Årets gang - på Venø

Af Pip Thoustrup, Venø pip@venoe.dk

De sidste kartofler blev kørt op fredag den 28. september. Det var en god fornemmelse at blive færdig. Om foråret er det dejligt at ”stå på” optageren, og om efteråret er det dejligt at ”stå af”. Nogle steder på de sidste to kartoffelmarker måtte vi slås rigeligt med jordknolde, men regnen kom os noget i møde. Bliver jordknoldene for tørre, er de sværere at splitte ad under de forskellige etaper på optageren, og så får man travlt med ”klør fem” på pillebåndet. Vores optager er rigtig god til selv at skille sten fra kartoflerne. Hele molevitten passerer hen over et tværbånd forsynet med bløde gummipigge; dem synker stenene ned i mens kartoflerne ”svømmer ovenpå” for slutteligt at løbe mod en valse, der leder dem over på pillebåndet, hvor øjne og hænder tager de sidste topstængler, sten, knolde og mosegrise. Vi har gennem årene udviklet en metode, der gør kort proces på mosegrisene.
9 ud af 10 mosegrise, der køres op på pillebåndet, er totalt uskadte. Det siger noget om optagerens evne til skånsom behandling af kartoflerne. Mosegrisene får som bedøvelse et håndkantslag over nakken, og derefter et slag med en stor sten. Efterhånden som kartoffelsæsonen skrider frem, sker disse to processer på få sekunder!
Søren Ryge Petersen skriver i bogen ”Året har 12 måneder”: *”En dygtig mosegris, der gerne vil overleve sin første vinter, gør det også. Samler forråd. Fylder en hel meter af sin underjordiske gang med lækre rødder af kvikgræs. Eller tulipanløg fra Dæhnfeldt”*. Og jeg kan tilføje: *Eller med kartofler fra Venø!* Vi havde mosegrise-skader i alle vores kartoffelmarker i år – nogle steder værre end andre – enkelte rækker var meget ødelagte. I sådanne rækker findes mange muldskud i den ene side. Går man på toppen af kammen synker man i; mosegrisene har så etableret en længdegående hovedfærdselsåre; det er smart, så er der mad både til højre og venstre!
Da vi var færdige i kartoflerne skulle vi i gang med så-forberedelserne. Vi sår altid vinterhvede efter kartoflerne. Vi pløjer ikke kartoffeljorden, da vi tilstræber at spildkartofler fryser ud for ikke næste gang at stå med fremmede sorter i kartoflerne. Stubmarkerne var pløjet og efter fem dage var vintersæden i jorden. Nu håber vi på, at det spirer godt, og at de små planter klarer sig vel gennem vinteren.

Forfald

Efterårets forfald er på vej, det brogede løv rasler af træerne, og hvirvles sammen til små bunker på gårdspladsen; planterne går i hvile. Sommerens forråd af stivelse i visse planter og træer omdannes til sukker; sukkervand fryser ikke så let, når frosten bider. Den samme proces sker i kartoflerne, hvis de fryser eller opbevares for koldt. Føj hvor forfrosne kartofler smager! Jeg tænker med beskæmmelse og vemod på de plejehjemsbeboere, der ”spises af” med halvfabrikata frostmad og forkogte industrikartofler. Oh rædsel. Vi kan ikke være det bekendt! Besparelse og rationalisering, hedder det. Rend mig …

Service kræver positiv energibalance

Fårene har taget adskillige kilo på og er i passende huld, klar til at etablere forhåbentlig mange små nye liv. Den sidste måned inden vædderne skal i arbejde, giver vi dem lidt tilskud af byg, proteiner og mineraler, så de er i positiv energibalance. Det er godt at have lidt at tabe sig af, når der er mange madammer og ungmøer, der skal serviceres. I nær fremtid sorterer vi fårene ud i tre grupper, rene gotlændere, gimmere og en større flok rutinerede mødre. Vædderne skal til i slutningen af oktober, og de får kun de tidligere nævnte 30 dage til deres arbejde. Vi kører hellere i højt gear i en 30 dages læmmeperiode end i slæbegear i 6-8 uger!

Kød med smag

Når dette læses er de første lam slagtet, de fleste af vore private kunder vil gerne have store lam, det glæder os, for så er der flere kilo at fordele omkostningerne på. Personligt synes jeg også, at der er mere smag i de store. Lammene får lov til at hænge en uge hos slagteren, hvorefter de parteres efter kundens ønske.
En af vinterens opgaver er godkendelse af et lokale, hvorfra vi i turistsæsonen kan sælge parteret frosset lam. Vi har en aftale i hus med en dygtig lokal slagter. Mange sommerhusejere og turister efterspørger kølle, koteletter, steaks osv. Jeg tror helt sikkert, at vi kan hente noget ved direkte slag i sommerperioden. Jo flere kødskandaler jo mere salg til private – har jeg indtryk af; i hvert fald blandt vores kundemålgruppe.
Jeg har en drøm om at få samlet de bedste af mine utallige lammeopskrifter i en lille bog, som kunderne så kunne få/købe. Mit indtryk er, at flere holder sig fra lammekød, fordi de ikke kender de forskellige udskæringer, og fordi de er meget usikre på tilberedningsmetoder, stegetider, garniture osv. Det må der gøres en indsats for at ændre. Jeg har et par gange – lidt frækt og uden at fortælle det – serveret lam for folk, der tidligere har bekendtgjort, at de ikke bryder sig om lammekød. Når de så har hyldet kødet, er det spændende at konfrontere dem med sandheden og se deres åbenbare forbløffelse.

