

Der er så dejligt på landet...

Det kolde vejr fortsætter blæst og hurtige regnbyger. Vi håber at det holder nogenlunde tørt i weekenden, hvor vi gerne skal plante i marken.

Duernes hærgen...

I år bliver alle planter dækket med insektdug og fiberdug. En kostbar affære, men nødvendig handling, hvis bonden på gården skal sikre sig noget søvn og ro. Duer er et stort problem, når de går på rov i kålmarken. Efter ganske få dage kan en flok duer spise utrolige mængder kålblade fra de spæde planter. De strippede kålplanter har derefter meget svært ved at komme i gang igen.

Det har ellers været god praksis for bonden at stå op med solen og affyre et par skræmmeskud med haglsprederen, men det har desværre kun en begrænset effekt. Til sidst vænner duerne sig også til dette. Oppustelige skræmmedukker og dragerovfugle har også været afprøvet, men duerne vænner sig hurtigt til nye tiltag.

Sisyfos

De mange besværligheder med at dyrke grøntsager og afgrøder på marken, er egentlig også et meget godt billede på de mange andre forhindringer som bønderne i dagens Danmark møder, når de skal dyrke jorden. Afregningspriserne på selve afgrøderne har stort set ikke ændret sig i 30 år. Alle andre omkostninger som er forbundet med at dyrke afgrøder, er derimod vokset år efter år. Så landmanden må konstant løbe hurtigere og effektivisere. Lige nu er afregningspriserne så meget i bund at der ikke er overskud mere til at effektivisere, så mange landmænd er

klemte fast og trængt op i en krog. De kan ikke længere investere og følge med udviklingen. Det bliver til overlevelse. Oven i kommer så ufatteligt mange krav fra myndighederne og en masse love som skal overholdes. En voksende del af landmandens arbejde går med at udfylde skemaer og holde sig ajour med krav og love. Resultatet er at der er for lidt tid til at passe arbejdet med jorden og dyrene. Usundt både for landmand og dyr/jord. I modsætning til de Franske landmænd har de Danske ikke tradition for at lave oprør. Vi bøjer nakken og indstiller os på den nye virkelighed. Men spørgsmålet er bare om nakken kan bøjes meget mere uden at udsynet, orienteringen og arbejdsvevnen mistes...

Der er hul i spanden...

Fotosyntesen og dermed høst af afgrøder fra jorden, er én af de få råstoffer vi har i vores samfund. En evig kilde af merværdi, der år efter år bidrager til samfundets velstand.

- Der skal jo en hel del merværdi til for at holde hjulene i gang med offentligt ansatte og institutioner osv.

Ligesom der for landmanden er en grænse for hvor meget jorden kan give af udbytte, er der vel også en grænse for hvor meget samfundet kan tillade sig at forbruge? Merværdien opstår jo ikke ud af den blå luft og landmanden kan ikke trylle (selvom det er et stort ønske...) Underskud på de enkelte landbrug bliver ikke finansieret med yderligere lån, men med besparelser og nedskæringer. Gælden er for stor og det er nytteløst at optage mere gæld når udsigterne for tilbagebetaling er så dårlige som de er. Virkeligheden er

benhård ude på landet. Der er ingen kære mor, hvis høsten slår fejl, eller udbyttet af en eller anden grund bliver halveret. Den enkelte landmand og landbrug må ganske enkelt sætte "tæring efter næring" eller forsvinde.

Op på hesten

Mange landmænd dyrker nu jorden økologisk. Dermed har de indstillet sig på en dyrkning der tager hensyn til muldjordens grænse, mht. hvor meget merværdi der kan fratages, uden at det går ud over den biologiske balance. Udbyttet er lidt over det halve af det konventionelle landbrugs udbytter. Mange landmænd vil gerne dyrke økologisk, men bliver bremset af den nuværende krise, der ikke levner overskud til eksperimenter og omstilling. Ærgerligt, fordi en mere bæredygtig dyrkning af jorden samtidigt også, på lang sigt, giver en mere bæredygtig økonomi på de enkelte landbrug. Med den nuværende produktion af bulkvarer, bliver vi hurtigt kørt i sæk af andre lande, der er ved at blive lige så effektive, men har lavere omkostninger. Kvalitetsvarer og varer der der er dyrket med respekt for jorden og dyr er vejen frem. Spørgsmålet er så bare om samfundet og den enkelte borger er villige til at betale prisen? Målsætningerne fra EU og samfundets side om større udbredelse af økologiske landbrug og mere naturvenligt landbrug vil, i en overgangsperiode, sikkert betyde lavere eksportindtægter til landet og dermed mindre merværdi til finansiering af det offentlige. Men på lang sigt er der måske penge i "skidtet"...

Information og Opskrifter

Ugens Mixkasse: DK-Ø-10

Kartofler, kl.1 1 kg

Rønnely, DK

Gulerødder, kl.1 1 kg

Nye Spanske

Porrer, kl.1 500 g

Østerkrog, DK

Tomater, kl.1 400 g

Markhaven, DK

Salat, kl.1 1 stk.

Lars Skytte, DK

Spidskål, kl.1 1 stk.

