



### Fårenes vinterfodring

I disse vinterdage ligger fårene mest i nærheden af høhækken eller inde i et af de åbne huse. Nogle gange går de dog længere ud på marken og græsser lidt, men på denne årstid vokser græsset ikke og det græs, der findes på marken, har meget lav næringsværdi.

For at fårene skal trives og bevare det gode huld over vinteren, er de nødt til at få tilført foder ude fra. Først og fremmest får de hø, som er tørret græs. Høet køber vi hos en lokal landmand, som i løbet af sommeren har sørget for at slå græsset, som ligger på marken til det er tørt, hvorefter det samles sammen og presses til store høballe. Ballerne vejer nok omkring 400 kg og opbevares i laden hos landmanden, indtil vi får dem leveret én ad gangen og lagt ned i vores såkaldte overdækkede høkrone på marken. Høballen dækker de 10 moderfårs og vædderens behov i omkring 14 dage.



Fårenes behov for foder suppleres i vinterperioden desuden med kraftfoder, der primært består af

kornarten byg og tilføjet noget koncentreret tilskudsfoder af især rapsskrå samt mineraler og vitaminer. Kraftfodertildelingen reguleres i forhold til fårenes drægtighedsstadiet og deres huld. Op til parringen om efteråret er det vigtigt, at fårene får et væsentligt tilskud for at stimulere til løsnings af flere æg. Hvis fårene er i god stand, kan man herefter trække kraftfoderrationen ned til et lavere niveau indtil den sidste tredje del af drægtigheden. Herefter skal kraftfodertildelingen igen trappes op sådan, at der er tilstrækkelig med næring, når lammefostrene rigtig begynder at vokse sidst på vinteren.

*/Kjeld Kragelund*



## Uldgruppen

I fåreavlerforeningen har vi en gruppe, der arbejder med uld – dels vores egen og dels tilkøb.

Gruppen mødes tirsdag i lige uger kl.18.30- ca.21.30 i håndværk og design lokalet på Kokkedal Skole.

Vi både vådfilter og nålefilter, og hjælper/inspirerer hinanden til mange forskellige projekter.

Sidste år fik vi samlet vores uld sammen, og det blev vasket og kartet på Hjelholt Uldspinderi. Det sælges nu for 25 kr./100g, som lige dækker omkostningerne ved kartningen.

Ind i mellem laver vi ting til salg til fordel for foreningen f.eks. ved loppemarked og fødselsdagsfejring.

Alle, der er medlem af foreningen, er velkomne til at deltage.



## Lammerullepølse

En god og velsmagende lammerullepølse kan tilberedes af slaget.

Jeg har i julemåneden produceret to rullepølser, stærkt inspireret af opskrift fra brødrene Price.

Slaget renses for evt. større klumper fedt.

Med en spids skarp kniv fjernes ribben og andet skelet, helst uden at stikke hul i slaget. Gem knoglerne til rullepølsen skal koges.

Drys lammeslaget godt med groft salt (ca. 4 spsk) jeg har drysset begge sider. Rul slaget sammen, put i plasticpose og lad slaget ligge i køleskab og trække i mindst 24 timer.

Børst overskydende salt af og læg slaget med kødsiden opad.

3 – 4 spsk stødt sort peber (alt efter hvor krydret, man ønsker pølsen) og 1 spsk stødt koriander blandes med 1 spsk. knust, tørret rosmarin sammen og fordeles jævnt over slaget.

4-5 skalotteløg og 1 bundt persille hakkes fint og fordeles ligeledes over slaget.

Gelatinepulver drysses fint hen over slaget.

Rul slaget fast sammen og snør med kødsnor. Luk evt. ender med kødnåle.

Rullepølsen lægges i gryde med kogende vand tilsat peberkorn, laurbærblade og knoglerne fra slaget.

Lad rullepølsen simre i 1½ time.

Rullepølsen tages op og lægges i pres i rullepølsepresse. Man kan med fordel lægge pølsen i en plasticpose, inden den kommer i pressen.

Knoglerne tages ligeledes op af kogevandet, der koges ind til et par dl. og kan gemmes i fryser til fond.

Rullepølsen i pressen lægges koldt i et døgn.

Så er rullepølsen klar til at blive skivet og nydt på godt brød. / Lis



## 9 af flokkens 10 får

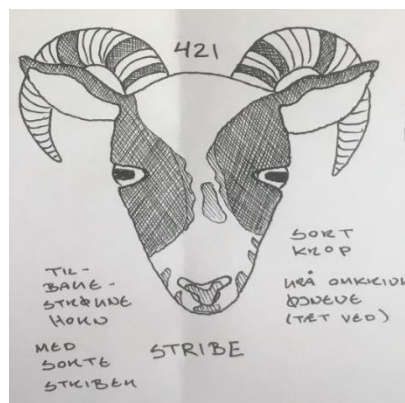
De fleste af os kender Midas, vores stolte vædder med de store kringlede horn. Måske skelner vi også et par af fårene. 414 kender vi som det mest nærmest helt sorte får. Jeg kan altid kende 454. 407 kender jeg især, fordi hun altid står tilbage, når flokken har forladt fodertruget og ved nærmere eftersyn fordi hun er så spinkel over ryggen. Det er sjovt at lære at skelne fårene, og måske begynde at lægge mærke til nogle karakteristika. Hyrde Terese har hjulpet os lidt på vej. Sidste år tegnede hun portrætter af alle fårene i flokken, forsynede tegningerne med små notater og gav dem alle et kælenavn. Da det var sidste år – og inden slagtning – fårene blev foreviget, er vores yngste får 548 ikke tegnet, hun er barn af 421. Hun er et mørkt lam, og er stadig er den mindste i flokken.



