

Godt Nytår!

Året går på held. Et turbulent år med store vejræssige og økonomiske udfordringer. Ikke det sjoveste år at være landmand...

Heldigvis har der også været en masse positive oplevelser. Sådan er det heldigvis på de fleste landbrug; Selvom årene er meget forskellige, opstår der hvert eneste år en masse dejlige oplevelser. I år har der på grund af vejret, været ekstra god grund til at sætte pris på de dage, hvor det har været muligt at køre i markerne.

Det har været meget tæt på "nærdødsoplevelse" med dyrkningen i år, men så samtidigt desto større glæde, når det er lykkedes at få afgrøderne i hus, - ofte i aller sidste øjeblik. Ret nervepirrende men samtidigt også en meget livsbekræftende oplevelse.

Med det uforudsigelige vejr og den turbulente økonomi er vi lidt tilbage til udgangspunktet som jordbrugere; En "nybygger" tilværelse uden vane og kontinuitet, hvor intet kan tages for givet, hvor man tager et år ad gangen. De fleste planer for dyrkningen af markerne holdt ikke rigtig stik i år. I stedet måtte vi som landmænd helt og holdent navigere efter vejret.

De landmænd der var mest uheldige med vejret, kæmper for overlevelse som bønder og er nu i fuld gang med at tænke nyt. Hvordan kan jeg dyrke jorden med mindre risiko for tab? Skal jeg dyrke noget andet? Er det en idé at droppe dyrkning af fødevarer og i stedet satse på energi? Skal jeg udvikle

et helt nyt produkt? Skal jeg tage et job ved siden af? Skal jeg droppe landbruget?

Langt de fleste vælger at blive ved landbrugserhvervet til den bitre ende eller søde begyndelse på en ny epoke. Der er ingen tvivl om at der i øjeblikket sker ting og innovative sager oppe i hovedet på de fleste danske landmænd. Nu hvor de fleste bønder er presset ud til kanten, er der virkelig behov for nytænkning. Økologi kan være en del af vejen, men kan ikke længere stå alene, hvis der skal findes en bæredygtig vej frem i landbrugserhvervet. Økologi er et godt fundament til videre udvikling af landbrugsdriften, men ikke hele løsningen. Også de økologiske landmænd er underlagt den barske vejræssige og økonomiske virkelighed. Der er næsten ingen vej uden om at finde frem til en driftsform som er baseret på mindre afhængighed af vejrliget og skiftende økonomiske vinde. Nogle landbrug er allerede i fuld gang i den retning; Gårdturisme, direkte salg til kunder, forarbejdning af egne produkter, opbygning af energiproducerende anlæg, dyrkning af energiafgrøder, udvikling af naturpleje osv.

Sideløbende med de stadig større meget specialiserede bedrifter i Danmark, opstår der på de mindre bedrifter mange spændende og nødvendige tiltag.

Her på gården vil vi meget gerne udvikle vores direkte salg yderligere og blandt andet give vores kunder mulighed for at købe flere og mindre

udskæringer af vores slagtede dyr. Vi har et unikt produkt, men er ikke så gode til at få det solgt og få den rette værdi for vores arbejde. Det må vi gøre noget ved i det nye år.

Salg af klimavenligt Okse og kalvekød

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

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

Vores dyr vokser lidt langsommere når de fodres med græs og hø.

Korn og kraftfoder giver hurtigere vækst, men også større stress for dyrenes fordøjelse og organisme. Græs og hø er det bedste og mest naturlige foder for kvæg og får.

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

Læs mere på vores hjemmeside.

Nytårs ønske:

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
<i>Rønnely, DK</i>	
Gulerødder, kl.1	1 kg
<i>Søris, DK</i>	
Løg, kl.1	500 g.
<i>Månsson, DK</i>	
Jordskokker, kl.1	550 g
<i>Rønnely, DK</i>	
Grønkål, kl.1	450 g
<i>Buresødal, DK</i>	
Fennikel+Citron, kl.1	1 stk.
<i>Italien</i>	
Cherrytomater, kl.1	250 g
<i>Italien</i>	
Timian, kl.1	1 bdt.
<i>Buresødal, DK</i>	
Bønner, kl.1	250 g
<i>Egypten</i>	
Champignon, kl.1	250 g
<i>Nederland</i>	
Julesalat, kl.1	350 g
<i>Nederland</i>	

Pandekager med Jordskokfyld

Ingredienser: 200 g løg, 250 g jordskok, 1/4-1/2 l fløde, 1 tsk. Estragon, salt.

