

Camilla Plum

DET SKØNNESTE ØKOLOGISKE, VELHÆNGTE OKSEKØD.

VI GØR OS MEGET UMAGE MED AT VORES KØD ER BEDRE END DET MESTE, BÅDE DEN MÅDE DE VOKSER OP PÅ, DEN MÅDE VI FODRER PÅ, OG DEN EFTERBEHANDLING KØDET FÅR GØR AT DET SIMPELTHEN SMAGER VIRKELIG GODT, OG ER SMELTENDE MØRT..

I RESTEN AF JANUAR
MÅNED GIVER VI 30 %
RABAT PÅ ALT VORES
OKSEKØD I
GÅRDBUTIKKEN

Også her i januar slagter vi en eller to af vores pragtfulde 2 år gamle stude, af Rød dansk malke race.

En gammel sund kombinationsrace, som både producerer noget aldeles fremragende, fedtmarmoreret oksekød, og for køernes vedkommende relativt meget, og meget fin mælk.



Studene er græsfodrede, med græs og ensilage fra vores egne marker, i hele deres levetid. De er født hos Niels Stockholm, som har en fin biodynamisk malkekvægsbesætning, og har fået mælk hos deres mødre til de er kommet her, som 6-7 måneder gamle kalve. Almindeligvis bliver kalvene taget fra moren når de lige er født, eller senest efter et par dage. Niels Stockholm mener at både køer og kalve bliver sundere, mere harmoniske og dermed, i sidste morfide ende, mere velsmagende ved at de går sammen som naturen har bestemt.

Om sommeren går studene og kalvene på græs, om vinteren går de i vores løsdriftsstald.

De bliver solgt som 1/4 eller 1/8, og når der er bestilt en helt dyr, så bliver det slagtet, hos slagteren i Harløse, som hænger kødet i 3 uger, og som fordeler dem retfærdigt i poserne som så afhentes, efter aftale. Man kan få alle de ben man vil sammen med leveringen, de koster ikke noget, og så er der til mange gryder skøn suppe eller fond.

Prisen er et á contobeløb, som hæves, og købet kan ikke refunderes. Kødet afregnes endeligt ved afhentningen. Vær venlig at skrive du ønsker ben til suppe osv. som er gratis. Du vil få nærmere besked når vi slagter og når kødet er klar til afhentning.

[Du bestiller i netbutikken – Tryk her!](#)



Nyhedsbrevet handler om to artikler, om oksekød, kvalitet, spisevaner, og hver især med mange opskrifter med oksekød,

god læselyst:

GODT KØD UDEN AT BLIVE FLÅET ;

”....Kød er dyrt, og store mængder kød i dyre udskæringer er for dyrt for de fleste. Men der er håb.

Godt kød behøver ikke kunne steges på en pande. Kød der skal koges, braisseres, langtidssteges koster en brøkdel af stegekød. Det handler ikke om kvalitet, kun om tid, og hvilken ende af dyrene man satser på.

Det er naturligvis fordi vi har så travlt at alt hvad der tager tid at tilberede ikke koster noget, alt hvad der kan onduleres i en fart koster penge. Men det kan såguda ikke være rigtigt at det er uoverkomeligt at sætte en gryderet over dagen før, lave mad til et par dage ad gangen, eller koge og brase lidt ekstra i weekenden så der er mad til travle dage.....”

Læs hele artiklen og de mange opskrifter

HER



OM HVORFOR FOLK ER HOLDT OP MED AT SPISE OKSEKØD;

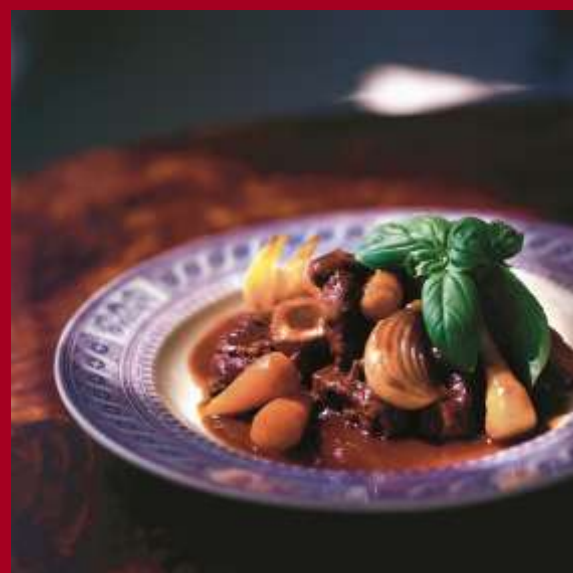
”...På en eller anden sær måde er oksekød holdt op med at være en delikatesse.

Det er heller ikke politisk korrekt at spise det, ikke uden en undskyldning på læben, i hvert fald. Det er ikke grissefy i samme grad som at spise svinekød, men nok til at tage fornøjelsen ved det.

At selve projektet med at spise kød efterhånden er på kanten af det socialt gangbare , og at jeg selv er ramt, gik op for mig den dag jeg modtog Hugh Fearnley Whittingstalls kæmpestore kokebog, med titlen 'Meat', og det gik op for mig at han nok var årets modigste mand.

Måske det startede med BSE. Tanken om at griske bønder havde fordret deres af naturen vegetariske køer med døde får, en apokalyptisk dødssynd, og at man kunne risikere at få en virkelig ækel hjernesygdom af at spise oksekød var sådan set rigeligt til at tabe appetitten.

**Læs hele artiklen og de mange opskrifter
HER**



Med venlig hilsen og rigtig god fornøjelse

Camilla Plum