

Blæsten går frisk over Buresøens vand!

Så fik vi lige en lille storm mere, - dog ikke så slem som stormen før jul. Der er desværre endnu lang udsigt til koldere vejr med sne og kulde. Vi håber at det kommer inden vinteren er forbi, fordi en periode med frost har mange gavnlige virkninger; Dyrene får ikke så nemt lus og skab, en del af ukrudtet på markerne bukkes under, en del skadedyr bukkes under osv. Lange perioder med frost og gerne sne, er bondens vinterønske.

Her på gården kredser bondens tanker omkring den forestående sæson. Lige pludselig går det løs med foråret og så er det med at være parat med det hele. - Det kan hurtigt blive kilde til ærgelse, hvis man har udsat et køb af en vigtig maskine eller f.eks. glemte at bestille græsfrø til den nye græsmark der skal anlægges. - Ja der går meget arbejde og planlægning forud før foråret kommer og vintertempoet lige pludselig forsvinder, som dug for solen. Der er noget at glæde sig til!

Lus i skindpelsen

Frosten er køernes bedste ven her i vinterhalvåret. Når det er frost kan de nemlig få lov, - af bonden her på gården, til at komme ud på marken og lufttegården. Når det er tørt og regn, er adgangen begrænset fordi dyrene ellers vil træde græsset på markerne i stykker og forhindre næste års vækst. Men dyrene nyder rigtig meget at komme ud.

At dyrene kan komme ud betyder også at de holder sig i form og får lidt sol til

pelsen som kan danne vitaminer. Det er vigtigt det med formen. For når dyrene til foråret bliver sluppet løs på de kuperede græsgange kan det nemt gå galt med bentøjet, hvis de ikke er i form. Sådan er det jo også med os mennesker. Ydermere begynder en del af køerne at kælte i februar-marts måned. Det kræver også sin kondition at klemme en kalv ud på 50 kg! I langt de fleste tilfælde klarer køerne det selv, men det sker at vi må hjælpe til, - især med de unge køer.

Frost til jorden

Alle økologiske grøntsagsavlere håber at vinteren giver mange dage med frost. En vinter uden frost til jorden er ikke sjovt. Frosten sørger nemlig for at gøre det af med mange svampesporer og insekter. Hvis disse får for lette betingelser vinteren igennem, kan det give problemer med grøntsagsdyrking i den kommende sæson. Heldigvis er der med en mild vinter også flere nyttedyr der overlever. Så på den måde kan det heldigvis ikke gå helt galt...

Vi har et par marker med voldsom vækst af ukrudtsarten: Agerkål. Den er meget voldsom og aggressiv i sin vækst. Får den lov til at folde sig ud kan den helt kvæle en kornmark.

Der er dog én ting som agerkål ikke kan klare særligt godt og det er frost. Helst nogle sammenhængende dage, hvor temperaturen kommer under de 10 graders frost. Så langt ned har vi ikke helt været endnu, men det tynder da ud i bestanden af agerkål på marken, kan vi se.

Den frosne jord udnyttes vi også til at komme rundt på marker der normalt er for våde at færdes på. Et par store træer i en græsfold er selvfølgelig knækket lige der hvor der er ret vådt og moseagtigt. Med frosten kan vi komme ret tæt på og behøver så ikke at slæbe brændestykkerne så langt.

Salg af klimavenligt 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. 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

Mixkassen: DK-ØKO-250

Kartofler, kl.1 1 kg

Rønnely, DK

Gulerødder, kl.1 1 kg

Søris, DK

Porrer, kl.1 500 g.

Østerkrog, DK

Selleri, kl.1 1 stk.

Rønnely, DK

Broccoli, kl.1 500 g

Italien

Østershat, kl.1 200 g

Italien

Cherrytomater, kl.1 250 g

Italien

Bønner, kl.1 250 g

Egypten

Appelsiner, kl.1 1 kg

Spanien

Æbler, Elstar, kl.1 1 kg

Demeter, Tyskland

Pærer, kl.1 750 g

Nederland

Sellerisuppe med croutoner

Ingredienser: 500 g selleri, 3-4 kartofler, 1-2 Porrer, 25 g smør, 8 dl hønsebouillon, 2 ½ dl mælk, peber, 4 skiver hvidt brød u/ skorpe, 1-2 spsk. olivenolie, hvidløg, salt.

Fremgangsmåde: Skræl selleri og kartofler og skær dem i mindre stykker. Skiv porrerne. Smelt smørret i en stor gryde og vend alle grøntsagerne heri til de bliver blanke. Tilsæt bouillon og mælk og bring det i kog. Kog suppen under låg ca. ½ time til alt er mørt. Blend suppen cremet og kog den op igen. Smag suppen til med peber, salt og evt. timian. Server suppen varm med drys af sprøde croutoner. Croutoner: skær brødet i firkanter. Varm olien op på en pande og vend brødet heri. Pres hvidløg ud over og vend rundt til brødet er gyldent og sprødt. Læg dem på papir til de er afkølet.

Sellerimums

Ingredienser: 400 g gulerødder, 400 g selleri, olie, 2-4 fed hvidløg, salt, peber.

Fremgangsmåde: gulerødder og selleri rives groft eller skæres ud i tændstikker (Bedst). Gulerødder og selleri sautes herefter med knust hvidløg i olivenolie, til det er al dente (der skal være bid i). smag til med lidt salt og peber + evt. ristet sesamfrø. Serveres til kød og fisk.

Bagte rodfrugter

Ingr: 600 g gulerod, 600 g selleri, ½ dl olivenolie, 2 spsk. grov sennep, 2-3 fed hvidløg, lidt citronsaft, timian, salt.

Fremgangsmåde: Forvarm ovn til 180 grader. Skræl selleri og gulerødder. Del gulerødder på langs. Del sellerien i grove stave. Bland olivenolie, citronsaft, salt, peber, presset hvidløg, grov sennep og plukket timian i en skål. Vend selleri og gulerødder i marinaden og bag i ovn i 25 min. Tilsæt evt. lidt mere marinade og bag i ca. 15 min.

Selleri i Sennep

Ingredienser: ½ selleri, 1 tsk. smør, 1 spsk. olie, salt og peber. **Sauce:** 2 spsk. vinaigre, 1-2 spsk. mild dijonsennep, 40 g smør, Rosmarin.

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 lidt hakket rosmarin, 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 kød.

Mixkassen

Selleri med svampe og nødder

Ingredienser: 200 g østershat, 125 g løg, 250 g selleri, 125 g gulerod, ca. 50 g valnødder, 1 spsk. valnøddolie, 20 g smør, 2-3 spsk portvin, salt /peber, citron.

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 svampe i skiver og 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 5-6 minutter over kraftig varme. Vend dem jævnlige. Hæld portvin i og smag til med salt, peber og lidt citronsaft.

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.

Find flere opskrifter på www.buresodal.dk

Mixkassen i uge 2:

Kartofler, Gulerødder, Porrer, Hvidkål, Skorzonerødder, Agurk, Cherrytomater, Citron, Bønner, Æbler, Bananer, Appelsiner