

## Optimal dyrevelfærd?

Næsten alle køer og kalve er hjemme på stald igen. Kun et par enkelte hårdføre skovkøer, nogle kvier og fårene går stadig ude på markerne.

Vi gennemlever et par døgn med uro og brøleri på gården. Alle kalve er nemlig ved hjemkomsten separeret (fravænnet) fra deres mødre og går nu i deres egen stald.

Kalvene er 7-8 måneder gamle og det er på tide at koen får fred til at samle sig om den næste kommende kalv, som stadig befinder sig inden i maven.

I sær tyrekalvene er store og de fleste køer er "glade" for at slippe af med deres "teenagedreng". Kviekalvene er derimod mere kede af det og helt tydeligt mere bundet til deres mødre. På et eller andet tidspunkt skal adskillelsen ske, men det virker lige hårdt at gennemføre hvert år.

I vores kulturlandbrug kan vi ikke vente på at dyrene selv finder ud af det. Vi er nød til at styre tingene, for at få det optimale ud af fodring, pasning og stalde.

Der er ingen tvivl om at man med integration af moderne teknologi kunne lave en stald og et system der var mere optimalt mht. dyrevelfærd og fravæning af kalve.

Med en computerstyret stald ville man nemmere kunne passe og fodre dyrene optimalt på enkeltdyrs niveau. Det ville betyde at køerne kunne gå med deres "gamle" kalve indtil ca. 5-6 uger før deres nye kalv kommer til verden. Tyrekalvene ville så kunne slagtes direkte ved fravæningen og kviekalvene ville måske tage fravæningen lidt bedre når de er 10-

11 måneder gamle. Køerne kunne fodres så deres energibehov tilgodeses optimalt i forhold til både at have en stor kalv ved siden og en lille ny i maven.

I vores nuværende system gør vi meget ud af at køerne kun får den mængde og sammensætning af foder de har brug. Hvis de bliver for fede får de næsten altid kælvningsproblemer. Når de går sammen i en flok i stalden, er det ofte svært at styre vægten og huld for den enkelte ko. For at ramme rigtigt med alle dyr er man nød til at praktisere en fuldstændig individuel pasning. Som det er nu prøver vi at ramme gennemsnittet af dyrenes behov.

Med individuel pasning og fodring kommer vi faktisk tilbage til den praksis som har eksisteret i årtusinder forud vores moderne tid. Dog var det gamle pasningssystem baseret på at dyrene var bundet og stående i båse i stalden hele vinteren. Men det behøver vi heldigvis ikke mere. I dag er næsten alle køer i DK fritgående i staldene.

Et staldsystem der tilgodeser en endividuel pasning og fodring kræver store investeringer i både mekanik og elektronik, men det vil helt sikkert tilgodeses dyrenes adfærdsbehov optimalt. Det vil koste mange penge at gennemføre og vil betyde at kødet bliver væsentligt dyrere. Spørgsmålet er om der findes nogle forbrugere som er villige til at betale en yderligere merpris udover økoprisen?

### God og besværlig Hvidkålshøst

Hvidkålene er meget store i år og vi gør hvad vi kan for at sortere de største fra.

Mange af hvidkålene har ganske små mørke bladspidser. (kan ses på alle blade hele vejen gennem kålet).

Det er såkaldt "tip-burn" eller svedne bladspidser. Det er en mørkfarvning som ikke er skadelig for spisekvaliteten og som ikke er råd.

Tip-burn opstår når planten har mangel på kalk eller mangan. I sær hvis groningen er sket hurtigt på grund af rigelighed af vand og næring. (som i år)



Dyrene fanges ind og køres hjem til gården...

Friske, økologiske råvarer  
– fra lokale producenter –  
i abonnementskasser til udleveringssted  
eller leveret direkte til din dør

**B U R E S Ø D A L**  
- fra bonde til kunde...  
www.buresodal.dk

Jørlunde Overdrev 7  
3550 Slangerup  
Telefon: 4738 1776  
Email: bonden@buresodal.dk

## Information og opskrifter

### Ugens Stor Grønt: DK-Ø-10

<b>Auberginer, kl.1</b>	<b>2 stk.</b>
<i>Nederland</i>	
<b>Gulerødder, kl.1</b>	<b>1 kg</b>
<i>Søris, DK</i>	
<b>Løg, kl.1</b>	<b>500 g.</b>
<i>Nederland</i>	
<b>Hvidkål, kl.1</b>	<b>1 stk.</b>
<i>Buresødal, DK</i>	
<b>Rødbeder, kl.1</b>	<b>800 g</b>
<i>Rønnely, DK</i>	
<b>Tomater, kl.1</b>	<b>440 g</b>
<i>Markhaven, DK</i>	
<b>Bladselleri, kl.1</b>	<b>1 stk.</b>
<i>Lars Skytte, DK</i>	
<b>Hvidløg, kl.1</b>	<b>1 stk.</b>
<i>Frankrig</i>	
<b>Peberfrugt, kl.1</b>	<b>2 stk.</b>
<i>Nederland</i>	
<b>Krøsalat, kl.1</b>	<b>1 stk.</b>
<i>Lars Skytte, DK</i>	
<b>Persille, kl.1</b>	<b>1 bdt.</b>
<i>Buresødal</i>	

