



Så er der serveret! Et lille mellemmåltid med resterne af gårdens signaturkage: dejlig chokoladekage med hemmelig opskrift. De tre smågrise Ylle, Dylle og Dolle på 4 måneder er helt med på en løbetur i fuld galop. Bagefter er de helt forpustede.

KALD MIG BARE

Lone Landmand

Fra jord til bord er drømmen for Lone Vitus – og hun lever den! Langt fra alting og tæt på det store i det små. Tag med ud i marken og smag på den rene vare.

En pikant lille snack: chilipesto, mandler og hjemmebagt brød. Brødet bager Lone Vitus på slump, af hvad hun har, så det kan vi ikke få nogen opskrift på.



Hun er den kvindelige udgave af bonderøven: stolt gårdejer, glad landmand og dogmatisk kogekone. Og så er hun det med et moderne twist, for alt det spændende, hun oplever ude i grisestien og blandt rødderne i køkkenhaven ryger fluks ud i cyberspace med masser af billeder og finurlige fortællinger. Hun blogger nemlig også, Lone Vitus – også kendt som Lone Landmand. Og jordnært som det kan synes, så er hendes landmandsliv helt i tråd med tidens trend om økologi og bæredygtighed – supermoderne. Det er ret nyt, at der er dyr på gården, for Lone Vitus er naturligvis vegetar, og når man ser hende sammen med dyrene forstår man hurtigt, hvorfor hun holder så meget af dem, og hvorfor hun endte med at vælge ikke at spise kød.

”Har du nogensinde set grise løbe?” spørger Lone Landmand, da vi står foran grisefolden og de tre smågrise Ylle, Dylle og Dolle.

”De kan løbe meget hurtigt!” siger hun og går ind i folden for at give en lille opvisning. Hun kalder på grisene og løber snart af sted med tre ivrigt galoperende grise efter sig! De er med på det hele, kvikke og fulde af energi.

Lone Vitus forpagtede i et par år pasningen af 1500 grise på nabogården, men grise på egen gård er ret nyt, og det er kæresten Søren, der står for slagte- og kødsiden af griseholdet. Søren Sørøver lyder han også under. For han fisker og jager især til vands. »



Rød jordskoksuppe toppet med landskinke og et drys fintsnittet porretop. Server den med godt hjemmebagt brød.

I **køkkenhaven** står lange rækker af artiskokker side om side med flere slags rodfrugter, squash, bønner, kål, salater og krydderurter.



DEN GODE HISTORIE

Lone Landmands blog opstod for tre år siden, fordi hun var træt af at starte dagen med at læse dårlige nyheder på internettet: "Jeg fik lyst til at lave dagens gode historie!" fortæller hun. Hun skriver om skæve og humoristiske vinkler på hverdagen og viser poetiske og pudsige billeder af livet på gården foruden selvfølgelig at viderebringe sine opskrifter på www.lonelandmand.dk

Mange af Lones opskrifter kan du også finde i kogebogen 'Hønsefødder og gulerødder – opskrifter og tanker fra et liv på landet'. Aller forlag, 249,95 kr. hos www.saxo.com

*“Jeg plantede
vinmarkerne for at
lave noget, hvor
man kan dyrke
og forarbejde
helt til det færdige
produkt.”*

LONE VITUS

HØNS TIL RÆVEN

Søren, der er uddannet gartner, er med til at drive gården og lave maden, og det er også efter hans entré på stedet, at der er kommet ænder og brune spisehøns i hønsegården. Inden da var den udelukkende befolket af hvide høns, som, når de havde udtjent værnepligten som æggelæggere, gik på pension, indtil de mætte af dage drattede om af sig selv og røg ud i skoven til ræven eller ned i jorden.

”Jeg er vild med dyr og kan enormt godt lide at arbejde med dyr. En meget stor del af det at have en gård er, at der er dyr. Søren spiser kød og vil gerne holde dyr, der kan spises, og vi gør meget for at være selvforsynende,” forklarer Lone.

Lone Vitus har, siden hun var lille, drømt om at blive landmand, og da hun købte den gamle firlængede gård Brandbygegaard fra 1867 som 26-årig var det med overbevisning om, at her hørte hun til. Gården er i dag på 55 hektar. De 44 hektar ligger som ager, eng og skov, og på resten er der køkkenhave på 20.000 kvadratmeter, 250 frugttræer, mange frugtbuske, en lille blåbærmark, drivhus, hønsehold på 70-80 høns, ænder og grise foruden en vinmark med 1000 vinstokke, som leverer druer til 1200-1500 flasker rødvin årligt.