Spegepølsedag

Datoen for årets spegepølseproduk-

tion er fastsat. De sidste mange år har vi én gang årligt inden jul lavet vores egen spegepølse, kun til eget forbrug, naturligvis. Fra min tidligste barndom erindrer jeg, at når vi havde slagtet ko og gris i november, hang der efter nogen tid spegepølser på et kosteskaft oppe på loftet. For årtier siden genoptog vi produktionen efter min mormors pølseopskrift, men for hvert år der gik, blev pølserne ringere og ringere. Til sidst gad ikke engang hunden æde dem, og produktionen ophørte. Hvad der gik galt, har jeg aldrig forstået, men jeg tror, at mange af ingredienserne blev tilsat på slump. Fra en tidligere arbejdsgiver fik jeg fat i en sønderjysk pølseopskrift, mod, på tro og love, at erklære, at jeg aldrig ville udlevere den til andre, og at han hvert år skulle have den første pølse som smagsprøve! Det dur! Den mest fantastiske velsmagende pølse, der, kan jeg godt afsløre, også indeholder kogte kartofler, og det synes vi jo ikke gør noget! Sidste år producerede vi ca. 40 stk., af hvilke en del gik som julegaver til venner og bekendte. Resten fryser vi. Produktionen har efterhånden udviklet sig til et helt ritual. Jeg sørger for fremskaffelse af ingredienserne og flokken – madklub medlemmer hovedsageligt – mødes en lørdag formiddag kl. 8 til kaffe. Herefter håndskæres flæsketerninger i et par timer og alle ingredienser blandes efterfølgende og æltes længe. Pølserne stoppes på tarme og ryges – og man har verdens bedste spegepølse. Jeg har længe jagtet en lammepølseopskrift, så er en af bladets læsere i besiddelse af en sådan og villig til at udlevere, den modtages den med tak! ”Spegepølsedagen” er i øvrigt den eneste dag her i huset, hvor gin og tonic må nydes om formiddagen!

Venøsund

En ny og større Venø-færge har været diskuteret og ønsket i mange år. Statens Skibsinspektion stiller jo hele tiden større og skrappere krav, og den ”store” Venøsund II er altså bygget i 1954. Vi har som tidligere fortalt problemer, når vi skal af med korn og kartofler, og når vi fx skal have gødning. Færgens lastekapacitet er for ringe, max 38 tons, og højden fra dækket op til broen er ikke tilstrækkelig til en sættevogn. Endelig er det en træfærge, og dem er søfartsstyrelsen ikke længere forgabt i. Nu ser det ud til at lysne. Tidshorisonten er 2010 og budgettet inkl. ombygning af eksisterende færgelejer er 40-50 mio. kr. Dyrt, men nødvendigt, hvis et velfungerende helårssamfund skal opretholdes, og det har Struer Byråd heldigvis besluttet. Tak for det.

Sue Ellen af Venø

Vores hund Sue har haft skadet sit ene forben. Hun må siges at have et højt aktivitetsniveau, da al bevægelse foregår i løb. En dag kom hun for fuld udblæsning rundt om hjørnet af en hesteboks og skred i svinget i noget løs halm og havnede flere meter henne ad staldgangen. Hun peb hjerteskærende og kom humpende frem på tre ben. Tak spids. Umiddelbart tænkte jeg, at benet var brækket. Hun blev undersøgt, men smerten kunne ikke lokaliseres, og der fandtes ingen abnorm bevægelighed. Efter nogle timer turde hun flygtigt sætte poten til jorden og efter et par dage støttede hun næsten helt på det igen. I en lang periode gik det stille og roligt fremad, men pludselig haltede hun en del igen, når det blev aften. For en sikkerheds skyld blev benet røntgenfotograferet. Det er fint alle steder heldigvis, så måske har en ledkapsel fået et ordentligt skrub. Jeg håber og forventer, at hun snart igen er helt ok. Det er naturligvis jordens dejligste, klogeste og smukkeste hund, helt analog den ruhårede foxterrier, der også bor her!

Vi siger tak til de, der pligtskyldigt har lagt øjne og ører til hverdagshistorier fra ølivet. Vi erindrer slutteligt om Venøs fantastiske natur, så kom og besøg øen og gå en tur langs Nørskov Vig. Få en appetitvækker på øens hjemmeside, der hedder www.venoe.dk.

Med håb om fremtidige glædelige stunder i selskab med de herlige uldtotter slutter vi her fra Venø.

Med venlig hilsen
”De lodne”, Sue og Pip