Fremgangsmåde: Skyl jordskokkerne rene og skær dem i skiver. Snit løgene fint og svits dem i lidt smør sammen med jordskok, ca. 3 min. Tilsættes fløden og lad det småkoge i ca. 15-20 min. Smag til med estragon og salt. Bag 12 pandekager.

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 dem 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. fisk.

Suppe m. kartofler og Jordskok

Ingredienser: 300 g jordskokker, 300 g kartofler, 150 g løg, 1 spsk. olivenolie, 1 l. hønse eller grøntsagsbouillon, 2 dl piskefløde, salt, peber, 1 kop finthakket grønkål. Evt. croutoner, bacon, flødeost.

Fremgangsmåde: Skræl jordskokker og kartofler og skær dem i skiver. Hak løg. Varm olien i en gryde og sauté grøntsagerne i ca. 3 min. Tilsæt bouillon og kog suppen under låg ved svag varme i ca. 30 min. Kom fyldet og lidt af suppen i en skål og blend det. Hæld det blendede fyld tilbage i gryden og kog det op. Tilsæt fløde og smag til med salt og peber. Drys med finthakket grønkål og server med brød

Grønkål m. mandler og gulerod

Ingredienser: 2-300 g grønkål, 1 løg i meget fine tern, 200 gr. gulerødder i grove stykker, 100 gr. mandler, 1 dl hvidvin eller vand, salt, peber, olie.

Fremgangsmåde: Skyl grønkålen, fjern de grove ribber og hak den groft. Gulerødderne sautes med løg i olivenolien til den har taget lidt farve. Gulerødderne må gerne brune en smule på skærefladerne. Tilsæt grønkålen og hvidvinen og lad det dampe under låg til grønkålen er næsten mør. Det tager ca. 5 minutter. Den skal have lidt bid. Tag låget af, og lad vinen dampe væk. Når den igen begynder at syde og væsken er væk, tilsættes mandler og det hele vendes rundt og varmes godt igennem. Smag til med salt og peber.

Jordskok og Kartoffelgratin

Ingredienser: 500 g skrællede skivede kartofler, 500 g skrællede og skivede jordskokker, 3 løg i tynde både, 175 g

Stor Grønt med kartofler

reven ost, salt og peber, timian, 5 dl mælk/fløde, lidt røget mørbrad, timian.

Fremgangsmåde: Fordel halvdelen af kartofler, jordskokker og løg i et ovnfast fad. Fordel lidt frisk timian over grøntsagerne. Drys med kværnet peber, en anelse salt og drys med en håndfuld reven ost. Læg resten af grøntsagerne ovenpå og riv igen lidt timian over. Hæld mælken over og drys med lidt ost. Sættes i 220 grader varm ovn i ca. 40 min. Skær den røgede mørbrad i tynde skiver og fordel over de gyldne kartofler. Bag videre i ca. 10 min. Drys nu resten af den rene ost ovenpå grønt / kød og sæt i ovnen til osten er gylden. Server med grønkål og gulerodsråkost.

Grønkålsalat m. rosiner og nødder

Ingredienser: 200 g grønkål, 50 g rosiner, 50 g hasselnødder/pinje, 1 æble. **Dressing:** salt, peber, æbleeddike, lidt appelsinsaft, 1 spsk. acasiehonning, granatæble

Fremgangsmåde: Hasselnødder el. pinjekerner ristes ved svag varme på en tør pande til de er let gyldne. Grønkålen befries for stokken og skylles grundigt. Sving vandet ud og knug det i et viskestykke. Grønkålen skæres fint med en skarp kniv eller skæres med en foodprocessor. Nødder skæres ligeledes. Æblet skrælles og skæres i fine tern og blandes med nødder, og grønkål i en skål. Rosiner og evt. granatæble vendes i. Dressing vendes sammen med grøntsagerne.

Stor Grønt i uge 1:

Kartofler, Gulerødder, Porrer, Broccoli, Selleri, Østershat, Cherrytomater, Bønner, Salat, Peber, Citron

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...

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