

## Nyhedsbrev september 2011 fra Fuglebjerggaard (No. 71)

### Om lidt af hvert:

Måske efterårets ro begynder at indfinde sig på Fuglebjerggaard...

Vores årlige høstmarked er vel overstået, og er glade, taknemmelige og lykkelige for at næsten 9.000 gæster besøgte os et par vidunderlige solfyldte dage i september.

Lige nu er georgierne så flotte at man ikke tror sine øje, og vi håber frosten lader vente på sig så de bliver stående længe endnu. Eller må vi ud og kaste lagner over dem, for en enkelt minusgrad er nok at til at reducere farvepragten til brune laser.



### Efterårsferien

I efterårsferien har vi ikke nogen særlige arrangementer, men alle er velkomne til at gå en tur på gården - og i skovene rundt om, kigge på dyrene og blomsterne, kæle med hvalpene, købe æbler med hjem og få et glas varm chai, æbletoddy eller kakao i cafeen, en ostemad eller et stykke æblekage, eller hvad der nu eller bringer ro og hygge.

## Hundehvalpe



Vores Bordercollie-krydsning, 'Panda', som er den mest ejegode og rolige hund, man kan forestille sig, har haft besøg af Baloo, en fuldblods bordercollie han, af lige så roligt gemyt. Panda har et fint, men uskolet instinkt for at fange får i sig. De blev så gode venner at der kom 6 små velnærede hvalpe ud af det.

Der tumler nu rundt på 7 uge, og skal alle finde nye hjem. Vi har to tæver og 4 hanner, og man kan skrive til [Camilla@fuglebjerggaard.dk](mailto:Camilla@fuglebjerggaard.dk), hvis man er interesseret i en dejlig hvalp.

Der er altså tale om ikke-ægte border collies, med et meget roligt temperament, sort-hvide, men med gener for brun- hvid fra deres far.

**Kom og se dem lørdag!**

### Og kattekillinger

Vi har stadig et par meget, meget søde, kælnede røde killinger der er klar til at komme hjemmefra! De er perlevenner med hvalpene, sover sammen i en stor bunke, og måske både killinger og hvalpe får et chok når de møder den virkelige verden befolket af knap så venlige hunde og katte.



### Planteskolen

Haven er frodig, grøn og, fyldt med blomster og grøntsager. Vi tusser rundt derude hver eneste dag og plukker frø, får nye ideer, planter om, og plukker bær og tomater.

Man kan stadig købe stauder og bær, frugt og krydderurter, men sjovt nok er de færreste klar over at september og oktober er de bedste måneder at plante nyt i i haven. Hvis man skulle få lyst til det, står efterårsstauderne i fint flor, og vi skal nok være der og hjælpe om lørdagen, selvom vi ikke har faste medarbejdere på plads i planteskolen.

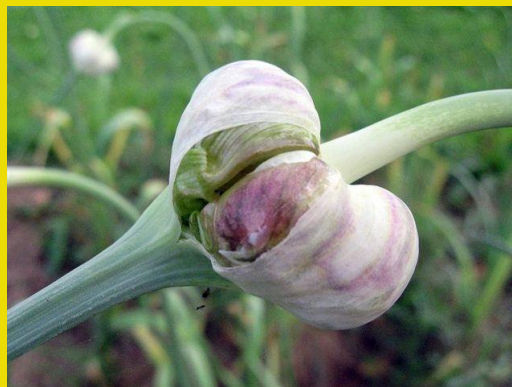
## Hvidløg

Det er snart tid til at plante hvidløg, og i år gør vi det ikke direkte i jorden, men i såbakker, så kan hvidløgsfeddene slå og skyde grønne blade, danne rødder og få den kulde påvirkning de skal have vinteren over for at blive til store fede hvidløg til næste år. For i år gik for mange af vores hvidløg tabt, ikke på grund af kulde, men af fugt og det er nemmere at styre i kasser og bakker.

Af same grund har vi i år ikke fed, og hele løg, men til gengæld masser af yngleløg til salg af vores utrolige slangehvidløg, i netbutikken. De fine løg vi fik, er kun til opformering og en sjælden gang til privat brug. det er en særlig sort, berømt i USA for sine kæmpeløg med ganske få duftende, intense fed. Yngleløg sættes om efteråret, og danner første sommer et stort et-fedshvidløg. - og i bedste fald et mindre hvidløg delt i fed.

Hvis man dyrker dem videre får man de enorme, lilla-tonede slangehvidløg, som så igen laver yngleløg i toppen.

