

## Vand løber kun én vej...

Påsken står for døren. For de fleste landmænd er det ensbetydende med travlhed.

Selvom vi ikke kan komme i marken har vi fuld travlhed med forberedelser. Det gælder nemlig om at være top parat når tørvejr og varme viser sig.

Det er også nu hvor man tydeligt kan se på hvilke marker der er problemer med vand der ikke kan komme væk. Mange af vores arealer er græsenge som grænser op til åer. På en del af disse græsenge står der lige nu rigtig meget vand. Vandet kan ikke dræne væk fordi vandstanden er ret høj i åerne lige nu.

I mange af åløbene vokser vandstanden og vandmængden år for år. Dels er der generelt mere nedbør og dels udledes der mere overfladevand fra byer og beboelse. Derudover halter det med vedligeholdelsen af åløbene, og der tages ikke rigtig højde for de større vandmængder. Tværtimod etableres der mange steder slyngninger og opbremsninger af vandløbene, så vandet har endnu sværere ved at komme væk; Et fint eksempel på at den ene naturinteresse modarbejder den anden.

Opbremsninger og slyngninger laves for at give fisk og vanddyr bedre betingelser. Omvendt kan det så betyde at græsenge der støder op til åer bliver for våde og ikke kan afgræsses. Mange græsenge har et plante og dyreliv som er tilpasset denne biotop (med græssende kvæg), som forsvinder hvis de ikke bliver afgræsset. Det gælder for bla. de mange orkideer som engene er så rige

på, her i omegnen. Orkideer kan ikke tåle hvis engene bliver for våde og dyrene ikke længere kan afgræsse.

I virkeligheden kan det godt lade sig gøre at få både brugbare enge og dyreliv i åerne. Det kræver bare noget så simpelt som en sammenhængende målsætning og indsats, - og ikke som nu, hvor forskellige naturinteresser får trumfet lige netop deres projekt i gennem, - uden hensyn til helhed og sammenhæng.

Det er ekstra galt med åerne, nu hvor kommunerne skal spare hvor der spares kan. Det koster nemlig en hel del penge at vedligeholde åerne, - sørge for oprensning og grødeskæring.

Vand følger dets meget enkle naturlov; Det flyder mod det laveste punkt hele tiden og er der forhindringer stemmer vandet op. Når vandstanden i åerne bliver højere, kan vandet ikke komme væk fra de mange markdræn i engene. Det betyder så også at drænene slemmer til med sand og mudder, så de ikke længere virker. Resultatet er meget våde enge hvor græs og kulturplanter ikke kan trives og hvor kvæget træder det hele op. I de 11 somre, vi indtil nu, har haft dyr gående på engene, er situationen forværret år for år. Om ganske få år vil det på en del af engene være helt umuligt med afgræsning. Engene vil gro til i ukrudt og krat, når de ikke længere kan afgræsses. En naturtype og et kulturlandskab vil forsvinde. Det er ikke sikkert at der kommer flere fisk i åerne af den grund, idet den største kilde til fiskedød i åerne

kommer fra kloakudledning, spildevand og udledning fra rensningsanlæg. Så nytter det ikke så meget med specialdesignede å løbsstrækninger og hævet vandstand...

Heldigvis er der en del bønder der ikke vil finde sig i denne udvikling. De finder sammen i å-laug for bedre at kunne komme i gennem med deres interesser hos kommunerne. En del bønder er direkte økonomisk afhængige af at vandet kan komme væk i åerne.

Det komiske (tragiske...) er at landmændene med diverse støtteordninger bliver premieret for at pleje de mange græsenge. Man får f.eks. tilskud hvis man lader dyr afgræsse eller tager høslet på engene. Hvis engene er for våde gives der ikke tilskud. Der findes nogle nationale og EU målsætninger om at bevare engene og samtidigt mindske udslippet af næringsstoffer til vandmiljøet. Så det virker helt grotesk at andre myndigheder (kommuner) modarbejder de overordnede målsætninger som landmændene agerer efter. Det hænger ikke rigtig sammen og det skaber en masse frustrationer hos mange landmænd, som dels har jorden som deres levebrød og dels er forbundet til arbejdet med pleje af græsengene på en positiv måde.

Langsomt men sikkert er en dyrebar ressource ved at forsvinde. Hvis den nuværende udvikling med åerne fortsætter, må landmændene skifte hest og finde andre græsenge for at overleve.

