

Regn tager og regn giver liv...

Et gigantisk skybrud tog i lørdags vejen forbi Slangerup og efterlod ødelagte marker og afgrøder. Cirka 75 mm regn fik vi på ialt 4 timer. Det var mere end den nypløjede jord kunne bære og overalt ses der voldsom erosion på marker der er nypløjede og nytilsåede. Alle bønder i området havde i dagene op til uvejret lagt sig i selen for at få tilsået markerne med raps og efterafgrøder. Alt arbejde er spildt og næste års afgrøde er tabt. Der er ikke andet for end at starte forfra til foråret, - det er for sent at så om nu.

Årets havrehøst lå selvfølgelig i en udækket bunke ved marken og klar til afhentning. Vi har ikke rigtig faciliteter til at opbevare korn, så vores korn bliver altid lagt i en bunke på marken for herefter at blive afhentet af en lastbil. Normalt går det godt og lastbilerne er flinke til at få afhentet kornet ret hurtigt, men ikke lige i år. Selvfølgelig var kornet derfor ikke afhentet da uvejret brød løs. Bonden fik travlt i uvejret med at dække bunken til med presseninger. Et hårdt job i skybrudsvejr fordi presseningen bliver afsindig tung af al det vand der styrter ned. Efterfølgende kunne det dog konstanteres at bunken havde fået for meget vand. Så søndagen gik med at få kornet transporteret hjem til gården, hvor det lå mere sikkert og bedre kunne afhentes. Vi fik travlt med at gøre plads i laden og indrette et midlertidigt kornlager. Et par dage efter kom foderstoffirmaets lastbil så endelig og afhentede. Pu ha, det giver lige en lettet fornemmelse hos bonden

på gården. Der er kamp om at få afhentet sit korn i år og det er de store bønder der kommer først til. De små bunker bliver taget til sidst. Vi er desværre én af de små fisk og kommer derfor sidst i køen. Nuvel, det var tæt på, men kornet blev reddet på målstregen. Det skal tørres ned hos foderstoffirmaet så det ikke tager varme og dermed forringer kvaliteten. Hvis alt går vel i den videre proces ender havren som havregryn.

Halmen skal køres hjem fra markerne. Halmen er presset i rundballer og deres form gør at regnvandet bedre løber af halmen. De bliver våde, men ikke mere end at de kan tørre op og ikke tager nævneværdig skade. Faktisk kan de bedre klare korte skybrudsbyger end stille heldagsregn. Når det regner voldsomt når halmballerne ikke at suge ret meget vand.

Når man færdes ude i det Danske bondeland er det lidt surrealistisk og mærkeligt at der i medierne har været så meget omtale af situationen med orkan og stormvejr på USA's østkyst. Det er selvfølgelig også slemt og voldsomt, men sker samtidigt med at danske landmænd taber gigatiske beløb på grund af skybrud og konstant regnvejr. Nogle vil ikke overleve det her. Vi mister selv en del penge på de dårlige høstforhold, erosion på markerne efter skybrud, samt den dårlige kvalitet af kornet. Men vi er dog ikke så hårdt ramt i vores område, i forhold til andre steder i landet, hvor det nu er helt umuligt at høste kornet på markerne.

Grøntsagshøsten

Vejret driller lidt mht. til høst af grøntsagerne rundt omkring i landet. Vi nåede at høste denne uges grønt hjem mellem bygerne.

Lammekød til salg

Vi har nu frisk lammekød til salg. Lammene er fra vores egne får og har kun fået græs. Vi fodrer ikke vores dyr med korn eller tilsætningsfoder. Alle vore dyr er naturligvis også økologiske.

Kødet sælges i portioner á ca. 8-10 kg. Portionen er uden indmad, ben og slag (kan evt. bestilles særskilt u.b.) Halskød og bryst er hakket til fars. Portionen indeholder kølle, bov, ryg, kotteletter, og fars.

Prisen er 95 kr. pr. kg.

Vi har følgende afhentningsdage:

Fre. d. 9/9:	Udsolgt
Fre. d. 30/9,	ml. kl. 15-18
Fre. d. 14/10:	ml. kl. 15-18
Fre. d. 4/11:	ml. kl. 15-18

(evt. afhentning lørdage efter aftale)

Høstmarked

Vanen tro afholder vi høstmarked **søndag d. 4. sept., ml. kl. 10-16.**

Alle er velkommen til at besøge vores landbrug denne dag.

Vi har rundvisning i marken og sælger kaffe, kage, et let måltid og andet mundgodt.

Også mulighed for køb af grøntsager og bestilling af kød.

