

Kunsten at pløje jorden

Naturen er vågnet af vinterdvale. Fuglene har igen fået stemmer og frøerne begynder så småt med kvækken i søen.

Også bonden på gården er vågnet; - Der er fuld gang i forårsarbejdet. Møget er spredt ud og jorden bliver pløjet og tromlet. Herefter skal jorden tilsås med kløvergræs. Kun et lille areal skal i år sås med korn. Der er som sagt ikke rigtig penge i at dyrke korn for tiden.

Pløjningen af jorden er det der tager længst tid. Det er et stort og møjsommeligt arbejde. Vores traktor kan kun pløje fire furer ad gangen, hvilket svarer til knapt to meters arbejdsbredde. Man kan ikke køre så hurtigt fordi ploven er tung og jorden træg. Kører man for hurtigt bliver pløjningen knapt så god, samtidig med at der er stor risiko for at skade ploven, hvis man f.eks. kører på en stor sten.

Utroligt med alle de sten der vælter op af jorden år efter år. Man skulle tro at det ville tage en ende, men stenene i undergrunden har deres eget liv. Ikke så underligt at vores forfædre af og til mente at der var troldom indblandet.

Foran traktoren har vi en frontlæsser med en stor skovl, som vi kan samle stenene op med. Mange af stenene havner i stenbunken som ofte ligger i et hjørne af en mark. Stenbunkerne kan blive rigtig store efter generationers indsamling af sten fra markerne. Nu til dags ender en del stenbunker som opfyldt til veje og pladser ved gården. I dag har man så store maskiner at det er en smal sag at fjerne en stenbunke.

Guldet ligger i mulden

I gamle dage var indsamling af sten et slidsomt arbejde som foregik med stenslæde og vogne efter heste. Stenslæden har været brugt i tusinder af år og har nok været det mest udbredte landbrugsredskab, - næst efter ploven. De store sten i marken har faktisk været nemmere at få op med brug af heste og spader. I dag kører man bare ud på marken med en rendegraver og laver et ordentligt hul i jorden for at få stenen op og væk. Ikke lige så skånsomt for jorden som en hest med stenslæde...

Det hårde arbejde med jorden i gamle dage er afløst af betjent teknik. I dag klarer vi de fleste opgaver i marken inde fra førerhuset, med den ene hånd på rettet og den anden på et joystick. Det kan i dag være lidt vanskeligt at begribe hvor slidsomt arbejdet med jorden egentligt var i gamle dage. At gå med plov for heste en hel dag kræver virkelig sin mand. 30-35 kilometers vandring hver eneste dag. Alle muskler i kroppen skal hele tiden bruges for at holde ploven i den rette balance og position. I sær pløjning af græsjord og kuperede marker er en hård tørn, som giver mange ømme muskler. Gamle græsmarker er det værste, da det er ret svært at styre ploven ordentligt, samtidigt med at hestene skal have en vis fart for at græstørven bliver vendt rigtigt. Jord skal af og til tømmes ud af støvlerne og tømmeren som styrer hestene skal skifte plads, så ryggen ikke kommer til at se ud som stribet flæsk. Blikket er fæstnet på jorden foran og efter ploven. Konstant overvåger

bonden om jorden nu "falder" ordentligt efter ploven. Samtidig har bonden konstant et øje til hestene så de yder deres bedste og trækker rent, - dvs. at hesten arbejder sammen og finder det rette tempo, så de kan holde til hele dagens arbejde. Hvis hestene ikke passer ordentligt sammen går det ikke ret godt med pløjningen. Efterhånden får bonden og hestene et nærmest symbiotisk forhold, idet bonden nærmest bare behøver at tænke sig til en handling for at hesten reagerer som de skal.

I dag arrangeres der hvert år pløjstævner for heste. Selvfølgelig kun for sjov, men også for at holde håndværket i live, så nuværende og fremtidige generationer kan se hvordan arbejdet med jorden har foregået i flere tusinder af år.

I dagens Danmark er der ikke mange der tænker på de mange generationer af bønder som har slidt og slæbt med jorden, - år efter år for at skabe en lille smule mere udvikling og velstand. Vores forfædre ser ikke ud til at have arbejdet forgæves...



