

Fra jord til bord og tilbage til jord?

Stormen er reddet af og skaderne er udbedret. Vi slap nådigt med en enkelt port der blæste af. Presenningen på halmstakken røg også af.

Akkurat som resten af befolkningen, brugte vi et par timer inden stormen, på at stormsikre bygningerne og samle løse genstande sammen.

Et par væltede træer blev det også til. Det er altid fyrretræerne det går ud over... Pommersk fyr er ikke lige det bedste valg til et læhegn. Så vi må i gang med motorsaven og brændflækkeren.

Vi har stadig både får og lidt kvæg gående ude på markerne. Normalt søger dyrene læ under eller ved læhegn og træer, når det blæser og regner. Men når det stormer bevæger de sig instinktivt længere væk fra træer, for at undgå at de falder ned over dem.

Andre steder i landet står træerne bedre fast. Uden træerne langs vores vestvendte kyster ville vi i Danmark have store problemer med sandfygning. For et par hundrede år siden var sandfygning et stort problem i DK. Meget værdifuld landbrugsjord gik tabt og blev begravet under flere meter sand. Nu er en langt større del af DK dækket med træer og skov, så der er ikke fare for sandflugt i vores tid.

Mangel på Fosfor

Vi har andre udfordringer i vente; Fosforflugt. I dyrkningen af jorden er vi afhængig af mange forskellige næringsstoffer. Hovedparten af næringsstofferne er nemt tilgængelige og findes i rigelige mål. Sådan er det

ikke med fosfor.

Fosfor er et meget vigtigt stof for planter og levende organismer. Fosfor indgår i opbygningen af levende organismer og er helt uundværligt. Problemet framadrettet er, at fosfor er en begrænset ressource og at vi med vores nuværende forbrug på kloden, løber tør for fosfor om ca. 70-80 år. Uden fosfor kan jorden ikke dyrkes.

Som alle andre næringsstoffer på vores planet, indgår fosfor også i kredsløb, således at der opnås balance i in og output. Med vores nuværende dyrkning af jorden bortfører vi desværre mere fosfor, end vi tilfører. Fosforet fjernes fra dyrkningsjorden når vi sælger kød, korn og grøntsager. Som det fungerer nu, får vi ikke rigtigt fosforen tilbage. Det havner i rensningsanlæg og mange steder på kloden i havet. Det traditionelle landbrug har dog mulighed for at tilføre fosfor via kunstgødning. Men de naturlige fosforkilder på jorden er ved at være udtømte. Hovedparten af den brugte fosfor kommer desværre ikke tilbage til dyrkningsjorden. I stedet bliver fosforen skyllet ud i rensningsanlæg og for det meste brændt i forbrændingsanlæg. Det bedste ville selvfølgelig være at få spildevandsslam tilbage til markerne, så vi på den måde kan få fosforkredsløbet til at fungere. Lige nu er der dog store problemer med at anvende slam, fordi det indeholder store mængder af tungmetaller, medicinrester og hormonforstyrende stoffer. Så vores udfordring som mennesker er, på sigt at få udformet en

praksis, så stoffet fosfor, kan komme tilbage til markerne. Cirka 40 % af slammet fra de danske rensningsanlæg bliver dog spredt ud på marker rundt omkring i landet. Så noget fosfor kommer der tilbage! Men ingen økologiske marker må foreløbigt modtage slam pga. faren for tungmetaller, medicinrester og forstyrende stoffer. optimalt set bør 100 % af slammet spredes ud på vores marker. I praksis bør det ordnes således at den enkelte mark f.eks. kun får tilført slam hver 20'ende år. - Så der ikke ophobes tungmetaller og forstyrende stoffer.

Hvis der kommer gang i nogle flere biogasanlæg er der også her et stort potentiale i at få noget mere fosfor tilbage til jorden fra f.eks. slagteriaffald, madaffald, haveaffald mm.

