

Kan vi dyrke jorden anderledes?

Så er vi ved at være inde i slutspurten af det gode tørre efterårsvejr. Vintervejret begynder så småt at nærme sig, - i første omgang som regn og blæst.

Vi har nydt godt af det tørre vejr og det er kun det aftagende dagslys, der forhindrer os i at ordne nogle flere opgaver på gården. De sparsomme timer med dagslys benytter vi i øjeblikket bla. til at færdiggøre byggeriet af vores nye lade. Nu er det kun nogle småting der mangler. Derefter skal vi i gang med at renovere den gamle lade; En port skal flyttes og nyt beton slidlag skal etableres på gulvet. Vi mangler plads og ser frem til at få ryddet op i den gamle lade og få den indrettet så den passer til kørsel med truck og varer.

Der er hele tiden noget der skal gøres på et landbrug og det er dejligt sådan at have nogle konkrete opgaver der udfordrer og inddrager begreber som f.eks. forestillingsevne, planlægning, prioritering og energi.

Så selvom det er snart er vinter går vi bestemt ikke i hi...Vi skal jo også helst være i form, når det inden længe går der ud ad, med forårsarbejdet...

Natur og dyrkning, - samtidigt?

Efterhånden er vandniveauet på de fleste marker faldet til normalt niveau. Det betyder at vi kan færdes igen på markerne og få repareret dræner og afløb de steder hvor det ikke fungerer. Nogle steder kan det ordnes ved at drænene bliver spulet i gennem. Andre steder må gravemaskinen i gang og ny rørstrækning etableres.

Med vores nuværende landbrug og dyrkningspraksis er vi helt afhængig af en ordentlig dræning og vandafledning.

For mange år siden, da landbrugsdriften endnu ikke var mekaniseret, bestod landbrugslandet af en masse små marker der var afgrænset af moser, søer, åer, bække og skove. Skovene blev dog meget tidligt i vores dyrkningshistorie, reduceret til nærmest ingen ting. I dag er vi således ved at have en udbredelse af skovområder som når op på samme niveau som i Vikingetiden! Derimod er landet kraftigt forandret hvad angår størrelse af marker og reducere af naturområder.

Økonomien styrer og det er svært at få økonomi i en dyrkning der tilgodeser natur og naturområder fuldt ud. Det gælder sådan set for landbrugsdriften på hele vore jordklode. Der er god økonomi i at dræne jorden, så vi på den måde kan få de lavere liggende områder med i markerne. Det går simpelthen ikke at have en mark med f.eks. 5 vandhuller fordelt på marken. Det bliver alt for dyrt og uproduktivt at skulle tage hensyn til vandhullerne når der køres i marken med traktor og maskiner. Det koster også væsentlig mere energi til driften med sådan en mark, da arbejdet ikke kan gøres rationelt. Ydermere er der på en sådan en mark altid et gråzoneareal som skifter fra sæson til sæson. Et gråzoneareal som måske er på kanten til at kunne dyrkes pga. vandledning nær vandhullerne. På disse gråzonearealer er det svært at

opretholde en ordentlig kvalitativ produktion af afgrøder, samt svært at foretage en bekæmpelse af ukrudt.

Med dagens teknik og økonomiske pres, har vi simpelthen ikke midler og kundskaber til at tage individuelle hensyn ved driften af den enkelte mark. Dyrkningen af marken skal helst være lige så nem som marken ved siden af, eller som naboens mark, eller som landmændenes dyrkning i andre lande, eller som...

Ellers kan vi lige så godt lade være med dyrkningen.

Men, men... Måske er der håb forude. Den teknologiske udvikling med robotter og den stigende anvendelse af navigationsteknologi i landbruget, muliggør nemlig på sigt en praksis hvor vi, på den enkelte mark, kan tage flere dyrkningsmæssige hensyn til den stedlige natur, uden at det går for meget ud over økonomien. Lidt af et paradoks at vi med brug af moderne teknologi, måske kan vende tilbage til Jernalderens dyrkningslandskab. Vi kan helt sikkert ændre dyrkningspraksis, hvis vi virkelig vil! Indtil da, må vi fortsat holde dræningerne vedlige...

JULE-AND

RING 20 636 733 ELLER KIG IND PÅ
WWW.PERS-GRISERI.DK

Per har også et stort udvalg i grisekød fra hans egen produktion.

Levering i Julen og Nytår

Normal levering i uge 51 og 52.