Information og Opskrifter

Ugens Stor Grønt: DK-Ø-10	
Glaskål+Citron, kl.1	1 stk.
<i>Italien</i>	
Gulerødder, kl.1	850 g
<i>Søris, DK</i>	
Løg, kl.1	500 g
<i>Axel Månsson, DK</i>	
Selleri, kl.1	1 stk.
<i>Rønnely</i>	
Agurk, kl.1	1 stk.
<i>Kaj Stengaard, DK</i>	
Cherrytomater, kl.1	275 g
<i>Spanien</i>	
Østershat, kl.1	200 g
<i>Italien</i>	
Blomkål, kl.1	1 stk.
<i>Frankrig</i>	
Romainesalat, kl.1	1 stk.
<i>Italien</i>	
Bønner, kl.1	250 g
<i>Egypten</i>	
Persille, kl.1	1 bdt.

Sellerisuppe med croutoner**Ingredienser:** 500 g se

lleri, 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.

outoner: 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.

Sellerimums

Ingredienser: 400 g gulerødder, 400 g selleri, Olivenolie, 2-4 fed hvidløg, salt og peber.

Fremgangsmåde: gulerødder og selleri rives groft eller skæres ud i tændstikker (Bedst). Gulerødder og selleri sautes her efter med knust hvidløg i olivenolie, til det er al dente (der skal være bid i). smag til med lidt salt og peber + evt. ristet sesamfrø. Serveres til kød og fisk.

Selleri i Sennep

Ingredienser: ½ selleri, 1 tsk. smør, 1 spsk. olie, salt og peber. Sauce: 2 spsk. vinaigre, 1-2 spsk. mild dijonsennep, 40 g smør, Rosmarin.

Fremgangsmåde: Skræl selleri og skær den i ½ cm tykke skiver, som deles i stave. Varm vinaigren i en lille gryde. Tilsæt sennep under piskning og herefter det kolde smør under stadig piskning. Tilsæt lidt hakket rosmarin, salt og peber. Det må ikke koge herefter. Varm smør og olie på en pande. Steg selleristavene til de er gyldne og stadig sprøde indeni. Serveres straks med saucen. Smager herligt som selvstændig ret eller som tilbehør til kød.

Bagte rodfrugter

Ingr: 600 g gulerod, 600 g selleri, ½ dl olivenolie, 2 spsk. grov sennep, 2-3 fed hvidløg, lidt citronsaft, timian, salt.

Fremgangsmåde: Forvarm ovn til 180 grader. Skræl selleri og gulerødder. Del gulerødder på langs. Del sellerien i grove stave. Bland olivenolie, citronsaft, salt, peber, presset hvidløg, grov sennep og plukket timian i en skål. Vend selleri og gulerødder i marinaden og bag i ovn i 25 min. Tilsæt evt. lidt mere marinade og bag i ca. 15 min.

Flere opskrifter på: www.buresodal.dk

Stor Grøntkasse

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 evt. lidt hakket rosmarin og kom låg på sauterpanden de sidste 5 min. Serveres til såvel fiske- som kødretter.

Selleri med svampe og nødder

Ingredienser: 200 g østershat, 125 g løg, 250 g selleri, 125 g gulerod, ca. 50 g valnødder, 1 spsk. valnøddeolie, 20 g smør, 2-3 spsk portvin, salt /peber, citron.

Fremgangsmåde: Rens svampene forsigtigt og brug så lidt vand som muligt. Skær løg 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 svampe i skiver og 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 5-6 minutter over kraftig varme. Vend dem jævnligt. Hæld portvin i og smag til med salt, peber og lidt citronsaft.

Salg af Øko kalvekød

Kødet sælges i portioner á ca. 20-25 kg. Prisen er 78 kr. pr. kg. Stadig ledige portioner til afhentning fredag d. 16/4.

Stor grønt i uge 16:

Asparges, Gulerødder, Løg, Jordkokker, Agurk, Salat, Cherrytomater, Citron, Spidskål, Bønner, Glaskål, mm.