Frankrig

Snackpeber, kl.1 1-2 stk.

Markhaven, DK

Melon, kl.1 1 stk.

Marokko

Agurk, kl.1 1 stk.

Markhaven, DK

Bananer, kl.1 750 g

Dom. Repl.

Radiser, kl.1 1 bdt.

Biggaard, DK

Spidskål bagt med Parmesan

Ingredienser: 1 stk. spidskål, salt, peber, frisk timian, 1-1½ dl grøntsagsbouillon, 25 g smør, 2 spsk. Rasp, 35 g parmesanost.

Fremgangsmåde: Skær kålen i halve eller kvarte, alt efter størrelse og blancher den i kogende, letsaltet vand et par min. Afdryp kålen og læg den i et smurt ovnfast fad og drys salt, peber samt lidt frisk timian på. Hæld lidt bouillon ved kålen, kom smørklatter over og drys rasp og ost på kålen. Bag den mør i ovnen ved 200° i ca. 20 min.

Sprøde grøntsager i Wok

Ingredienser: 3-4 gulerødder, ca. 4-500 g frisk Spidskål, 300 g løg/porrer, evt. 1 fed presset hvidløg, 2 spsk. majsolie, 1 ds. Kokosmælk, 1 spsk. mild karry pasta eller 1-2 tsk. chilipasta, evt. 1 dl bouillon, evt.

lidt majsstivelse til jævning, salt og peber.

Fremgangsmåde: Rens grøntsagerne og skær gulerødderne i tynde skiver, Skær spidskålen i grove terninger. Snit løg/porrer i stykker. Pisk kokosmælk, karrypasta og bouillon sammen i en skål. Varm olien godt op i en wok eller stegegyrde. Svits først gulerødder og spidskål 4-5 minutter. Tag dem op. Kom løg/porrer og hvidløg i og svits 2-4 minutter. Tag også dem op. Kom kokosmælken i og kog den igennem. Vend grøntsagerne i og varm igennem. Smag saucen til og jævn den evt. Tilbehør: løse ris, brød, evt. lidt kød.

Spidskåls Tzatziki

Ingredienser: 1 mellemstort spidskål, 1 dl. Havsalt, 2 fed finthakkede hvidløg, 3 dl yoghurt, ½ dl olivenolie.

Fremgangsmåde: Kålen snittes meget fint. Drys havsalt ud over kålen og lad den salte i mindst 1 time. Skyl kålen grundigt og vrid den for vand. Skyl igen kålen - og vrid. Tilsæt yoghurt, rør sammen og smag til med hvidløg og ekstra olivenolie, hvis dette benyttes.

Gulerødder m. parmesan

Ingredienser: 500 g gulerod, olivenolie, frisk parmesan, persille, salt og peber.

Fremgangsmåde: Skyl og skrub gulerødderne. Skær dem i store stave. Sæt en gryde vand over med salt, vand og lidt olie. Kog gulerødderne i højst 2 minutter, afdryppes i sigte og anrettes på et lunt fad. Med et rivejern, rives rigeligt parmesan udover, og der dryppes med olivenolie, salt og peber. Til sidst tilføres evt. revet basilikum eller hakket bredbladet persille.

Mixkassen

Spidskål med ristet sesamfrø

Ingredienser: 1 mellemstort spidskål, saften af 1 citron, salt, peber, 2 spsk. Olivenolie, 2-3 spsk. Sojasauce, 2 spsk. Ristede sesamfrø.

Fremgangsmåde: Del spidskålet på langs. Skær stokken fra. Skær kålen i meget tynde skiver. Stil en stor gryde, wok eller stor sorterpande på bluset ved høj varme med lidt olivenolie. Når panden er meget varm tilsættes kålen, og citronsaften hældes over. Vend hurtigt rundt i maksimalt 2 minutter. Kålen skal dampes i citronsaften, men den må ikke blive slatten. Sigt væden fra, og vend kålen ud på et fad. Dryp med olivenolie og sojasauce. Krydr med havsalt og friskkværnet sort peber og drys de ristede sesamfrø ud over.

Salat m. Brødcroutoner

Ingredienser: ½-1 stk. Salat, 150 g gulerødder, 3-4 tomater, 3-4 skiver sandwichbrød, smør, hvidløg.

Marinade: 6 spsk. olie, 2 spsk.

estragoneddike, 1½ fed hvidløg, 1½ tsk. dijonsennep, salt, peber.

Fremgangsmåde: Bland smør med presset hvidløg og smør på begge siderne af sandwichbrødkiverne. Rist skiverne i ovnen på bage papir el. lign. Husk at vende skiverne og tage dem ud inden de bliver for brankede. Skær herefter skiverne i tern. De yderste blade fjernes fra salaten og resten af salaten skylles grundigt, tørres og skæres i strimler. Gulerødder skæres i fine stave. Tomaterne skæres i både. Bland nu alle ingredienser sammen og server i en passende skål. Pisk marinaden sammen og hæld den evt. over salaten inden servering.

Mixkasse i uge 22:

Kartofler, Gulerødder, Porrer, Tomater, Spinat, Salat, Æbler, Snackpeber, Agurk, Vandmelon,