fremgangsmåde: Forvarm ovnen til 190 grader. Skræl rødbeder og gulerødder. Løgene skæres i kvarte både. Flæk gulerødder og rødbeder én gang på langs. Bland olivenolie, citronsaft, salt, peber, presset hvidløg, grov sennep og plukket timian i en skål.

Mixkassen

Vend grøntsagerne i marinaden og bag i ovn i 30 min.

Bagt bladselleri med ost.

Ingredienser: 1 bladselleri, 1-2 løg, timian, olie, 2½ dl fløde, 2 pk. Mozzarella, 3-4 skiver daggammelt brød, 1 dl oliven uden sten.

Fremgangsmåde: Sellerien renses og skæres i 2-3 cm stykker.

Selleristykkerne, fint snittet løg og timian sauteres i olie ved svag varme indtil de er knapt møre. Fløden hældes på og koges op. Hældes i et ildfast fad. Derpå fordeles osten og brødet, revet i grove stykker. Der dryses med oliven. Bages i en 180 grader forvarmet ovn i 15 min. (kan også gratineres under grillen).

Kartoffelsalat med Broccoli

Ingredienser: 1 kg kartofler, 100 g Løg, 350 g Broccoli, 200 g tomater, 2 gulerødder

Marinade: ½ dl vindruerkerneolie, ½ dl dijonsennep, 2 spsk hvidvinseddike, 2 spsk hakket basilikum, salt og peber.

Fremgangsmåde: Pisk marinaden sammen. Kog kartoflerne og pil dem evt. Afkøl dem inden de skæres i skiver. Snit løg i papirtynde kvarte ringe og vend kartofler og løg med marinaden. Del Broccolien i buketter på størrelse med valnødder. Skær stilkene i skiver. Blancher buketterne og stilke i 2 min. Afkøl i koldt vand og lad dem dryppe af. Skær tomater i grove tern og gulerødderne i meget tynde skiver. Vend Broccoli, tomatstykker og gulerod i salaten. Pynt med persille.