Information og opskrifter

Ugens Stor Grønt: DK-Ø-10

Aubergine, kl.1	1-2 stk.
<i>Nederland</i>	
Gulerødder, kl.1	1 kg
<i>Søris, DK</i>	
Løg, kl.1	500 g
<i>Skifteker, DK</i>	
Sommerhvidkål, kl.1	1 stk.
<i>Buresødal, DK</i>	
Suktermajs, kl.1	4 stk.
<i>Buresødal, DK</i>	
Courgette, kl.1	1 stk.
<i>Buresødal, DK</i>	
Bønner, kl.1	250 g
<i>Svanholm, DK</i>	
Tomater, kl.1	450 g
<i>Markhaven, DK</i>	
Agurk, kl.1	1 stk.
<i>Markhaven, DK</i>	
Rødbeder, kl.1	700 g
<i>Buresødal, DK</i>	
Bladselleri, kl.1	1 stk.
<i>Lars Skytte, DK</i>	
Romainesalat, kl.1	1 stk.
<i>Lars Skytte, DK</i>	
Timian, kl.1	1 bdt.
<i>Buresødal, kl.1</i>	

Coleslaw

Ingredienser: ½ hvidkål, 3 gulerødder, 2 dl youghurt, 1 tsk. sennep, 1 tsk. stødt spidskommen, salt, peber.

Fremgangsmåde: Snit hvidkålen fint. Undlad stokken. Riv gulerødderne på det grove råkøstjern. Bland fromage frais med dijonaise og stødt spidskommen. Smag til med salt og peber. Bland hvidkål og gulerødder med fromage frais blanding til kål/gulerødder er "fedtet ind". Drys evt. med grofthakket persille. Coleslaw kan bruges i sandwiches, til kødretter og frokosttilbehør.

Pasta med Hvidkål

Ingredienser: 400 g hvidkål, olie, 1-2 fed hvidløg, 2-3 spsk. balsamico, 500 pasta, salt, peber og evt. tamari og parmesan.

Fremgangsmåde: Del hvidkålen og bortskeer det grove stilkstykke. Snit herefter hvidkålen groft. Varm en wok eller en stor gryde op med olie og svits kålen heri. Tilsæt evt. lidt ad gangen. Tilsæt knust hvidløg, salt, peber og lidt vand og lad kålen koge mør under låg. Tag låget af og kog væsken ind. Tilsæt balsamico og vend friskkogt afdryppet pasta i retten. Dryp med olivenolie og server med parmesan, frikadeller/brød.

Hvidkålssalat

Ingredienser: 4-500 g fint snittet hvidkål.
Dressing: 1½ spsk. sesamolie, 4 spsk. app.sinsaft, 1 spsk. soja eller tamari, peber og lidt honning.

Fremgangsmåde: Læg hvidkålen i en skål med kogende vand i og lad den trække 15 min. Dræn herefter kålen for vand. Bland dressing og smag den til og hæld den over hvidkålen. Lad salaten trække ½ time eller mere. Tilsæt evt. 100 g feta, gulerod og grønne bønner til salaten. Sennepsolie dressing er også god.

Bønnesalat med Majs

Ingredienser: 200 g grønne bønner, 250 g kartofler, 2 majsølber, Brøndkarse, 1½ dl olivenolie, 2-3 spsk. krydderddike, 4 spsk kapers.

Fremgangsmåde: Bønnerne ordnes, afribbes og koges i 3-4 min. Kartoflerne pilles/skrælles og koges og skæres i grove stykker. Majsene skæres af kolberne med en skarp kniv. Alle grøntsagerne blandes sammen. Brøndkarsen hakkes og blandes i. Rør

Stor Grøntsagskasse uden

en dressing af olie, eddike og grofthakkede kapers. Smag til med salt, peber og evt. lidt sennep. Hæld dressing over salaten. Skær den i fine skiver og svits den i smør og tilsæt majs-kornene og lidt paprika til sidst. Herefter blandes porre/majs med de øvrige ingredienser. Nam-nam!!

Spicy Majs

Ingr.: 3 majs, olivenolie, paprika og salt.
Fremgangsmåde: Kog majsene og del kolberne i tre lig store stykker. Bland en marinade af olivenolie, salt og Paprika efter smag.

Tilsæt marinaden til en varm pande eller wok og svits nu kolbestykkerne i nogle minutter under stadig omrøring.

Gratineret Courgette

Ingredienser: 300-350 g courgette, 250 g gulerod, 200 g Løg, 2 fed hvidløg, 450 g tomat, 1 bdt. persille, 200 g cheddarost.

Fremgangsmåde: Courgetterne skæres i skiver og gulerødderne rives groft. Gulerod og Courgette svitses herefter i olie i nogle min., indtil de er lidt bløde. Løg kares i tynde skiver og svitses let i olie sammen med knust hvidløg. Courgette/gulerod lægges i et ovnfast fad. Løg lægges over. Tomaterne skæres i skiver og lægges øverst. Mellem lagene drysses der med hakket persille og lidt salt og peber. Osten rives. Blandingen drysses på plus evt. lidt timian. Fadet sættes i en 200 C. varm ovn i 30 min.

Stor Grønt i uge 36:

Auberginer, Gulerødder, Porrer, Broccoli, Majs, Tomater, Voks-bønner, Salat, Agurk, Pastinak mm.