

De seje får...

Der er kommet nyt liv i kostalden. På en lille uge er der kommet 5 nye kalve til verden. Det er gået godt med kælvningerne og kalvene er hurtigt på benene for at drikke mælk hos moren.

Kørerne kælder direkte i stalden. Kun de unge køer kommer ind i en boks for sig selv. Der er heldigvis så meget plads i stalden at kørerne selv kan finde et uforstyret hjørne når de skal kælte.

De gamle køer er gode til at holde hovedet koldt og fokusere på opgaven. Nå kalven er kommet til verden, kommer de andre kalve ofte hen for at hilse på den nye kammerat. Koen kan godt finde på at værfe dem væk, så hendes nye kalv kan få fred til at komme op og stå og finde mælk. Om et par uger bliver stalden delt op i to afdelinger; Da er kalvene blevet så store at de skal gå i en afdeling for sig selv med deres mødre. Nå kalvene bliver ca. 4 uger gamle forstyrrer de for meget, når en ny ko kælder. De kan i deres kådhed godt være ret barske over for de helt nyfødte kalve.

Alle kalve og lammene bliver født inden for to måneder. I slutningen af april er det slut og alle dyr kommer på græs. Fordelen ved dette system er at alle kalve og lam er født inden græsningssæsonen begynder. Stort set alle dyr bliver da transporteret til deres græsgange som ligger i en radius på ca. 5 km omkring gården. Hele sommeren er dyrene således beskæftiget med at afgræsse enge, overdrev og naturområder.

Fårene skal hjem til gården. Lige nu går

de ude og fodres direkte på marken. Det mislykkedes i første forsøg med at få fårene hjem. Normalt er det en nem opgave, men med den dybe sne og 13 helt unge får er det ikke helt nemt. Man kan desværre ikke rigtig løbe i den dybe sne og fårene er på vagt. Nå, men det skal nu nok lykkes én af dagene. Det plejer at gå når de har vænnet sig til situationen og bliver fortrolige med vogn og gitterværk.

De har det fantastisk i det kolde og snerige vejr. Aldrig har der været så få problemer med dårlige klove og sygdom. Fårene stortrives. Men desværre bliver vi nød til at tage dem ind på stald, fordi de skal klippes. Fåreklipperen kommer forbi i næste uge. Fårene skal helst klippes 1 måned før de begynder at læmme. Det styrker stofskiftet, giver nemmere læmninger og får dem til at producere mere mælk. Desuden er pelsen nu så lang at den bliver møget til når de er på stald. Fåreklipperen sørger for ikke at karseklippe fårene fuldstændigt. På denne årstid er det rart for fårene at have lidt af pelsen tilbage. Den afklippede uld er helt ren og dufter rigtig godt. Desværre må vi køre ulden på lossepladsen. Man skal nemlig have ca. 2,5 ton uld før man kan få nogle til at hente og anvende den til produktion. Ulden fra vores får egner sig kun til gulvtæpper og andre grovere produkter. Der er meget forskel på kvaliteten af de forskellige racers uld. Nogle racer er fremavlet med henblik på ulden alene, mens der for andre er lagt vægt på kødproduktionen. Vores får tilhører den sidste kategori.

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

Lille Grønt med kartofler:

Kartofler, kl.1	1 kg
<i>Rønnely, DK</i>	
Gulerødder, kl.1	1 kg
<i>Søris, DK</i>	
Skalotteløg, kl.1	250 g
<i>Frankrig</i>	
Selleri, kl.1	1 stk.
<i>Rønnely, DK</i>	
Hvidkål, kl.1	1 stk.
<i>Nederland</i>	
Cherrytomater, kl.1	250 g
<i>Italien</i>	
Østershat, kl.1	200 g
<i>Italien</i>	
Citron, kl.1	1 stk.
<i>Italien</i>	

Lille Grønt uden kartofler:

Peberfrugt, kl.1	1 stk.
<i>Israel</i>	
Gulerødder, kl.1	1 kg
<i>Søris, DK</i>	
Skalotteløg, kl.1	250 g
<i>Frankrig</i>	
Selleri, kl.1	1 stk.
<i>Rønnely, DK</i>	
Hvidkål, kl.1	1 stk.
<i>Nederland</i>	
Cherrytomater, kl.1	250 g
<i>Italien</i>	
Østershat + citron	200 g
<i>Italien, kl.1</i>	
Forårsløg, kl.1	1 bdt.
<i>Egypten</i>	

