

Ekovandring bland fåren

Elisabeth Hansson på Bjärhus utanför Klippan är en engagerad ekobonde. Ofta kan vi Mossagårdsprenumeranter hitta grönsaker som kommer från just denna gård i våra lådor. Både 2007 och 2008 bjöd Bjärhus in allmänheten under Ekorundan, då Elisabeth även passade på att dela med sig av sin livsfilosofi. Och för den ekologiskt intresserade finns det mycket att lära av Bjärhus. Här finns stora frilandsodlingar med grönsaker och rotfrukter, goda växthusodlade tomater och grönskande hagar med frigående och glatt betande får. Därtill kan Bjärhus stoltsera med en välbesökt gårdsbutik med både charkuteridisk, specerier och grönt.

Under våren har Bjärhus tagit ett alldeles eget initiativ, som bör kunna locka livsnyttare från alla läger: en ekologisk matvandring i fårens marker. Redan nästa lördag drar det hela igång och satsningen fortsätter vid ytterligare fyra tillfällen därutöver. På den ekologiska matvandringen kommer besökarna att kunna beträda fårens marker och följa deras stigar genom kulturhistoriska platser i närområdet.

På färden ges det gott om tillfällen till njutningsfulla pauser med förtäring av läckra, egenproducerade fårostar, nybakat bröd och salta skorpor. Buffé vid Bäljane å, ett stopp vid "Kvasta-Beata" och fika vid "Fårabacken" står också på schemat. Vandrigen startar klockan 10 och pågår ca 2,5 timme. Hela upplevelsen med mat och rundtur kostar 250 kr/person (rabatt ges vid större sällskap). Aktuella datum är 25/4, 2/5, 9/5, 16/5 och 23/5. Elisabeth tar emot bokningar på tel: 0707-12 27 58. Läs mer på www.bjarhus.se.

Och glöm inte att klä er i vandringsvänliga skor och efter väder!

Anna Wagner, Mossagården

www.mossagarden.se

Mossagården eko ab, Mossagården, 240 14 Veberöd, tel. 046-85544, fax 046-855 85, kontor: 046-859 70, info@mossagarden.se

Liten grönsakslåda

Mixmorot (Peter Nilsson, Nöbbelöv), Gurka (Italien), Broccoli (Italien), Sallad (Italien), Avokado (Italien), Zucchini (Italien), Purjolök (Holland)

Stor grönsakslåda

Oregano (Tor Magnusson, Staffanstorps), Röd paprika (Italien), Mixmorot (Peter Nilsson, Nöbbelöv), Gurka (Italien), Broccoli (Italien), Sallad (Italien), Avokado (Italien), Zucchini (Italien), Purjolök (Holland)

StorStor grönsakslåda

Citron (Italien), Oregano (Tor Magnusson, Staffanstorps), Röd paprika (Italien), Mixmorot (Peter Nilsson, Nöbbelöv), Gurka (Italien), Broccoli (Italien), Sallad (Italien), Avokado (Italien), Zucchini (Italien), Purjolök (Holland)

Singellåda

Broccoli (Italien), Sallad (Italien), Avokado (Italien), Gurka (Italien), Purjolök (Holland), Päron Anjou (Argentina), Mango (Mali), Banan (Dominikanska Republiken)

Liten fruktlåda

Äpple Topaz/Cox Orange (Jack Stoop, Holland), Päron Anjou (Argentina), Mango (Mali), Banan (Dominikanska Republiken), Apelsin (Italien)

Stor fruktlådan

Äpple Topaz (Jack Stoop, Holland), Päron Anjou (Argentina), Mango (Mali), Banan (Dominikanska Republiken), Apelsin (Italien), Grapefrukt (Italien)

Rotfruktslåda

Rödbetor (Rönneberga Rödbetor), Mixmorot (Peter Nilsson, Nöbbelöv), Gul lök (Tony Håkansson, Tygelsjö), Röd lök (Sören Nilsson, Öland), Vitkål (Arne Persson, Tomelilla)

Nästa sida:

Prova på de härliga recepten från matkompositör Ann-Sofi Eriksson!

