

# Årets gang - på Venø

Af Pip Thoustrup, Venø pip@venoe.dk

Vi blev færdige med kornhøsten fredag den 24. august og få dage efter var også den sidste balle halm rullet sammen og kørt i hus. Vores handy og arbejdsomme eltruck – kaldet "Linden" – har ud over at flytte kartoffelkasser bl.a. også til opgave at stable rundballer i laden. Der kan stå fra 3 til 5 oven på hinanden og vort årlige forbrug svinger mellem 275 og 350 stk. afhængig af vinterkulden. Langt størsteparten er "foder" til halmfyret; fårenes og hestenes forbrug er begrænset. Halmen giver varme til korntørreri, større stuehus og gammel kartoffelkælder om ønsket. Rart ikke at få anfægtelser over energifråds ved ekstra 5 min. under den varme bruser! Vi skal bruge størsteparten af vores egen produktion af halm, og den bliver altid fjernet fra de marker, hvor der det efterfølgende år skal være kartofler. Store mængder organisk materiale som fx nedmuldet halm og husdyrgødning øger risikoen for kartoffelsygdommen rodfilt-svamp, og det ønsker vi naturligvis ikke.

Jeg synes, høsten gik dejlig nemt i år – uden stress og jag. Vi var begunstiget af godt vejr, velfungerende grej og dygtige og villige folk. Vi havde 2 små stop med mejetærskeren, men ikke alvorligere end at vi selv kunne udbedre skaderne; en sten ødelagde en nitte på kniven, og gearet satte sig fast. En stor tilfredsstillelse at opleve maskineriet fungerer perfekt, når det kræves, og når der arbejdes lange dage. Høstrækkefølgen var vårbyg, hvede og havre. Sidstnævnte var sent og uens moden og kom derfor sidst i hus. Vandprocenten lå mellem 13 og 17 – det gør vi os ingen beklagelser over. Det blæste kraftigt et par dage før vi høstede den, men "drysstet" var heldigvis begrænset. Udbyttet var ok. Hveden skuffede, men byggen over-

raskede positivt. Priserne er de bedste i mange år. Svinebønderne hyler, men planteavlerne jubler.

I mange år har der bagerst i laden været en "museumsafdeling" med diverse gamle maskiner. Ønsket har længe været en gennemgang og oprydning i disse, og 2007 blev året, hvor vi fik det gjort. Det gav sluttelig mere plads; laden er nu fuld af hø og halm. Alt stråfoder kunne ikke have været under tag, hvis ikke oprydningen var gennemført.

## Køretøj med historie

Vi "genfandt" den gamle Willys Jeep, som min far købte i 1948, og som var øens første bil, fragtet hertil på dækket af en fiskekutter. Færgefarten etableredes jo først 10 år senere. Bilen har igennem tiderne fragtet alt lige fra kartofler, grise, korn, børn, læger, dyrlæger, jordemødre, kul og koks, kalve, prinsesser, konger og dronninger – og alt mulig tænkeligt andet. Jeg erindrer stadig isvintrene i tresserne, hvor slæderne blev spændt efter Jeep'en. Så gik det ellers derudad på den frosne fjord – det var vildt sjovt. Køretøjet har ikke været startet siden en gang i de tidligste 70'ere, men da Skafti, islænding og en af husets venner, for første gang her i sommer så den, bekendtgjorde han, at hans far havde haft to af slagsen – og at han havde en bror, der var mekaniker, og at motoren i øvrigt skulle i gang. Andre rystede på hovedet og talte om galningen fra nord. Det affødte adskillige væddemål om gode middage – og Skafti gik i gang. Systematisk undersøgte han motoren og konstaterede hurtigt, hvilke dele der skulle udskiftes. Disse blev anskaffet til et samlet beløb under 500 kr. Efter 14-16 timers arbejde – og et par telefonopkald til Island – star-



tede Skafti sluttelig motoren foran en måbende forsamling. Godt gået! Mads er naturligvis fyr og flamme, nu vil han have den helt renoveret. Jeg vil sige det sådan: Der resterer en del pladearbejde! Jeg husker, at benzintanken sluttelig var en 5 liters lagereddikedunk forsynet med en plastslange. Vi ser, hvor langt projektet kommer, men der er i sandhed megen historie i den bil. Og med alle de middage i horisonten tror jeg, at jeg skal have fat i diabetes-kogebogen...