### Hvidkålssalat

**Ingredienser:** 4-500 g fint snittet hvidkål og 1 gulerod. **Dressing:** 1½ spsk. sesamolie, 5 spsk. citronsaft, 1 spsk. sennep, 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. Riv guleroden og bland med den snittede hvidkål. Bland dressing, smag til og hæld den over. Lad salaten trække ½ time. Tilsæt evt. feta.

### Smørdampet hvidkål

**Ingredienser:** ½ hvidkål, 2 dl vand, 2 spsk. smør, salt og peber.

**Fremgangsmåde:** Stil ovnen på 180 °C. Skær det halve hvidkål i 6 både og læg dem i et fad. Kom vand ved og krydr med salt og peber. Fordel smør i fadet og stil i ovnen i 15 min.

### Hvidkål i fad med oksekød

**Ingredienser:** 400 g hakket oksekød, 125 g løg/porre, 1-2 æg, 2 spsk. rasp, 2 dl mælk, salt og peber, lidt friskreven muskat, ca. 900 g hvidkål, lidt olie.

**Fremgangsmåde:** Løget rives groft. Rør farsen sammen med løg/porre, æg, rasp og mælk. Lad den hvile lidt. Tag de yderste blade af kålen, del hovedet i kvarte og skær stokken af. Snit kålen lidt fint og blanchér den 5 min. i letsaltet vand. Smør et dybt ildfast fad med lidt olie, hæld al farsen i. Lad kålen afdryppe i et dørslag, drys med reven muskatnød og læg den over farsen, læg låg på og lad den bage i ovnen 1 time ved 200 gr. til farsen er gennembagt. Tip: Tilsæt evt. lidt fåremælksfeta til farsen. Spis med kartofler, brød og rødbedesalat.

### Lammekød med ristet hvidkål

**Ingredienser:** 350 g lammekød (gerne bov/hals), 300 g hvidkål, 2 gulerødder i tynde strimler, 1 rødløg i fine skiver, 2 spsk. olivenolie, lidt spidskommen, 2 finthakkede hvidløg, salt, peber.

**Fremgangsmåde:** Varm en wok eller stor pande kraftigt op. Snit hvidkålen fint. Rist kål og kød meget hurtigt og pas på det ikke "koger". Tilsæt løg, gulerod og krydderier. Tilsæt 1 dl vand og lad det koge op. Krydres med salt og peber og serveres straks. Kogte basmatiris passer godt til retten.

### Rødbedesalat m. bladselleri

**Ingredienser:** 500 g kogte kolde rødbeder, 150 g bladselleri, 2 æbler skåret i tynde både, ½ dl hakkede valnødder, **Dressing:** 1 spsk. balsamisk vineddike, 1 spsk. olie, 1 spsk. honning, 1 tsk. Sennep, salt og peber.

## Stor Grønt uden kartofler

**Fremgangsmåde:** Rødbederne koges hele med skind på, - i ca. 0-35 min. Når de er kolde er det nemt at smutte skindet af dem. Herefter skæres de ud i tern og blandes forsigtigt med fintskivet bladselleri, valnødder og æblebåde. Dressingen blandes sammen og hældes over.

### Lun rødbedesalat m. bladselleri

**Ingredienser:** 700 g kogte rødbeder, 1 håndfuld pinjekerner, 2½ spsk olivenolie, 3 spsk sennep med hele korn, 2 spsk balsamico eddike, 1 spsk vand, Knust hvidløg efter smag, 2-3 dl. bladselleri.

**Fremgangsmåde:** Smut rødbederne og riv dem groft. Vend forsigtigt skivet bladselleri i.

Rist pinjekernerne på en lun pande til de er gyldne. Rør en marinade af olie, sennep, vand og hvidløg. Vend det hele sammen og drys med salt og groftkværnet sort peber.

### Coleslaw med gulerødder

**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 råkostjern. Bland fromage frais med dijonnaise 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 og kødretter.

## Stor Grønt i uge 44:

*Champignon, Gulerødder, Løg, Blomkål, Jordskok, Hokkaido, Tomater, Timian, Agurk, Spinat, Peberfrugt, Fennikel*