Snackkassen

Druer, kl.1	500 g
<i>Sydafrika</i>	
Gulerødder, kl.1	850 g
<i>Søris, DK</i>	
Agurk, kl.1	1 stk.
<i>Spanien</i>	
Blåbær/Blommer	1 pose
<i>Chile, kl.1</i>	
Salat, kl.1	1 stk.
<i>Italien</i>	
Cherrytomater, kl.1	250 g
<i>Italien</i>	
Peberfrugt, kl.1	1 stk.
<i>Italien</i>	
Bønner, kl.1	250 g
<i>Egypten</i>	
Æbler, kl.1	700 g
<i>Nederland</i>	

Stor Grønt med kartofler

Kartofler, kl.1	1 kg
<i>Rønnely, DK</i>	
Gulerødder, kl.1	1 kg
<i>Søris, DK</i>	
Skalotteløg, kl.1	250 g
<i>Frankrig</i>	
Selleri, kl.1	1 stk.
<i>Rønnely, DK</i>	
Hvidkål, kl.1	1 stk.
<i>Nederland</i>	
Cherrytomater, kl.1	250 g
<i>Italien</i>	
Østershat, kl.1	200 g
<i>Italien</i>	
Citron, kl.1	1 stk.
<i>Italien</i>	
Persille, Bred, kl.1	1 bdt.
<i>Italien</i>	
Peber, kl.1	1 stk.
<i>Israel</i>	
Bathaviasalat, kl.1	1 stk.
<i>Italien</i>	
Forårsløg, kl.1	1 bdt.
<i>Egypten</i>	

Stor grønt uden kartofler

Avocado, kl.1	1 stk.
<i>Uganda</i>	
Gulerødder, kl.1	1 kg
<i>Søris, DK</i>	
Skalotteløg, kl.1	250 g
<i>Frankrig</i>	
Selleri, kl.1	1 stk.
<i>Rønnely, DK</i>	
Hvidkål, kl.1	1 stk.
<i>Nederland</i>	
Cherrytomater, kl.1	250 g
<i>Italien</i>	
Østershat, kl.1	200 g
<i>Italien</i>	
Citron, kl.1	1 stk.
<i>Italien</i>	
Persille, Bred, kl.1	1 bdt.
<i>Italien</i>	
Peber, kl.1	1 stk.
<i>Israel</i>	
Bathaviasalat, kl.1	1 stk.
<i>Italien</i>	
Forårsløg, kl.1	1 bdt.
<i>Egypten</i>	

Mixkassen

Kartofler, kl.1	1 kg
<i>Rønnely, DK</i>	
Gulerødder, kl.1	1 kg
<i>Søris, DK</i>	
Skalotteløg, kl.1	250 g
<i>Frankrig</i>	
Selleri, kl.1	1 stk.
<i>Rønnely, DK</i>	
Hvidkål, kl.1	1 stk.
<i>Nederland</i>	
Cherrytomater, kl.1	250 g
<i>Italien</i>	
Østershat, kl.1	200 g
<i>Italien</i>	
Citron, kl.1	1 stk.
<i>Italien</i>	
Æbler, Kl.1	1,1 kg
<i>Italien/Nederland</i>	
Pærer, kl.1	850 g
<i>Nederland</i>	
Vindruer, kl.1	500 g
<i>Sydafrika</i>	

Opskrifter

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 og sprødt. Lad dem afkøle.

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 sautes 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 valnøddekerner, 1 spsk. Valnøddeolie, 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 Hvidkål, Olivenolie, Hasselnødder.

Fremgangsmåde: Skalotteløg skives fint og svitses i olie i et par min. Klargjorte og evt. findelte østershat tilsættes panden. Hvidkålen 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

Stegt hvidkål med fisk og Ris

Ingredienser: 2 rødspætter, lidt olie, salt, peber, citron, 1 spsk. sesamololie, karry efter smag, 1 tsk. fint reven ingefær, 1 lille fed presset hvidløg, 200 g svampe, 300 g hvidkål uden stok, 1 tsk. honning, Lidt skivet 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. Svits kål i sesamololie og tag den op. Varm olien op, og sauté svampe, løg og ingefær, til det er klart i farven. Tilsæt krydderierne, og

vend dem rundt i olien. Tilsæt kålen, og lad den sautere i nogle minutter, indtil kålen er knapt mør. Smag til med honningen. Server med ris og en sennepssauce.

Lynstegt kål med kalvekød

Ingredienser: 400 g hvidkål, 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 kålen i fine strimler. Halver gulerod på langs og snit i tynde skrå 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.

Find flere opskrifter på www.buresodal.dk

Næste uges kasser:
Indholdet i næste uges kasser findes under faneblad produkter (Abonnementkasserne)