## "Svid"

Skafti fik i øvrigt sidste efterår nogle af hovederne af vores slagtede lam. En islandsk specialitet er "Svid", som han en dag kom og serverede for os. Her følger opskriften: Hovederne svides først med en gasbrænder for at brænde ulden af, herefter flækkes de på langs og hjernen fjernes. Det sorte skræbes af med en kniv og hovederne rengøres under rindende vand og koges herefter en god time i rigeligt vand tilsat salt. Anvendelsen af krydderier ud over salt og peber er ikke udbredt på Island. De kogte halve hoveder serveres med kartoffelmos tilsat sukker (!) og kålrabimos eller kogte roer (!). Alt med undtagelse af øret spises, dvs. øje, den halve flækkede tunge med smagsløg, fedt, hud osv. Det blev dog meddelt, at havde lammet hø mellem tænderne, måtte det godt lægges til side! Det var sjovt at prøve, men der må være en forklaring på, hvorfor retten endnu ikke er set på et dansk menukort!

Også på Færøerne fik vi en særegen kulinarisk oplevelse, da vi smagte deres tørrede lammekød. En færing, opvokset på en større fåregård, fortalte, at der er 3 forskellige udgaver af den tørrede specialitet: A) *Ræst kjøt*, der har hængt til tørre i 2-3 måneder. Det spises herefter naturel og er normalt klar til julefrokosten. Koges *ræst kjøt* bliver det til B) *Skinsakjøt*, det spises med salt på. Sluttelig findes C) *Skerpikjøt*, der er



tørret i ca. 7 måneder og er en pendant til en ufuldkommen udgave af parmasinken. Jeg smagte *skerpikjót* og kunne konstatere, at man må kunne vænne sig til meget, og at det er et fint alternativ til sultedøden (!). Fårekødet tørres i øvrigt altid inde i et fluetæt skur, mens grindekød tørres under tagudhængen; det handler fra gammel tid om kødets værdi. Grindekød kunne også hænges til tørre under broer over vandløb, da skyggen og den høje luftfugtighed var med til at holde fluer borte. På ferien til Færøerne blev vi en sen aften tilskuere til et grindedrab af en flok på 40-50 stykker. I sagens natur en blodig oplevelse, men en del af færingeres kultur – og førhen altafgørende for deres overlevelse.

### Ormetrusse

Vi har mistet nogle få lam af blodorm. Øv hvor træls. Et par dage inden jeg kom hjem fra ferie, fandt Jørgen en morgen to døde lam på marken. Nogle dage efter var endnu 2 døde, og så vågnede jeg da endelig op. Vi ormebehandlede samtlige lam og vaccinerede dem samtidigt for bløde nyrer, jeg synes, det er en billig gardering. Jeg burde have været mere opmærksom på ormetruslen, da vi i foråret lukkede lammene ud på en uren mark, men vi havde ikke noget alternativ, og lammene var ormebehandlet én gang tidligere på sæsonen. Næste sæson gør vi det anderledes, det er helt sikkert.

Vi tog lammene fra medio august, fårene nød barnløsheden og at komme på nyt græs, hvor vi havde taget slæt; de trængte til fred og ro og tilvækst. I år gør vi lammene færdige på stald med byg, sojaskrå, mineraler, kartofler og hø. Vi har rigeligt med græs, så vi får et 3. slæt, der skal wrappes. Af 2. slæt lavede vi størsteparten i rundballer, men luftede den gamle højtrykspreser med ca. 150 stk. små baller. De er nemme at håndtere, hvis fårene skal samles, eller man i sølle vejr får lidt medlidenhed med dem senere på efteråret.