414. Født 2016. Faren er Frode. Vores helt sorte får. Hun bliver meget tyk, når hun venter lam, men læmmer tit som en af de sidste. Hun holder sig ofte lidt for sig selv med sine lam, og kan undertiden prioritere samværet med dem over fodring, så hun må få "take away".



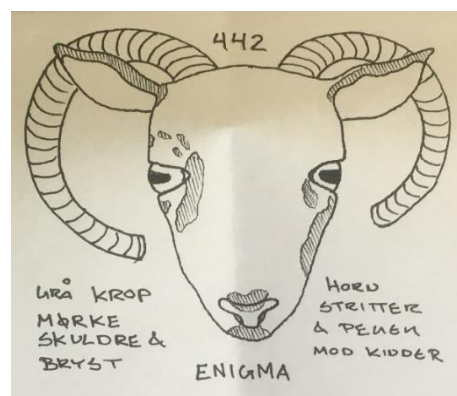
389. Flokkens ældste får. Faren er Frode. Født 2014, fylder 9 år i år. Er en god mor og får flotte lam. Flokkens største vædderlam i 2022. Er mor til får 488



421. Født 2016. Faren er Frode. Horn noget "tilbagestrøgne" og karakteristisk sribede. Kroppen mørk. Hun er mor til det gimmerlam, som fik lov til at blive i flokken, får 548.

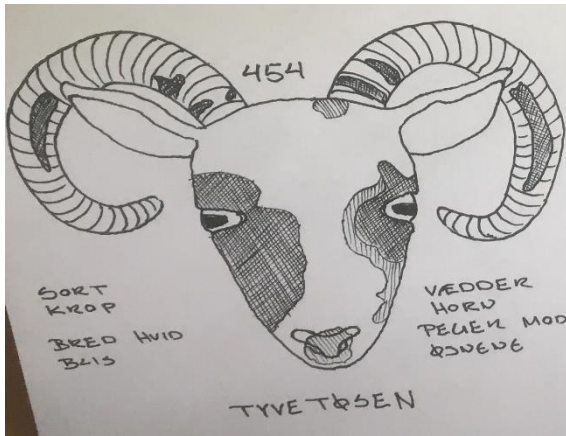


407. Født 2015. Faren er Frode. Ser generelt mager ud hen over ryggen. Får fine lam, som hun er en god mor for. Venter efter fodring for at se, om der skulle være lidt ekstra håndfodring. Er et rigtigt kælefår. Er mor til får 442.

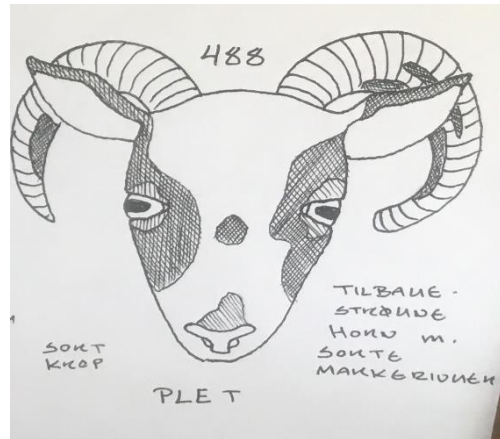


442. Født 2017. Far er Midas, mor er 407. Grå krop, mørke skuldre og bryst. Strittende horn, der peger mod kinder. Som mor 407 er hun et spinkelt får.





454. Født 2018. Midas er faren. Karakteristisk runde horn, der peger ind mod øjnene. Sort krop. Har fine hvide sportsstrømper på på begge bagben, hendes lam får ofte enten tilsvarende hvide sportsstrømper eller hvide ankelsokker på bagbenene. Fik tilnavnet Tyvetøsen, da hun i 2021, højgravid, prøvede at hugge de nyfødte lam fra fåret Emma.



488. Midas er faren, 389 er mor. Karakteristisk plet på sin hvide næse. Lidt tilbagestrøgne horn med sorte markeringer. Kroppen sort. /Terese / Lis



458. Født 2018. Midas er faren. Strittende horn. Mangler sit ene øremærke. Hvid krop med få grå pletter.



### Kød og pølser

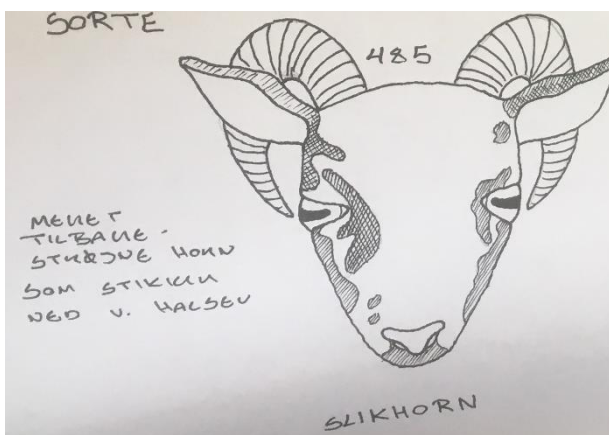
Der er stadig mulighed for at købe både kød og pølser. Det ligger på frost og sælges i hele dyr eller udskæringer. Der er 3 spegepølser, også på frost.

Ved interesse, skriv til Berit på mail:  
beritluisemogensen@msn.com

### VIGTIGE DATOER

#### Husk

- Klipning af fårene – søndag den 7. maj 2023 kl. 10.00
- Generalforsamling – mandag den 8. maj 2023 nærmere information følger
- åben fold hver første søndag i måneden kl. 10.00.



485. Født 2019. Midas er faren. Karakteristisk meget tilbagestrøgne horn, som stikker ned ved halsen