## Information og Opskrifter

## Ugens Mixkasser: DK-Ø-10

<b>Kartofler, kl.1</b>	<b>1 kg</b>
<i>Rønnely, DK</i>	
<b>Gulerødder, kl.1</b>	<b>850 g</b>
<i>Søris, DK</i>	
<b>Forårsløg, kl.1</b>	<b>1 bdt.</b>
<i>Egypten</i>	
<b>Jordkokker, kl.1</b>	<b>600 g</b>
<i>Rønnely</i>	
<b>Blomkål, kl.1</b>	<b>1 stk.</b>
<i>Italien</i>	
<b>Cherrytomater, kl.1</b>	<b>280 g</b>
<i>Israel</i>	
<b>Spinat/Portulak kl.1</b>	<b>125 g</b>
<i>Italien/DK</i>	
<b>Citron, kl.1</b>	<b>1 stk.</b>
<i>Italien</i>	
<b>Appelsiner, kl.1</b>	<b>1,1 kg</b>
<i>Italien</i>	
<b>Æbler, kl.1</b>	<b>1,1 kg</b>
<i>Argentina</i>	
<b>Banuner, kl.1</b>	<b>825 g</b>
<i>Peru/Dom. Repl.</i>	

## Pandekager med Jordkokfyld

**Ingredienser:** 1 bdt. forårsløg, 250 g jordkok, 1/4- 1/2 l fløde, lidt timian, salt.

**Fremgangsmåde:** Skyl jordkokkerne rene og skær dem i skiver. Snit forårsløg fint og svits i lidt smør sammen med jordkok, 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 forårsløg

**Ingredienser:** 300 g jordkokker, 300 g kartofler, 1 bdt. forårsløg, 1 spsk. olivenolie, 1 l. hønse eller grøntsagsbouillon, 2 dl piskefløde, salt, peber, 1 bundt persille. Evt. croutoner, bacon, flødeost, timian.

**Fremgangsmåde:** Skræl jordkokker og kartofler og skær dem i skiver. Skiv fint fint (gem evt. lidt af den grønne top til senere). Varm olien i en gryde og sautéér 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 løgtop og server suppen med brød

## Jordkoksalat

**Ingredienser:** 300 g jordkokker 1 æble uden kerner og skal, Saft af 1 citron, 1 dl valnøddolie eller anden olie, 50 g valnødder, evt. salatblade.

**Fremgangsmåde:** Skrub og rens jordkokkerne og skræl dem evt. Riv jordkokker i lange, papirtynde strimler ned i en skål med citronsaft. Riv æblet groft ned i. Vend olien i, og krydr med salt/peber. Server med spinat/Portulak.

## Jordkok og Kartoffelgratin

**Ingredienser:** 500 g skrællede skivede kartofler, 500 g skrællede og skivede jordkokker, 3 løg i tynde både, 175 g reven ost, reven muskatnød, salt og peber, timian, 5 dl mælk/fløde, lidt røget mørbrad eller kalkun, timian.

**Fremgangsmåde:** Fordel halvdelen af kartofler, jordkokker og løg i et ovnfast fad. Riv evt. lidt muskatnød over. Fordel lidt frisk timian over grøntsagerne. Drys med kværnet peber, en anelse salt og drys med en håndfuld reven ost. Læg resten af grøntsagerne ovenpå og riv igen lidt timian og muskat over. Hæld mælken over og drys med lidt ost. Sættes i 220 grader varm ovn i ca. 40 min. Skær den røgede mørbrad i tynde skiver og fordel over de gyldne

kartofler. Bag videre i ca. 10 min. Drys nu resten af den rene ost ovenpå grønt / kød og sæt i ovnen til osten er gylden. Server med timian og gulerodsråkost.

## Blomkålswok med forårsløg

**Ingredienser:** ½ blomkål i små buketter, 1 dl. Vand, 1 bdt. forårsløg, 300 g gulerødder, 1 hel tørret chili, lidt friskrevet ingefær, ½ dl. Japansk sojasauce blandet med ½ dl vand, olie, salt, peber, 1 spsk. Maizena.

**Fremgangsmåde:** Varm olien op i en wok eller dyb pande og sauter blomkål og skivet gulerod og tørret chili i 2 minutter. Tilsæt vand og damp under låg indtil kålen er næsten mør men stadig har bid. Tag låget af og lad vandet dampe væk. Tilsæt fintskivet forårsløg m. top og frisk ingefær hvis den benyttes. Tilsæt sojavand og kog op ikke mere end 1 minut. Jævn med maizenaopløsningen og smag til med salt og friskkværnet sort peber. Spises med ris, grillet kalvekød og salat.

## Blomkål i Sur/Sød Karry

**Ingredienser:** ½ blomkål, 4-5 gulerød, 2 spsk. honning, 1 tsk. karry, ½ dl. Eddike, lidt soja, lidt stødt kommen/koriander.

**Fremgangsmåde:** Skyl og del blomkålen i små buketter. Skræl og skær gulerødderne i skiver. Kog begge dele til de er møre men stadig med bid. I en gryde smeltes honning. Karry kommes i og varmes godt igennem, men pas på med ikke at komme til at brænde den af! Kom eddike og soja i, og det hele koges op, tages af varmen og køler lidt af, inden det hældes over blomkål og gulerod. Lad det trække til næste dag. Server som tilbehør.

## Mixkassen i uge 14:

Kartofler, Gulerødder, Forårsløg, Rødbeder, Blomkål, Romanisalat, Cherrytomater, Agurk, Æbler,