Information og opskrifter

Stor Grønt: DK-ØKO-250

Kartofler, kl.1	1 kg
<i>Rønnely, DK</i>	
Gulerødder, kl.1	1 kg
<i>Søris, DK</i>	
Løg, kl.1	500 g.
<i>Skifteker, DK</i>	
Hvidkål, kl.1	1 stk.
<i>Buresødal, DK</i>	
Jordkokker, kl.1	600 g
<i>Rønnely, DK</i>	
Agurk, kl.1	1 stk.
<i>Spanien</i>	
Citron, kl.1	1 stk.
<i>Italien, Demeter</i>	
Peberfrugt, kl.1	1-2 stk.
<i>Nederland</i>	
Timian, kl.1	1 bdt.
<i>Buresødal, DK</i>	
Tomater, kl.1	500 g
<i>Nederland</i>	
Butternut, kl.1	1 stk.
<i>Buresødal, DK</i>	
Bønner, kl.1	200 g
<i>Egypten</i>	
Hvidløg, kl.1	1 stk.
<i>Frankrig</i>	

Opskrifter med Butternut

Find opskrifter med Butternut på vores hjemmeside. Tilberedes på samme måde som Hokkaido. Dvs. deles i kvarte og kerner fjernes, inden videre tilberedning. Smagen er mere fyldig og mere nøddeagtig.

Hvidkål i fad med oksekød

Ingr: 400 g hakket oksekød, 125 g løg, 1-2 æg, 2 spsk. rasp, 2 dl mælk, salt og peber, evt. lidt muskat, ca. 800 g hvidkål, lidt olie.

Fremgangsmåde: Løget rives groft. Rør farsen sammen med løg, 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 rød løg 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, gulero 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.

Bagt kartoffelfad med hvidkål

Ingredienser: 600 g kartofler, 400 g jordkok, 2 dl yoghurt, 2-3 spsk. olivenolie, 2-3 dl friskrevet parmesan, 200 g fint snittet hvidkål, 1-2 æg.

Fremgangsmåde: Kartofler og jordkok skrælles og koges præcist møre i vand uden salt. Forkog det snittede hvidkål i 3-4 min. Hæld vandet fra og mos kartofler/jordkok med et piskeris. Tilsæt yoghurt og olivenolie. Tilsæt æg og rør grundigt. Brug kogevandet hvis konsistensen skal justeres. Smag til med havsalt og friskkværnet sort peber. Tilsæt parmesan og rør forsigtigt det snittede hvidkål i. Hæld mosen i et ildfast fra og gratiner det i en 200 grader varm ovn i 20 minutter. De

Stor Grønt med kartofler

sidste 5 minutter skrues op til 225 grader eller grillen tændes, så bliver mosen gylden på toppen. Et stykke lam eller kalv er helt i top til mosen.

Kålsalat med Jordskok

Ingredienser: 100 g fint snittet hvidkål, 1-2 æbler i små tern, 200 g jordskokker fint snittet, evt. granatæble.

Dressing: ½ dl. olivenolie, evt. 1 udkerket finthakket chili, lidt finthakket ingefær, 2 spsk. citronsaft, salt, peber.

Fremgangsmåde: Bland kål, æbletern og jordskokker. Pisk dressing sammen, smag til og vend den med salaten. Drys ev. med granatæblekerner.

Ovnbagt jordkok af Jamie Oliver

Ingredienser: 2½ dl fløde, saft af 1 citron, 2 fed finthakket hvidløg, 1 stor håndfuld hakket persille/timian, 3 store håndfulde reven parmesan, salt, peber, 500 g skrubbete jordskokker, 2 store håndfulde friske brødkrummer, olivenolie.

Fremgangsmåde: Forvarm ovnen til 220 C. Pisk fløde, citronsaft, hvidløg, halvdelen af persillen og hovedparten af parmesanen sammen i en skål og smag til. Skær jordskokkerne i ½ cm tykke skiver og vend dem i blandingen. Det hele blandes godt sammen og hældes i et ovnfast fad. Bland brødkrummerne med resten af persillen og parmesanen, lidt salt og peber. Drys den krummeblandingen over jordskokkerne og dryp lidt olivenolie på toppen. Bag retten i ca. 30 min., til jordskokkerne er møre.

Stor Grønt i uge 48:

Kartofler, Gulerødder, Grønkål, Løg, Selleri, Østershat, Tomater, Agurk, Peberfrugt, Bønner, Spinat