FRA FRØ TIL TALLERKEN

”Jeg plantede vinmarken for at lave noget helt anderledes, hvor man kan dyrke og forarbejde helt til det færdige produkt. Med så mange lyse timer kan man godt have druer i vores klima, og det giver druerne mere smag. Minus er så, at vejret kan ødelægge hele høsten,” siger Lone Vitus. For nogle år siden kom endnu en facet til, da Lone åbnede en café i den gamle kostald og begyndte at servere mad og lækre kager lavet fra bunden af gårdens råvarer for de gæster, som lagde vejen forbi. Det var der mange, der gjorde, og det viste sig at være et meget tidskrævende projekt, så i dag er hun og Søren gået over til at lave mad til selskaber, både i café-lokalet og ud af huset. Opskrifterne kan man finde på hendes blog.

”Min blog er også blevet en måde at formidle, hvad vi står for på gården. At vise en anden måde at gøre tingene på og at skabe et helhedsbillede og en stemning omkring det,” siger Lone Vitus.

Den arbejdsomme kvinde, som starter dagen ved femtiden om morgenen, holder også foredrag af og til, og skulle man undre sig over, hvor al den energi kommer fra, så skal man bare se hende grave en flok gulerødder op og kærligt betragte resultatet af de frø, hun har puttet i jorden. Eller fodre sine grise med noget lækkert. Så er hun lige midt i nuet, og glæden ved naturen, råvarerne og landmandslivet lyser ud af hende. ■

De brune New Hampshire-høns er valgt for kødet, og de hvide Helleved leverer æggene sammen med indiske løbeænder.





Lone Vitus har fem forskellige sorter gulerødder. Her er det vintersorten Autumn King. Frøene køber hun på internettet.



Cremet risotto lavet med artiskokker og kantareller fra egen køkkenhave. Og et glas sval hvidvin, ahhh...



Bagte figer i karamel og vaniljeis. Isens gule farve kommer fra æggene, som tager farve efter, hvad hønsene spiser. Her får de både græs og rester af de rensede grøntsager. Det er især græs, der giver den gule farve. Og smagen er i top!



Dyrene har haft det godt, før de ender på Lone Vitus' kæreste Søren Sørøvers talerken. Selv er hun vegetar.

BEGYND DIN EGEN FRAJORD TIL BORD-PROCES

HER ER
FRØADRESSER,
SOM LONE
ANBEFALER

WWW.COOKSGARDEN.DK
En engelsk side
med stort udvalg.

WWW.GOURMETGARAGEN.DK
Rigtig flot udvalg
af italienske frø.

WWW.PRIMAFROE.DK
Alle de basale havefrø
og i gode varianter, nok det
billigste sted at handle.

WWW.FROEBUTIKKEN.DK
Dejlig side med mange
gamle frøsorter, lidt dyrere,
men virkelig gode frø.



"Med så mange lyse timer kan man godt have druer i vores klima, og det giver druerne mere smag," siger Lone, som selvfølgelig også producerer sin egen vin. Markerne giver druer nok til 1200-1500 flasker vin.

LONE LANDMANDS OPSKRIFTER

CHILIPESTO

2 røde peberfrugter • 100 g smuttede mandler • 100 g røde jalapenos eller anden fyldig chili • 1 stort skalotteløg • 2 dl god olivenolie • 2 tsk salt • friskkværnet sort peber og cayennepeber

Skær peberfrugterne i halve, og grill dem i ovnen, så skindet bliver sort. Tag dem ud, og læg dem i en skål med film over i 20 min. Derefter er skindet lige til at fjerne.

Hæld peberfrugterne i en foodprocessor eller blender sammen med jalapenos, skalotteløg og olivenolie og kør til pestoen har en passende cremet konsistens. Smag til med salt, peber og lidt cayennepeber.

Server chilipesten med godt brød til.