Slangehvidløg smager af meget, meget mere end de hvidskindede kinesiske blødhalsede hvidløg.



Løgene kan bestilles i vores [netbutik](#) eller købes i gårdbutikken.

## 'Grønt'

Camilla Skriver på en ny udgave af sin store grøntsags bog, som udkommer på forlaget Clematis til foråret. Camillas 'Grønt' var oprindeligt en bog på 1000 sider om at dyrke og spise grøntsager, og den har desværre været udsolgt længe.

Jeg gør i den nye udgave mere ud af hvordan man dyrker grøntsager, meget om sorterne, jeg har taget en del nye grøntsager med som ikke var med i den første udgave, og der kommer igen en mængde nye vidunderlige fotos af Anne- li Engstrøm. Til gengæld skærer jeg alle opskrifterne ud, som var i den første udgave, som så skal revideres, suppleres, og må udkomme senere i en anden bog.

## Min bog 'Mit skandinaviske Køkken' udkommer 14. oktober på Politikens Forlag

Bogen skrev jeg sidste år til et Engelsk og amerikansk publikum, på Engelsk, den blev kåret som verdens bedste bog om Nordisk køkken af Gourmand cook book awards i Maj, og er nu oversat til dansk af min søn Niels, og det har han gjort formidabelt godt og sjovt.

Bogen kan forudbestilles til rabatpris her på [saxo.com](http://saxo.com)



Der er lidt ledige pladser til noget vi ser meget frem til.

## 1. oktober og 19. november

### "En aften på Fuglebjerggaard"

Vi har for første gang i mange år aften åbent i vores restaurant.

En aften med noget for både maven og hovedet.

Inspirationen til disse aftener kommer fra en vidunderlig aften på et lille landligt spisested i Puglia, hvor hele familien fik den skønneste, enkle og ekstremt velsmagende mad på den ukrukkede måde

Kl. 17 - 23. Aftenen begynder kl. 17 med rundvisning i mølleri, malteri og bryggeri, dernæst en ølsmagning, og så til en skøn menu af årstidens råvarer, de fleste hjemmeavlede, suppleret med det vi ikke selv kan præstere fra gode økologiske leverandører i en lind strøm, masser af grønt, gårdens egne dyr, fisk og dessert, til alle maver og sanser er mætte og lykkelige. Vi kan ikke være mere præcise end dette, så der er mulighed for spontanitet og lyse indfald, og fuld brug af hvad der vokser og er tilgængeligt på de forskellige årstider. -.....

.... - Middagen serveres ved langborde, og maden serveres ligesom hjemme i fade og skåle, som både indeholder egentlige retter, små mellemting, masser af grønt, og masser af det hele.  
Man kan købe en øl menu, som passer til maden, eller øl, ikke-alkoholiske drikke, cider og enkelte passende biodynamiske vine samt kaffe og Pers særlige maltbaserede avec (Maltau®), a la carte.

Bestilling [her](#)

## Frø-sæsonen

er næsten slut, nye frø, og spændende nye sorter, hober sig op og vi sælger de sidste frø fra denne sæson til 10.- posen. Der er mange at vælge imellem, og de er friske fine, og fuldt spiredygtige til næste forår hvis man opbevarer dem tørt og køligt.  
Tilbuddet gælder KUN i [netbutikken](#), det kan ikke administreres i gårdbutikken.

## Kager

Vi er i fuld gang med at fremelske nye kager og nye brød til vores lørdagscafe (som ikke serverer lørdagskylling) - som har åbent hver lørdag 10- 16.00 og måske ender som en ny bog, og her kommer et par smagsrøver på en fuldstændigt guddommelig variation over et uopsideligt tema, kage med kaffe og valnødder. Ikke børneegnet, men i betragtning af hvor mange flere gange jeg har spist pasta de sidste mange år, end jeg havde lyst til, for børnenes skyld, så skylder de vist lidt på kontoen, og jeg ville ikke bekymre mig om det.

Opskriften er til en helt kolonenorm kage, til måske 12 personer, men man kan evt. bage en halv portion, så SKAL man bare have en lille ca. 18 cm springform at bage dem i, en halv portion dej i en stor springform dur ikke, så bli'r kagen for flad til at flække i tre bunde.

