

# Nyhedsbrev fra Stengården Januar 2012

Godt nytår til alle.

Vi er kommet godt i gang med det nye økologiske år på Stengården og lægger ud med at tilbyde friskslagtet oksekød fra vores egne dyr.

Tirsdag d. 10. januar kan du hente 5 kg hakket oksekød for 425 kr. Kødet er friskhakket og med en lav fedtprocent.

Bestil på mail [stengarden@os.dk](mailto:stengarden@os.dk).

## Studekød - ungdyrkød - oksekød

I slutningen af januar er der mulighed for at få fyldt fryseren op med højkvalitets oksekød.

Kødet er fra en ung stud (en steriliseret tyr) som har levet hele livet her hos os. Dyret har fået masser af motion og frisk græs hele sommeren og her om vinteren går den i den store dybstrøelsesstald.

Kødet fra stude er mørt og meget velsmagende. Kødet krogmodner hos slagteren i 3 uger og leveres fersk. Kødet sælges i portioner på ca 30 kg (1/8 dyr) og koster kun 85/kg. Hver portion indeholder kødstykker fra hele dyret. Der er også hakket kød og nogle suppeben med i portionen, men ikke noget fedtafpuds. Hvis du ønsker fedtafpuds til at lave fond eller dyrefoder af kan du bestille det med, det koster ikke ekstra. Bestil oksekødet på mail [stengarden@os.dk](mailto:stengarden@os.dk).

## Regnskab og planlægning

I januar og februar er der ikke meget arbejde på markerne omkring os. Dog betyder det milde vejr, at vi stadig kan høste **frisk grønkål, rosenkål og gode porrer** flere gange om ugen.

Regnskabet for 2011 er endnu ikke gjort op, men det ser ud til at vi kommer ud med et økonomisk overskud, som betyder at vi kæmper videre og igen i år vil dyrke mindst 50 forskellige slags grønsager til jer. Frøkatalogerne er for længst kommet og på nettet er der masser af beskrivelser af spændende sorter og nye grønne sager der skal afprøves. Vi har, med vores direkte afsætning, heldigvis mulighed for at dyrke små mængder af mange forskellige afgrøder, og vi kan også dyrke sorter, som ikke egner sig til at blive solgt gennem de store butikskæder, fordi de er for sarte eller for uensartede i størrelserne. Det er til stor glæde for os at prøve så mange forskellige afgrøder - og vi regner også med, at I som kunder, glæder jer over det. Sæsonen starter allerede her i januar, hvor de første chili skal i jorden og i slutningen af februar er tid til at så et par tusinde selleriplanter.

## Høns og æg

I hønsehuset er det nye hold høns (fra oktober) nu i topform hvad ægproduktionen angår. De 3000 høns lægger næsten et æg hver om dagen og langt de fleste lægger æggene i redekasserne, så de er fine rene og lige til at putte i bakkerne. Hønsene er meget glade for den grønne vinter (i modsætning til den hvide vinter) og i få de lyse timer, er rigtig mange høns ude i den store hønsegård, for at finde lidt grønt og måske en enkel regnorm eller et andet lille dyr.

I fryseren i butikken har vi stadig **suppehøns**. Det er god og billig mad i en kold tid. Kog hønsene i 3 timer, pil derefter kødet fra benene og brug det i karrysovs eller i hønsealat. Suppen kan serveres som klar suppe - eller danne basis til alverdens spændende supper.

## I butikken

Vinteren i butikken byder på mange gode varer fra nær og fjern. Vi forhandler blandt andet noget af det bedste svinekød og de bedste kyllinger, der kan opdrives på det økologiske marked. Men også indenfor mel, mælk, brød og ost har vi et godt sortiment. Vi er hele tiden åbne for nye og gode økologiske produkter, så hvis du mangler noget, skal du bare spørge.

Vi glæder os til at se dig - mange gange - i 2012.

Jens Otto og Elisabeth Rasmussen, Stengården, Høveltevej 40, 3460 Birkerød [www.stengardenoko.dk](http://www.stengardenoko.dk)

**Butikken har åben mandag til fredag fra kl. 12 til 18, lørdag fra kl. 10 til 16 og søndag fra kl. 12 til 16.**