

Glædelig Jul og godt Solhverv!

Så kom der endelig lidt sne, men desværre kun for et øjeblik. Det milde vejr ser ud til at fortsætte en periode endnu. Dejligt at vi kan spare lidt på opvarmningen, men ikke så hyggeligt når sneen mangler.

Det er årets lavpunkt. Dagene er allermest mørke lige nu. Rart at vide at det nu vender og vi nu går mod lysere tider igen. Energimæssigt kører vi også på lavpunktet; Det er ikke de store udendørs aktiviteter vi har gang i. Vi kan ikke rigtig nå så meget når dagene er så korte. Det er måske meget godt og vist nok ganske sundt ikke at have travlt hele tiden...

Helt i hi går vi ikke. Så snart der kommer lidt frost skal vi i gang med at fælde en hel del træer og sikre næste års brændeforsyning.

Det er krisetid i landbruget, - også i det økologiske. Vi kan selv mærke at vi mister kunder og vi skal faktisk være heldige hvis vi ikke ender ud med et underskud i år. Vi er slet ikke så hårdt ramt som nogle af vores kollegaer, men vi kan godt mærke krisen. Vores håb er at vores kunder, på trods af krisestemningen, stadig vil fortsætte med at købe vores varer. Vi hører trods alt ikke til i den dyre ende af økoskalaen.

Vi kommer dog ikke uden om at må fyre en enkelt medhjælper, samt skære ned i udgifter hvor det er muligt. Bonden må løbe lidt hurtigere og nå noget mere. - Og det er altså lidt mere end de berømte 12 minutter om dagen, der skal til...

Vi har prøvet det før og vi skal nok klare

det igen. Det er ikke så slemt at undvære fritid, ferier og rejser. - Det kan faktisk anbefales!

I landbrugserhvervet er det efterhånden en tradition med meget svingende indkomster. I vores eget tilfælde kan det godt svinge flere hundrede tusinder fra år til år. Somme tider under nul og med underskud. Vi indretter simpelthen vores livsførelse og forbrug efter denne forudsætning. Når udsvingene ikke er for voldsomme er det faktisk til at leve med. - Dog var det hårdt et enkelt år, hvor vi måtte sælge alle maskiner og fyre de fleste ansatte for at overleve. Men det gik. I vores branche er der ikke noget sikkerhedsnet og vi lever mere eller mindre efter hvordan "vinden blæser" i sæsonens vejr, samt efter udviklingen i den globale og lokale samfundsøkonomi. Årene er meget forskellige og vores status for livsførelse skifter derfor meget. For os er det charmerende og et livsvilkår, - for andre er det katastrofe og krise når familieøkonomien dykker nogle tusinde kr...

Tips til frostbeskyttelse

Vi opfordrer vores kunder til at lægge et tæppe ud, som vi kan dække de leverede grønt og frugtkasser med.

Husk: Hvis nødvendigt kan vi tilbyde lån af en frostsikker kasse med låg til vores kasser. Mail eller ring til os for lån af termokasse.

*Mørk er december og løvfaldet slut,
vandet begynder at fryse,
Lyset fra solen og blomsterne brudt -
-da må vort hjerte selv lyse.
Syngte vil vi, legen er magt,
mer end beregning, forstand og foragt
værn mod det sorte og tomme.
Om der svæver dødelig dræ,
vil vi dog elske - og plante et træ:
Frugter kan uspødet komme.*

Thorkild Bjørnvig 1959

Salg af klimavenligt Okse og kalvekød

Alle vores dyr fodres kun med græs og grovfoder. - Ingen fodring med korn eller kraftfoder.

Dette giver optimal dyrevelfærd, perfekt kødkvalitet, samt mindre klimabelastning.

Vi har kalvekød i uge 4, 10, 13 og 15. Oksekød i uge 3 og 6.

Læs mere på vores hjemmeside.

Levering op til Nytår

Normal levering i uge 52.

Julegaveønske:

Vi mangler tomme kasser.

Har du tomme kasser stående (evt. fyldt med tomme flasker eller legoklodser), må du meget returnere dem til os. Vi har ikke råd til at miste disse kasser.