### Kaffe- og valnøddekage

bunde:

375 g smør  
375 g rørsukker  
200 g valnødder  
5 æg, mellemstore  
250 g hvedemel  
50 g risemel eller kartoffelmel  
1 stor tsk. bagepulver

Smørcreme:

250 g saltet smør  
1,5 dl flormelis  
2 æggeblommer  
6 spsk meget, meget stærk kaffe

Desuden:

3 dl stærk kaffe til at stænke bundene med  
2 dl flormelis til glasur  
lidt kaffe til glasuren  
50 g valnødder til pynt



Rist valnødderne i ovnen ved 130 grader til de begynder at dufte, og bliver let brunet, men ikke på den mindste måde sorte. Behold de fineste til pynt, og knus resten groft. Smør en stor springform på 25- 28 cm i Ø med smør. Tænd ovnen på 165 grader.

Pisk smør og sukker til sukkeret er helt opløst, og det er en hvid, helt let creme. Det tager sin tid. Det kan altså ikke gøres i hånden, uden at få seneskedehindebetændelse af det, men røremaskine eller elpisker er fint. Når dejen er som den skal være pisker man æggene i et ad gangen. De skal være helt optaget i dejen før man tager det næste æg. Bland mel, risemel og bagepulver og sigt det over dejen, drys valnødderne over og vend så sammen med dejskraber til dejen er helt jævn. Fordel den i springformen og bag kagen til den er akkurat gennembagt. Hvornår det er, ved kun den der bager kagen. Når en træpind kommer helt tør op af midten af kagen er den færdig. Køl helt af. Imens laves cremen. Kom smør, æggeblommer og flormelis i foodprocessor og kør til det er en helt let creme, kom den varme kaffe i og kør til det er helt jævnt. Film cremen og stil den i køleskabet til den er stivnet lidt, til en smørbar konsistens.

Flæk den helt afkølede kagebund i tre med en skarp, lang kniv, en brødkniv eller laksekniv er bedst. Læg den nederste bund på et kagefad. Dryp de to nederste bunde med kaffen. Fordel smørcremen på de to nederste bunde.

..... - Læg kagen sammen. Rør flormelis med en smule stærk kaffe til en ret flydende glasur og fordel over kagen. Drys med de fine valnødder. Lad kagen trække i min 6 timer, gerne til næste dag. ....- Server ved stuetemperatur. Kagen holder sig fin i køleskabet i flere dage. Den smager skønt til en kop kaffe. Når man har bagt denne kage vil man føle behovet for en røremaskine meget klart, hvis man ikke har en, og det er værd at huske, når det nu snart er jul.

### **Citronkage med kardemomme og pistacienødder**

Arabisk krydret kage, perfekt til te eller dessert. Kagen holder sig frisk en hel uge. Den smager fantastisk med drænet yoghurt.

6 æg  
350 g rørsukker  
skal af 4 små eller 3 store citroner  
150 g smuttede mandler  
100 g smør  
350 g mel  
1 spsk. bagepulver  
1 dl mælk  
60 g hele, usaltede pistacienødder, dvs. uden skal  
saft af 1 citron  
2 tsk. friskstødt grøn kardemomme



### **Sirup**

saft af 3 citroner  
150 g sukker  
2 spsk. orangeblomstvand

Vej alle ingredienser af. Bland mel, reven citronskal, kardemomme og bagepulver grundigt. Mal mandlerne til pulver i kværn eller foodprocessor. Smør en springform grundigt med smør. Stil ovnen på 165 grader.

Pisk æg og sukker, til det er hvidt og sukkeret helt opløst. Smelt imens smørret i en lille gryde. Vend først citronsaft og pistacier, så smørret i æggene. Så mandelmel og mælk i æggene. Kom til sidst melblandingen i. Vend grundigt, men nænsomt med en gummiskraber. Hæld dejen i springformen, og bag. Kagen er færdig, når den føles akkurat fast i overfladen, og der ikke er noget flydende i midten.

Køl lidt af, men lad den blive i formen. Kog citronsaft og sukker sammen, til sukkeret er opløst, tag den af varmen, og rør orangeblomstvandet i. Prik overfladen af kagen med en træpind cirka 30 steder. Hæld siruppen over, når den er kølet af til lunken. Lad det trække i et par timer. Spis kagen med drænet yoghurt og rabarberkompot.

### **Lammekød**

I disse dage hænger vores nyslagtede lam og skæres op den kommende fredag. Kødet kan købes i vores butik fra på lørdag den 1. oktober. Vi slagter lidt færre i år, da en del af gimmerlammene anvendes til at udvide vores besætning. Vi vil gerne producere mere lammekød. Vi elsker det! Og det kan vi også mærke i butikken.



