



Officielt medlemsblad for Nivå Fåreavlerforening oktober 2023



vi fildede ulden fra vores får til bolde med vand og sæbe. Derefter byttede vi, så alle fik prøvet begge dele.

Det var to dejlige, travle og hyggelige dage med masser af søde børn - og det gav et pænt honorar til foreningen. /Birgit



Deltagelse i Fredensborg Kommunes sommercamp

Vi havde fået en henvendelse fra Lokalthistorisk Museums formidler Marie, om vi sammen med hende ville deltage i kommunens sommercamp for børn mellem 7-12 år ved planteavlstationen i Humlebæk. Vi var fire, der stillede op til dette.

Onsdag den 28. juni og torsdag den 29. juni fildede vi bolde med i alt 120 børn. Børnene var delt i grupper på 20 og blev delt i to mindre grupper – Marie kartede, vævede og spandt på håndten med den ene halvdel, og



Skraldeindsamling

Så var det tid igen til at mødes til årets skraldetur, hvor vi får et tilskud til foreningen. Vi mødtes 9 voksne og to børn ved Humlebæk Station. Det var en ny rute i år, så det var lidt spændende. Det viste sig at være helt ok. Vi fik uddelt veste, handsker, gribetænger og kort. Vi delte os i grupper, så vi kunne nå et så stort område som muligt. Derefter gik det over stok og sten. Vi fik mange positive tilkendegivelser undervejs for vores arbejde. Vi sluttede ved Humlebæk Stations hyggelige café med kaffe og kage. En rigtig hyggelig formiddag. Vi gør det igen næste år. /Nina



Fødselsdag 2023

Søndag den 3. september blev Nivå og omegn indbudt til Nivå Fåreavlerforenings 32års fødselsdag i marken.

Inviteret via sociale medier og opslag i de lokale aviser.

Gæsterne var inviteret fra kl. 10 - 13, men hyrderne mødtes kl. 9 for at følge alle dyrene ned til hyrdefolden i god ro og orden. Det var sidste dag, hvor "far, mødre og børn" var samlet på samme mark.

Vædderen Midas fik klippet sine klove og slebet sine horn inden der kom gæster og fik derefter lov til at blive besøgt ved egen mark under fødselsdagen.

På marken blev der opstillet bord med kaffe, æblejuice og gode hjemmebagte kager. Der var bord med husflid til salg fra uldgruppen, og bord med mini workshop med kartemaskine, råuld og håndten.



Vores plancher med info om alskens vedr. får, pasning af får og bearbejdning af produkter fra får blev stillet op.

Vi fik det gode vejr, vi havde bestilt og godt og vel 30 gæster i alle aldre lagde vejen forbi. De fulgte interesserede med i vores "åben fold aktiviteter", klippe klove, hulde og ikke mindst veje lam. Lammene, der ved fødslen i april vejede mellem 2 og 3 kg, vejede nu mellem 30 og 40 kg, - en enkelt 52 kg. Gæsterne lærte at skelne vædder og gimmerlam.

Der blev spurgt meget interesseret ind til vores dyr og arbejdet med dem, en far glædede sig over, at han via omgivelser og lugte at blev bragt tilbage til sin onkels fårehold i et andet land.



Plancherne blev studeret, og kaffe og kage blev nydt. Der blev sanset råuld og kartet lange baner af velfriseret uld, hvoraf noget blev tryllet til garn på håndten. Der blev hørt om uldgruppens aktiviteter ved husflidsbordet, hvor der var et lille salg til fordel for foreningen.



Det blev en rigtig fin dag. Ved 12.30 tiden fulgte vi dyrene tilbage til deres marker igen. Vædderen, Midas, fulgte alle lammene ned til den nederste mark ud mod Møllevej, og et ældre ægtepar var friske til at hjælpe os med at hyrde alle mødrene op over marken til indgangen til nordfolden. "Der fik vi en på opleveren" var deres kommentar – da vi takkede for hjælpen. /Lis



Kødsalg

Det er stadig muligt at købe frossent lammekød fra seneste slagting.

Hals og slag – 50 kr./kg

Ryg i halve – 80 kr./kg

Kølle og bov – 100kr./kg

Ved interesse skriv til beritluisemogensen@msn.com.



Info om dette års slagting kommer senere.

VIGTIGE DATOER

- åben fold hver første søndag i måneden kl. 10.00

Opskrift

I 2010 udgav Claus Meyer kokebogen "Almanak", et digert værk med opskrifter til hver dag årets rundt med årstidens råvarer, også dem vi kan høste i naturen. 25 opskrifter er med lam. Slaget – eller lammebryst er vi flere der med stor glæde har tryllet om til rullepølse, og i "Almanak" er der en opskrift på Lammebryst, grillet med harissa marinade og med tilbehøret krydret couscous med agurk, mynte og rosiner. En meget velsmagende ret, der skal tilberedes over mange timer, men hvor man ikke skal indlede med at fjerne ribben som ved rullepølsen. Retten er forslag til weekend mad i uge 32.

Man lægger lammebryst i et ovnfast fad og drysser med salt. Ind i 150 grader varm ovn i 1½ -2 timer. Afkøl kødet. Lav en marinade af 2 knuste stjerneanis, ½ dl balsamico, 50 gr. brun farin, ½ d. soya, 1 spsk. tomatpure, 2 tsk. harissa, 2 spsk. olivenolie, 1 tsk. revet ingefær, friskkværnet peber. Marinaden smøres på det kolde lammebryst og kødet marinerer 1 -2 timer i køleskab. Lammebrystet skæres i mindre stykker og grilles på varm grill, ca. 4 -5 min. på hver side. Drysses med salt og serveres. /Lis