### Kartoffelkampagne

Kartoffelkampagnen er netop indledt. Vores sommerassistance er taget på

### Kartoffelkage til 8 personer

Tilberedningstid 1 time og 15 min.


400 g kogte mosede/groft revne kartofler (bedst fra Venø)  
4 æggeblommer  
4 æggehvider  
Revet skal og saft af 1 appelsin  
350 g sukker  
100 g groft hakkede mandler  
100 g chokolade til overtræk

1. Æggeblommer, sukker, appelsinskal og appelsinsaft piskes godt sammen.
2. Kartoflerne piskes sammen med æggeblommehvidmassen og mandlerne vendes i bageften. Massen skal være jævn og uden store kartoffelklumper.
3. Æggehviderne piskes stive og vendes forsigtigt i æggeblomme-kartoffel-massen.
4. En stor tærteform (25 cm i diameter) smøres og drysses med hvedemel.
5. Dejen hældes i tærteformen og bages i ovnen i ca. 50 min. ved 200 grader. Smelt forsigtig chokolade og pensl kagen mens den endnu er varm.

Tips: Kan serveres varm som dessert med flødeskum eller is.

universitetet i Reykjavik, hvor hun har fået sig et stipendiat i islandsk litteratur. Inden hun stoppede var de fleste af årets større opgaver udført. 50 liter sort maling var brugt og 15 mere er bestilt, men dem bliver jeg så ene om! Vi har heldigvis et par gode lokale folk at trække på i kartoffelsæsonen. Når det rigtig går løs, skal vi helst være to på optageren. Kartoflerne bliver fra optageren rullet over i vogne, der hver rummer 80-90 tdr. I bunden findes en blæsekanal, og kartoflerne tørres her natten over. Via en rullerenser, der fjerner det sidste jord fra knoldene, fyldes de i 500 kilos trækasser, der forsynes med en seddel, der angiver sort og klasse. Kartoflerne stilles på plads i kølerummet op i 5 kassers højde og en stor gavlblæser sikrer dem et stort luftskifte de næste 3 uger. Startes køleanlægget inden kartoflerne har emmet af og gennemført en fuldstændig sårheling, risikerer man nemt lagersygdomme og råd. I år, da kartoflerne har fået rigeligt med vand, hvilket adskillige steder har givet vandsure knolde, altså kartofler der er fysiologisk døde – druknede i vand – skal vi være ekstra opmærksomme under indlagringen og bruge både øjne og næse ved de daglige inspektioner. Enkelte pletter med skimmel i marken blev også årets lod, så der er nok at holde øje med.

Sommeren bød også på lidt forskellige arrangementer: Et par årligt til-



bagevendende turist-kartoffel-aftener i samarbejde med turistforeningen, en socialfaglig aften med kartoffel-erfarergruppen, et eftermiddagsarrangement for et plejehjem, der er kunde, besøg af fårefolk, Struer Byråd og direktions og et par andre besøg, så sommeren har hverken været kedelig eller ensformig. Det er altid inspirerende at få besøg af folk, der interesserer sig for det, man får sin privilegerede hverdag til at gå med. Et fast indslag ved arrangementerne er enten kartoffelmadder, der består af nye kogte kartofler på hjemmebagt rugbrød smurt med krydderfedt og drysset med purløg og salt eller kartoffelkage. For at øge kartoffelforbruget gives opskriften her. Kagen kan uden problemer frys.

### Sol på glas

At det går mod efterår er uomtvisteligt. Stære og svaler fylder godt på elledningerne, septembers himmel er så blå, og de modne hyben er flotte orangerøde. Fantastisk med hyben, der præsterer både blomst og frugt på samme tid. Nogle frugter fik vi da ranet og transformeret til hybenmarmelade – den ægte – uden æbler altså! Sol på glas er godt, når det er vinter.