## A propos kød: Vi har netop modtaget denne hilsen fra vores slagter

Kødsnedkeren v/ Flemming Bisp Høeg [www.koedsnedkeren.dk](http://www.koedsnedkeren.dk). Han skriver:

*"Folketinget vedtog i foråret en ny fedtafgift, der træder i kraft den 1. oktober 2011. Afgiften vedrører fødevarer med et indhold af mættet fedt på over 2,3 procent. Derfor skal virksomheder, der fremstiller, importerer og sælger råvarer, hvori der indgår mættet fedt, registrere mængden af mættet fedt, samt indberette og betale afgift heraf. De varer, der er omfattet af afgiften er bl.a. kød, mejeriprodukter, animalsk fedt, spiseolier, margarine og andre smørbare blandingsprodukter. For kød er der oplyst en række standardsatser afhængig af hvilken type kød, der er tale om. For jer kunder vil det betyde en gennemsnitlig prisstigning på ca. 1,5 % på kødet i vores forretning!"*

Som intet anende forbruger og eller intet anende bonde kan vi jo nu i fællesskab spekulere over visdommen. Ingen tvivl om at industriens uhyrlige kreativitet hvad angår at stoppe fedt, sukker, tilsætningsstoffer og meget andet ikke-mad fortjener modspil – for at sige det mildt. Men hvad er visdommen i at pålægge det erhverv og de forbrugere, som så møjsommeligt og elskeligt forsøger at sejle op mod den industrielle mainstream: Mad af råvarer som er til at forstå, af dyr som har levet et vidunderligt liv langt fra misforstået tvangsfodring i indelukkede mareridtsscenerier. Vi tvivler på at det fedt der får lov til at finde vej til vores tallerkner sammen med frodigheden af alskens sprøde grønsager, dejlige frugter osv. kan skade os og vores efterkommere. Tværtimod, så mener vi det gavner livsglæden, måltidets kulinariske udfordring og med måde utvivlsomt også vores sundhed! Nej, vi har god grund til at tro at effekten bliver endnu mere fremmedgørelse overfor maden, og at forbrugerne endnu engang 'opdrages' til at læse tekster fremfor at lære at forstå maden og glæden ved ordentlige råvarer, og at den snart svundne skare af idealistiske småavlere vender det hvide ud af øjnene ved mere kontrol, flere afgifter og trist administration.

Synes man lammet er for fedt, kan man jo som altid blot skære det fra. Det måtte man ikke i min barndom, som stadig emmede af fortidens nøjsomhed. Men sådan er det da heldigvis ikke mere. Skat eller ej.

### Cider

Kurset lørdag den 8. oktober er udsolgt. Interessen er stor!

Og vi fortsætter vores arbejde omkring udviklingen af cider. Sidste år var det Normandiet, i år bliver det til en tur til England i slutningen af oktober for at lære mere. Og det sker som led i samarbejdet med ['Rødding - Æblets By'](#).

### Mosteriet og mostning

Vi har i årevis stillet vores mosteriudstyr til rådighed for vores gæster som med stor fornøjelse har hjembragt dejlig most af egne æbler.

Det er slut nu – desværre. Vores udstyr er slidt op. Og det nye vi har anskaffet kræver betjening, og det gør det for dyrt. Da det desuden kommer på tværs af vores arbejdsrytme, har vi valgt at slutte dette tilbud. Og vi kan desværre ikke bare henvise til andre men prøv at se listen på [www.havenyt.dk](http://www.havenyt.dk).

### 'Friskøl' og en mørk hvede-øl

Flere bryg er på vej, blandt andet har vi brygget med frisk humle sidste lørdag. Når den er klar er det vores andet bud på den vi kalder for 'Friskøl'. Både fordi den er brygget med frisk humle, en del hvedemalt og fordi den skal være frisk i smagen.

Og så har vi savnet en mørk hvedeøl i porteføljen. Den er på vej og forhåbentlig vil den matche en frodig type ovre i det belgiske. Vi får se!



Og vores spontangærede rønneøl brygget med Fritz, 'den gale brygger', som gæstebrygger til høstmarkedet og med en startergær fra hans forrige spontangærede bryg fra foråret, har været aktiv meget længe. Nu er den faldet til ro og afventer sin modning. Rønneøl og spontaniteten gi'r sådan et bryg noget ganske særligt. Og det er mit inderlige håb at vore medmennesker for alvor opdager glæden ved at drikke øl af dette noget anderledes men særdeles aromatiske og friske præg. Når det sker, er vejen banet for en ny øl-revolution.