RØD JORDSKOKSUPPE MED PARMASKINKE

3 personer

750 g jordskokker • 250 g rødbeder • 2 skalotteløg • 1 stort fed hvidløg • 3 røde jalapenos • ½ dl olivenolie • 2 tsk groft salt • ½ tsk friskkværnet peber • 1 l hønsebouillon • 2 dl fløde • 6 skiver parmaskinke • lidt fintsnittet porretop

Tænd ovnen på 200°. Skræl jordskokker og rødbeder, og skær dem i grove stykker. Pil og flæk løg og hvidløg. Halver jalapenos, og fjern ribber og kerner, hvis de er meget stærke, og suppen ikke ønskes til den stærke side. Vend grøntsagerne i olien med salt og peber, og bag dem i ovnen i ca. 40 min.

Hæld de bagte grøntsager i en tykbundet gryde, tilsæt bouillon, og kog indtil rødbederne er helt møre. Blend suppen og kør den gennem en sigte. Tilsæt fløden og kog forsigtigt suppen op. Smag til med salt og peber.

Steg parmaskinken i smør på panden, og top suppen med to stykker på hver portion. Pynt med fintsnittet porretop, og server med hjemmebagt brød til.

RISOTTO MED ARTISKOKKER OG KANTARELLER

3 personer

4 artiskokker • saft af ½ citron • 1 skalotteløg • 100 g kantareller • 75 g smør • 5 dl vildtfond • 2 spsk olivenolie • 150 risottoris • 1 fed hvidløg • 1 dl vand • 2 spsk hvid portvin • 35 g friskrevet granaost • lidt bredbladet persille til pynt

Klargør artiskokkerne ved at brække alle bladene af lag efter lag, og skær stilken af. Blancer dem i kogende vand med rigeligt salt i 5 min. Tag dem op og vend dem i citronsaft, så de ikke bliver brune.

Hak skalotteløg og kantareller fint. Smelt 50 g smør i en sauterpande, og steg løgene ved svag varme i 5 min. Tilsæt kantarellerne, og svits videre i 10 min. Varm bouillon op, og smag den til. Husk at den ikke må være for markant eller for salt, da den skal koges ind – smagen bliver forstærket en hel del.

Tag panden af blusset, og hæld olivenolie og risene i. Vend riskornene rundt i fedtstoffet, til de er dækket over det hele. Sæt panden på komfuret igen, og rør over svag varme. Hæld den varme bouillon i lidt efter lidt. Mellem hver sjat vendes væsken ind i risene, og først når kornene har absorberet alt, tilsættes mere. Når al bouillon er væk, bør risene være al dente. Har de stadig ikke fået nok, kan der suppleres med lidt kogende vand på samme måde som med bouillon.

Mens risene passes, skæres artiskokkerne i meget tynde skiver, og de ristes sammen med et fintrevet fed hvidløg på en anden pande. Efter

ca. 5 min. tilsættes 1 dl vand, som dampes helt væk igen.

Vend artiskokkerne i de færdige ris sammen med en sjat hvid portvin, revet granaost og det sidste smør. Smag til med lidt salt og friskkværnet peber.

Pynt med lidt hakket bredbladet persille.

BAGTE FIGNER I KAMEL OG VANILJEIS

3 personer

3 friske figner • 2 spsk rom • 400 g sødet kondenseret mælk VANILJEIS: ½ l fløde • ½ l sødmælk • 1 økologisk citron • ½ stang vanilje • 150 g hvidt sukker • 7 æggeblommer • 100 g hvidt sukker

Figner: Tænd ovnen på 150°. Smør et ovnfast fad, og skær et kryds i bunden af hver figen næsten helt op til stilken. Sæt fignerne i fadet, bland rommen med den kondenserede mælk, og hæld de gode sager i bunden af fadet. Ind i ovnen med det, og bag i 1 time og 15 min.

Vaniljeis: Hæld fløde, mælk, en bred skive skal fra citronen, kornene fra vaniljestangen samt 150 g sukker i en gryde, og varm det op ved middel varme, rør undervejs, og bliv ved indtil indholdet damper. Pisk æggeblommerne med de sidste 100 g sukker til det er let, lyst og luftigt. Hæld den dampende flødeblanding i skålen med æg under heftig piskning, og hæld skålens indhold tilbage til gryden. Varm op under konstant omrøring. Hold et termometer i blandingen for at være sikker på at nå op på 80°. Hvis temperaturen bliver højere, skiller blandingen, og den skal heller ikke være lavere, så virker varmebehandlingen ikke.

Stil iscremen i køleskab til næste dag, og kør blandingen på en ismaskine til konsistensen er i top.