

Forår med store forandringer...

Varmen har rigtig fået fat i landskabet. Næsten alt sne er smeltet nu. Der ligger kun lidt drivesne tilbage på nordvendte skråninger.

Vintersæden og græsset begynder så småt at få den grønne farve tilbage. Det er tydeligt at se sneskimmel på de marker hvor korn eller græsset har været for højt, inden vinteren satte ind. Når jorden bliver til at køre på, må vi ud og strigle et par græsmarker, så de bedre kan komme i gang med væksten.

Påskelam

Om ganske få dage begynder fårene at få de første lam. Vi har fodret fårene godt denne vinter, så vi håber ikke at lammene er blevet for store... På grund af det kolde vejr har fårene vinteren gennem haft adgang til det bedste foder og vi kan nu se at de er blevet en smule for fede. Bliver fårene for fede har de sværere ved at lemme. Heldigvis er fårene i god form, idet de har gået ude det meste af vinteren. Så, det skal nok gå. I år har vi tillagt 13 nye gimmere. En gimmer et får der endnu ikke har prøvet at få lam. Som regel får de bare et enkelt lam første gang. Og det er også meget praktisk, idet et ungt får bedre kan overkomme og passe et enkelt lam. Vi scanner ikke fårene mere, så vi ved ikke hvor mange lam der kommer til verden dette forår. Men vi er blevet meget gode til at vurdere antallet af lam i det enkelte får ved at betragte det. Det er ikke lige så sikkert som en scanning og specielt kan det være vanskeligt at vurdere om der er 2 eller 3 lam. Men det er som regel nemt at se om der er 1 eller 2 lam i fåret.

Lemningen går næsten altid i gang med et dødfødt lam. Lidt træls at det skal begynde sådan, men det er sikkert næsten hvert år. Det døde lam bliver født lidt tidligere end de andre levende lam. Lidt ærgerligt at lemningen altid skal starte sådan, men heldigvis går det herefter hurtigt med en masse levende og livskraftige lam. Som regel er de hurtigt på benene og drikker mælk hos moren indenfor et par timer. 4½-5 mdr. efter lammene er født er slagteklare. Det går imponerende hurtigt med væksten. I løbet af deres korte liv når de en slutvægt på ca. 40-45 kg! De vejer kun et par kg når de bliver født. Så et får kan altså på en enkelt sæson avle afkom (2 lam i gennemsnit), der med deres samlede vægt overgår fårets egen vægt. - og det på fåremælk og græsfoder alene... Det er imponerende og gør kød fra får meget klimavenligt og økologisk. En rigtig god foderudnyttelse og et minimalt input af hjælpestoffer. - Den optimale udnyttelse af fotosyntesen i græsmarken.

Slut med idyllen

Midt på sommeren træder en ny landbrugslov i kraft. Sandsynligvis ændres reglerne således at det fremover bliver muligt at eje et landbrug uden at ejer behøver at være en uddannet landmand. Bopælskravet bortfalder. Ligeledes bliver det også muligt for fonde, foreninger og aktieselskaber at eje et landbrug. En udvikling der godt kan virke lidt skræmmende, men som er uundgåelig. Hovedparten af landbrugene i Danmark

er simpelthen blevet for store til at, en almindelig ung landmand kan overtage og føre driften videre. Kapitalkravet er helt enormt i dag og kan næsten kun løses med selskabseje i en eller anden form. Mulighed for selskabseje vil uden tvivl forstærke den nuværende udvikling mod større og større landbrugsejendomme. Men omvendt er der så også mulighed for at lave langsigtede investeringer i landbruget, samt mulighed for kapitalinteresser der vil støtte natur og økologiske målsætninger.

I princippet bliver det muligt for jer, - vores kunder, at stifte en forening og købe vores gård (så gården bliver jeres). Måske ikke så tosset en idé. På den måde kunne der bedre sættes på nogle langsigtede mål vedrørende fødevarekvalitet, energi og miljø. Med forening eller fondseje bliver det faktisk muligt at undgå fremtidigt salg af det enkelte landbrug. Når lånene er betalt færdigt, kan pengene i stedet benyttes til gavnlige investeringer eller bruges til at dyrke gården mere ekstensivt (mindske udbyttepresset på jorden). Spørgsmålet er så bare om flere ejere (forening) kan blive enige om målsætning og drift. Kan landmanden handle driftigt, ansvarligt og entusiastisk uden at være ejer?

I England og Tyskland findes der allerede en del kundeejede økologiske landbrug, som har mange år på bagen.

Levering før påsken

I uge 13 leveres alle kasser 1 døgn før normal leveringstidspunkt.