### Humle

Forleden mødte vi en dejlig humle på vores personaletur til [Mandelmanns](#) nær Kivik. Stedet er vores svenske søster – synes vi selv – og absolut et besøg værd. Ikke alene er Marie og Gustav Mandelmanns sted vidunderligt, det er deres omgivelser også. Og som den nys overståede weekend med [Kivik's æblemarked](#), så er det en egn der summer af historie, frodighed og skønhed. Og humlen havde Gustav fået forærende fra en kone i omegnen, der vidste den havde sin historie med lokal brygning. Og ja, brygning. Det er ikke noget der ligger til det svenske højrebæn. Hvis de ville gøre som os, nemlig at brygge og sælge øllet, så skulle de igennem en skærsild af myndighedernes tort. Så humlen vil finde sin stok og sin fremtid her, med varme tanker til Österlen's og hr og fru Mandelmanns frodige trakter.

## Mere humle

Snart drager vi til Bayern for at besøge en økologisk humleavl, som dyrker de mest vidunderlige aromahumler. Årets høst her er i hus, og da vi forudser at vi snart kan løbe tør for egen humle er gode råd dyre. Hvad gør vi når vi nu ikke kan leve op til vores eget mål om at øllet er 100 % af egne råvarer? Ja, vi finder en samarbejdspartner, en vi kan stå inde for, en vi gerne selv "ville være" og så gi'r vi køb og er pragmatikere. Men vi henter selv humlen! Vi vil se den komme i poser! Vi vil smile med Frida og hendes mand, som har dyrket humle i generationer, og som trodser kemien som en ud af de ganske få. Fire avlere ud af 1400 i Bayern er økologer. Helte! Og så besøger vi det hæderkronede økologiske bryggeri [Neumarkter Lammsbräu](#). Og endelig smutter vi ind i Tjekkiet og finder en af de to Tjekkiske avlere der nu er under omlægning. Så kan vi ikke selv dyrke nok, så kan vi støtte og lege med dem der kan.



Her er humlebønderne i Bayern, som der så ud i fimbulvinteren 2006, da Lars og Jeg besøgte dem.



## Og fra maltens verden

Vi nærmer os nu det punkt hvor det nye malteri er helt oppe at køre. Se vores lille klip på vores [facebook](#). Vi troede vi var der, men så viste det sig, at en af motorene ikke havde hestekræfter nok til at vende det tykke lag spirende korn. Og så skal vi også lige bygge styringsboksen om, så den kan det helt rigtige. Sådan er udviklingsarbejde: Men lige straks, så er den der.

Og imens arbejder vi på konstruktionen af risteriet og røgeriet.



Malten er nu i vores butik, og [Maltbazaren](#) har også vores basismalt af pilsnertypen.

I øvrigt sælger vi en del malt til de bageglade, selvom det hele jo skulle handle om øl. Næh, nej, folket elsker at malte et 'mørkt maltet', altså rugbrødet af den gamle skole.

Og så vil jeg minde om at jeg afholder kurser i maltning i november, en introduktion den 5. november og et mere omfattende den 11. november.

## Og årets kornhøst!

Mange har spurgt til den.

Som erfarne iagttagere vil ha' bemærket har høsten været en katastrofe mange steder grundet regn og atter regn. Ordet 'katastrofe' er jo lidt voldsomt i en verden, hvor vi 'bare' kan købe fra andre. Og for den enkelte bliver der ikke tale om sult og død, men derfor er det meget mærkeligt og ubehageligt for den det rammer. Her på gården gik det grundet en solid forberedelse og lidt held. Som min gamle morfar sagde: "Heldet beror på forberedelsen"!

Med udsigt og fornemmelser for en våd høst riggede jeg en særlig tørreanordning til koblet til malteriets store fyr, så kornet kunne høstes og tørres ned. Det lykkedes til fulde og nu ligger der mange dejlige tons Pallas maltbyg og Dragon vårhvede og venter på at blive hhv. maltet og møllet gennem det kommende år.

## **2012 programmet for rundvisninger, kurser og arrangementer**

om øl, malt, humle, æbler, cider og podning, ny plan [her](#), og kurserne ligger snart i netbutikken.

### **En nyhed i programmet**

Nu kan man opleve brygningen en gang om måneden om lørdagen, hvor vi samtidig har en rundvisning.

### **Flot artikel i Politiken**

Omtale af vores ølverden i Politiken "Øl er da noget, der gror på marken"

Stor artikel om bryggeriet, malten, humlen og øllet i Politiken, søndag den 18. september af Lars Dahlager, se og læs den [her](#)

**Med venlig hilsen  
Per og Camilla**

**De bedste billeder er som altid af Anne-Li Engström**