Det er svært at praktisere med vores nuværende måde at håndtere næringsstoffer på. Fosforen sidder bundet i alle vores organiske affaldsstoffer fra toilet og husholdning. Der ligger en stor udfordring i fremtiden for at få opbygget et fornuftigt fosforkredsløb

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

Mixkassen: 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>Skiftevær, DK</i>	
Grønkål, kl.1	500 g
<i>Buresødal, DK</i>	
Selleri, kl.1	1 stk.
<i>Rønnely, DK</i>	
Østershat, kl.1	200 g
<i>Broendegården, DK</i>	
Tomater, kl.1	475 g
<i>Nederland</i>	
Agurk, kl.1	1 stk.
<i>Spanien</i>	
Peberfrugt, kl.1	1-2 stk.
<i>Nederland</i>	
Æbler, mix, kl.1	1 kg
<i>Demeter, DK/Tyskland</i>	
Appelsiner, kl.1	1 kg
<i>Italien</i>	
Pærer, kl.1	700 g
<i>Nederland</i>	

Selleri og Grønkålspaté

Ingr.: 450 g selleri, 1 dl fløde, ½ dl creme fraiche, 4 æg, 300 g grønkål, 100 g løg

Fremgangsmåde: Sellerien skrælles og rives groft og dampes i ca. 4 min. og afdryppes godt. Fløde og Creme fraiche røres sammen med 2 æg. Smag til med salt og peber. Den afkølede selleri vendes i massen. Løg snittes og svitses let. Grønkålen afribbes, skæres i strimler og svitses med løgene i smør et kort øjeblik. Tilsæt ganske lidt vand og lad det dampe i 3 min. Lad grønkålen køle af. Rør herefter grønkålen med de 2 sidste æg. Smag til med salt og peber. En aflang bageform beklædes med bagepapir og smøres godt med olie. Læg først et lag grønkål, derefter et lag selleri, - så grønkål igen og øverst resten af sellerien. Papiret bøjes indover og pateen bages i vandbad ved 160 C, i ca. 1 time. Lad pateen sætte sig inden den forsigtigt vendes ud af formen.

Selleri i Sennep

Ingr.: ½ selleri, 1 tsk. smør, 1 spsk. olie, salt og peber.

Sauce: 2 spsk. vinaigre, 1-2 spsk. mild dijonsennep, 40 g smør, persille.

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 hakket persille, 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 skinke, krydrede pølser eller torsk mm.

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. Kom gerne låg på sauterpanden de sidste 5 min. Serveres til såvel fiske- som kødretter. Selleri råkost

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, evt. citronsaft, Grønkål.

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 større svampe

Mixkassen

i 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 4-5 minutter over kraftig varme. Vend dem jævnligt. Hæld portvin i og smag til med salt og peber, måske et par dråber citronsaft. Drys lidt hakket grønkål over inde servering.

Sennepsstuvet grønkål

Ingredienser: 300 g grønkål uden stilke, 1½ spsk. sennep, 2 æbler, 2 dl fløde, saft fra en lille halv citron, evt. lidt salt

Fremgangsmåde: Blancher grønkålen i vand med salt. Kog fløden tyk med sennep og citronsaft, - uden låg. Skræl æblerne og skær den i tynde både. Tilsæt den blancherede grønkål og æbler til gryden med fløde og giv et hurtigt opkog. Grønkålen skal ikke miste den grønne farve. Server med kartofler og f.eks. Nytårstorsk.

Sund hurtigret

Ingr.: 125 g Løg, 200 g Østershat, 250 g grønkål, Olivenolie, Hasselnødder.

Fremgangsmåde: Løg snittes fint og svitses i olie i et par min. Klargjorte og evt. findelte østershat tilsættes panden. Grønkålen hakkes moderat fint og tilsættes. Kom et låg på panden et par min. Smag til med salt, hakkede nødder og server til kartofler, ris og kød

Find opskrifter på www.buresodal.dk.

Mixkasse i uge 49:

Kartofler, Gulerødder, Porrer, Rosenkål, Skorzonerrod, Agurk, Tomater, Bønner, Æbler, Bananer, Appelsiner