



Officielt medlemsblad for Nivå Fåreavlerforening.

Nr. 10/ januar 2016

## Velkommen til GutePosten

### Slagtning 2015

En eftermiddag i starten af oktober samlede hyrderne 2 får og 16 lam, så slagter Peter kunne hente dem senere på dagen for at køre dem til slagtning på slagteriet i Slangerup.

Efter at have hængt i kølerum i en uges tid, blev lammene afhentet af Kødsnedkeren i Vejby, som parterede dem i halve lam. Kødsnedkeren lavede også spegepølser af de 2 får. Alt blev klar til afhentning i begyndelsen af december og alt kød og pølser er nu solgt for i år, og har givet en god indtægt til foreningen.

Foreningens medlemmer som havde ønsket at deltage i lodtrækningen om køb af kød som var de heldige aftagere.

Livet i folden går videre. Snart er alle får forhåbentligt ilæmmede ved Frode, og der kan komme nye små lam til foråret. v/formand Berit Mogensen



Brita og Berit salter skind

### Forberedelse til garvning af lammeskind.

Den 8. oktober hentede Berit skindene fra slagteren og bragte dem til fårefolden. Her stablede Brita og Berit skindene på en plasticdækket palle. Hvert skind blev påført ca. 5 kg. salt. Saltet trækker blod og andre væsker ud af skindene.

Den 15. og 16. oktober blev behandlingen gentaget. Det brugte salt hældt i poser til affald, og nu blev skindene gennemgået. Berit, Brita, Ingelise og Lis var i marken torsdag

og fredag. Fedt og andre urenheder blev skrabet eller klippet af, ureelle stykker på skindene blev klippet af, samtidig med at vi var opmærksomme på, at skindene gerne skulle have en harmonisk og symmetrisk form. Der skulle lægges kræfter i når skindene skulle skrubes, muligvis også fordi fedtet var blevet mere tørt efter den første uges saltning.

Skindene blev igen stablet og hvert enkelt skind påført 5 kg. salt der blev fordelt jævnt henover og ud i alle hjørner af skindet.

Den 1. november. Brita, Annelise og Lis rystede hvert enkelt skind fri for salt (i pose til affald, forstås), vi vurderede grundigt skindene og besluttede hvilke skind der var pæne nok til at komme afsted til garvning, 15 blev det i alt. Derfra udvalgte vi tre skind, som burde egne sig til at blive langhårede skind, de øvrige skind skulle garves med en pelslængde på 3½ cm (vaskbare). Skindene blev pakket i brune affaldsposer.

Den 15. november kørte Brita og Lis, med skind i poser, til Ølstykke. I Ølstykke havde Gotlænderforeningen opsamlingssted for gotlænderskind, og som medlemmer af denne forening, kunne vi få vores skind med i forsendelsen. Der blev udfyldt blanketter, og erfarne kvinder pakkede vores skind i kasser, og satte spørgsmålstegn ved om de skind vi havde udvalgt som langhårede, ville egne sig til det. Det blev aftalt at garverne måtte afgøre det, og der blev gjort bemærkning herom på vores blanket.

Nu skal vi bare vente på at vores skind kommer garvede tilbage - det bliver engang i foråret.

Vi er godt nok spændte!  
v/overhyrde  
Lis Sørensen





## Vigtigt med en græsningsstrategi

Indvoldsorm kan ødelægge meget i en fårebesætning. De kan give dårlig tilvækst, fordi lammene trives dårligt, og i sidste ende kan det betyde døde lam og en rigtig elendig økonomi.



Marken december 2015

Problemet opstår ikke mindst når fårene år efter år går på det samme stykke græs.

Indvoldsorm kan i en vis udstrækning bekæmpes med jævnlige medicinbehandlinger, men det er dyrt og kan nemt føre til resistens i besætningen overfor den anvendte medicin. Derfor er det helt nødvendigt med en græsningsstrategi for at imødegå indvoldsormen.

I Nivå Fåreavlerforening har vi drøftet problemet og er på grundlag af faglige råd fra dyrlæger mv. kommet frem til en strategi, der bl.a. indeholder følgende elementer:

- Det område, du afgræsser, bør være opdelt i mindst 3- 4 stykker, så dyrene ofte kan få et frisk område.
- Om foråret indtil 1. juli skal dyrene max gå 3 uger på samme fold. Fra 1. juli skiftes fold mindst hver 14. dag.
- Dyrene bør tidligst komme tilbage til folden 4 uger efter, at de har forladt den.

v/ Kjeld Kragelund

*I uldgruppen arbejdes der med ulden fra egne får.*

*Her ses Annelise Thomsens fildede mus*



## Skotsk kødsuppe

Ingredienser:

- 1 kg. lammehals ( eller bov )
- 2½ l. vand eller bouillon
- 2 gulerødder, skåret i mindre stykker
- 1 majroe, skåret i mindre stykker
- 2 porrer i skiver
- 1 hakket løg
- 1 ¼ dl. hele byggryn
- 1 ¼ dl. hakket persille

Puds kødet af for fedt.

Kom kød i gryde med vand, salt og peber.

Bring vand i kog og lad det simre 1 time under låg.

Skum nogle gange undervejs.

Tilsæt grøntsager og byggryn.

Lad suppen yderligere simre under låg 1- 1½ time.

Skær kød fra ben og i mundrette stykker og kom det tilbage i gryden.

Lad suppen køle af og fjern det størknede fedt i overfladen.

Suppen varmes igennem og drysses med persille.

Suppen er tyk og fyldig og kan varieres med årstidens grøntsager.

Serveres med groft brød til – og smager herligt!



*Lis har fildet en ugleunge*

## Kommende måneders aktiviteter

Åben fold: Første søndag i hver måned kl. 10:00

Uldgruppen: Tirsdage i lige uger kl. 19:30-22:00 indtil udgangen af april.

Jubilæum (25 år): 19. maj 2016 kl. 13:00-15:00

Vil du være sikker på at modtage "Guteposten", så giv din e-mail adresse til formand Berit. Send en e-mail til: [beritluisemogensen@msn.com](mailto:beritluisemogensen@msn.com) med overskriften "Gutefår", så er du registreret med det samme.