Vores kasser kan evt. købes for 50 kr. pr. stk. som er vores pris, når vi køber dem fra fabrikken.

Information og opskrifter

Stor Grønt: DK-ØKO-250

Kartofler, kl.1 1 kg

Rønnely, DK

Gulerødder, kl.1 1 kg

Søris, DK

Løg/Rødløg, kl.1 650 g.

Månsson, DK

Rødbeder, kl.1 750 g

Rønnely, DK

Rødkål, kl.1 1 stk.

Tusindfryd/Buresødal, DK

Bladselleri, kl.1 1 stk.

Spanien

Cherrytomater, kl.1 250 g

Italien

Agurk, kl.1 1 stk.

Spanien

Bønner, kl.1 250 g

Egypten

Champignon, kl.1 250 g

Nederland

Bathaviasalat, kl.1 1 stk.

Italien

Rødkålen til Juleaften

Ingredienser: 700 g rødkål, 1-2 æbler, 1 stang kanel, 100 g Rødløg, 1½-2 dl ribssaft/gele, ½ dl rødvinseddike, ½-1 dl rødvin, 3-4 spsk. Sukker el. honning, 1 tsk. Salt, 25 g smør.

Fremgangsmåde: Del kålen i fire dele og bortskær de nederste grove stilkender. Skær kålen i både og snit den fint. Skær løget i fine skiver og del ringene. Skræl æblerne og skær det i skiver. Smelt smørret i en passende gryde og svits først rødløget og herefter rødkål og æble. Tilsæt ribssaften, rødvinseddiken, rødvinen, sukkeret og salt. Lad kålen småkoge under låg i ca. 35 min. Fjern låget og kanelen og kog yderligere ca. 10 min. så væden kan fordampe. Smag til med honning og salt, samt evt. lidt spidskommen.

Ostepandekager m. Bladselleri

Ingredienser: pandekagedej til 12 pandekager, 150 g flødeost, 75 g danablu, ¾ dl mælk, 6-8 stilke bladselleri, 100 g skalotteløg, 200 g Løg, 2 æbler.

Fremgangsmåde: Rør en pandekagedej og bag herefter 12 pandekager. De to slags ost varmes langsomt op sammen med mælken. Når osten er smeltet fordeles den på pandekagerne. Bladselleri og løg snittes fint. Æblerne rives groft. Løg svitses let nogle min. og bladselleri tilsættes og svitses med et par min. mere. Bladselleri og løg lægges herefter på pandekagerne, sammen med revne æbler. Rul pandekagerne sammen og bag dem i et ovnfast fad ved 200 C. i ca. 10-12 min.

Rødkålssalat m. Clementiner

Ingredienser: 1 kg kartofler, 800 g rødkål i meget tynde strimler, 200 g fårefeta i tern, 5 Clementiner, saften fra 2 appelsiner.

Dressing: Saften fra 1 af Clementinerne og 2 appelsiner smages til med 1-2 spsk brun farin og evt. 1 tsk. hot chili. Piskes dernæst op med 1 dl olivenolie til det tykner en smule. Smag til med salt.

Fremgangsmåde: Kog kartoflerne møre (ikke for møre!). Fordel et par spiseskefulde havsalt over rødkålsstrimlerne. Lad kålen salte i ½ time. Skyld grundigt saltet af og lad kålen dryppe helt af. Sauter kålen i olivenolie i en stor gryde. Sauter indtil kålen er godt mør, men stadig knaser lidt. Vend kartofler skåret i tern, kål, feta, rosmarin og clementinstykker forsigtigt sammen og server dressingen ved siden af.

Stor Grønt med kartofler

Rødkålssalat, simpel udgave

Ingredienser: Rødkål, Appelsiner, Valnødder, olie

Fremgangsmåde: Rødkål snittes fint, appelsiner i tern, Valnødder flækkes og blandes i, dresseing blandes af appelsinsaft og mandel/valnøddeolie, og hældes over.

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.

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

s

Stor Grønt i uge 52:

Kartofler, Gulerødder, Løg, Jordskokker, Grønkål, Fennikel, Cherrytomater, Timian, Bønner, Julesalat, Champignon, Citron.