Mixkassen

Ugens Mixkasse: DK-Ø-10

Kartofler, kl.1	1 kg
<i>Rønnely, DK</i>	
Gulerødder, kl.1	850 g
<i>Søris, DK</i>	
Løg, kl.1	500 g
<i>Nederland</i>	
Pastinak, kl.1	650 g
<i>Rønnely</i>	
Savoykål, kl.1	1 stk.
<i>Italien</i>	
Cherrytomater, kl.1	250 g
<i>Israel</i>	
Babyspinat, kl.1	125 g
<i>Italien</i>	
Citron, kl.1	1 stk.
<i>Italien</i>	
Ananas, kl.1	1 stk.
<i>Uganda</i>	
Æbler, kl.1	1 kg
<i>Argentina</i>	
Bananer, kl.1	750 g
<i>Peru</i>	

Stegt savoykål med oksekød

Ingredienser: 1 lille savoykål, 3-4 gulerødder, 1-3 persillerødde, 1 løg, 200 g hakket oksekød el. kødstrimler, lidt soltørrede tomater i olie, 2 spsk. olie, hakket persille, citronsaft, evt. chili.

Fremgangsmåde: Brug en wok eller en stor gryde til denne ret. Først hakkes løget fint og svitses. Kødet tilsættes ersillerodes med. Tøm wok'en el. gryden for kød/løg. Del savoykålet i kvarte. Skær det tykkeste fra stokken. Skær bladene i fine strimler. De skrællede gulerødder og pastinak skæres i fine tern el. splitter. Kom lidt mere olie i wok'en/gryden og tilsæt savoykålet og rodfrugter. Ved svag varme steges disse indtil de er let møre. Tilsæt 2 spsk. vand og læg låg på. Damp ved højere varme i få minutter. Tilsæt citronsaft, soltørrede tomater, hakket persille, kød/løg blandingen, salt og peber. Tilsæt gerne chili.

Savoykål med æbler og chili

Ingredienser: 1 lille savoykål, 2 æbler, 2 tomater, 1 dåse flåede tomater, 200 g løg, lidt finthakket chili, citronsaft, lidt hak hvidløg, 3 spsk. olie, 100 g reven ost, **Fremgangsmåde:** Hele blade af savoykålet blanches i rigeligt vand. Må ikke koges helt mørt. Æblet skrælles og skæres i tern. Tomaterne hakkes groft og løget hakkes. I en passende gryde med olie tilsættes det hakkede løg. Svits løget en smule og tilsæt hakket tomat og æbletern. Tilsæt hakkede flåede tomater. Koges igennem og tilsættes chili, citronsaft, presset hvidløg og evt. revet ingefær. Koges yderligere igennem og krydres med salt og peber. I et ildfast fad lægges savoykålbladene lagvis med æble/tomatlagen. Start og slut med tomatlagen. Til slut drysses med revet ost og kålen bages en halv time.

Ovnbagte rodfrugter

Ingredienser: 400 g pastinak, 2 løg, 6-700 g gulerødder, lidt olivenolie, lidt citronsaft, lidt timian, salt og peber, soltørrede tomater.

Fremgangsmåde: Rodfrugterne skylles og skæres i passende grove stykker. Løg skæres i grove stykker/kvarte og vendes med rodfrugterne i et fad med ca. 3-4 spsk olivenolie. Tilsæt gerne citron eller limesaft. Lægges i et fad og bages ved 160 grader i ca. ¾ time til urterne er møre. Krydres med salt og peber (evt. chili). Man kan vælge at bage urterne med lidt timian og soltørrede tomater. Serveres til stegt fjerkræ, kalv eller lammekød. Server m. salat.

Pastinaksalsa

Lækkert til Savoykål
Ingredienser: 300 g pastinak, 2-3 spsk. Sesamfrø, 2 spsk. Olie, salt og peber.

Fremgangsmåde: skræl pastinakerne med en kartoffelskræller, - i lange tynde skræller. Bliv ved med at skrælle, til der ikke er mere. Varm olie på en teflonpande, og lynsteg pastinakken med sesamkernerne. Krydr med salt og peber. Server med tomatsalat, samt dampet Savoykål og kartofler.

Savoy m. Pastinak og chutney

Ingredienser: ½-1 savoykål, 1-2 pastinaker, 1-2 porre, salt, peber, citronskal, marineret kalvekød i strimler. **Chutney:** 4-5 æbler smør, æbleeddike, honning, salt, peber, chili.

Fremgangsmåde: Æblerne skæres i både og brunes i smørret. Tilsæt lidt salt, peber og lidt chili, mens der røres til æblerne er møre. Tilsæt lidt honning og æbleeddike og Chutneyen er klar! Marinerede strimler kalvekød af bov eller lign. Steges på en pande. pastinak skæres i tynde korte stave og blanches til de er knapt møre. Porre skæres i tynde korte strimler. Savoykålen vaskes og snittes og blanches herefter i kogende vand, med meget salt, indtil kålen er knapt mør. Kålen skylles herefter i koldt vand. Porre brunes i smør i en stor gryde og den vaskede kål tilsættes og brunes sammen med lidt reven citronskal og pastinakstavene og evt. lidt tamari. Server med kalvekød, chutney, kartofler eller ris.

Mixkassen i uge 13:

Kartofler, Gulerødder, Forårsløg, Jordskok, Blomkål, Babyspinat, Cherrytomater, Citron, Agurk, Æbler, Appelsiner, Bananer