

”Urban farming” med kaniner

Tine Kortenbach sålde många exemplar av sin debutbok på Danska LU. På lördagens LU-fest höll Tine ett tal där hon talade om vikten av att vi tar hand om våra ungdomsmedlemmar. Tine berättade att hennes positiva minnen som ungdomsmedlem och ung kaninuppfödare säkert bidrog till att hon som vuxen åter startade upp med kaninavel.



Ni som kan vår historia vet att det under efterkrigsåren fanns kaninburar med ”matkaniner” på var och varannan bakgård, kolonilott och villatomt. Kaninavelsföreningarna ploppade upp som svampar i jorden runt om i Sve-

rige och vi var över 10 000 medlemmar i förbundet.

Idag kan vi till låga priser köpa detaljstyckat och vakuumpförpackat kött från världens alla hörn i vilken butik som helst, så det är ju knappast bristen på livsmedel som gör att en



Lyx är när kvällens måltid är 100 % egenproducerad! Kanske kan sommarkvällen avslutas vid grillen med marinrat kaninkött på träspett, ett foliepaket med rödbetor, fetaost och flingsalt och ett annat foliepaket med späda morötter, silverlök och smör.

ny generation åter börja intressera sig för produktion/odling av eget livsmedel. Nej, idag är det misstänksamheten mot kommersiella storsjordbruk utanför landets gränser med bristande djuromsorg samt besprutade och genmodifierade grönsaker som får oss att bli vaksamma och lite tveksamma om vad vi lägger i varukorgen.

Vi kan se att odlingen kommer till staden, det är full aktivitet på landets kolonilotter och det växer både på New Yorks takterrasser och på svenska förtorstorg. Suget efter närodlat och ekologiskt gör att fler vill skörda i staden och urban odling är en trend. Hönshobbyn har sedan länge märkt av trenden och det är ständigt nya människor både på landsbygd och i tätbebyggt område som skaffar höns i syfte att vara självförsörjande på färska ägg.

■ VETGIRIGA

Biodlingen berörs av samma trend, allt fler anmäler sig till nybörjarkurserna i biodling och merparten av deltagarna är kvinnor. I flera storstäder finns det bikupor på höghusens tak och det är moderna unga och medvetna människor sköter om dessa i syfte till att värna om stadens närmiljö samtidigt som drömmen om egen honung förverkligas. Begreppet "kaningubbar och bigubbar" är snart historia och vi möter allt oftare en ny vetgirig publik

som är nyfiken på hur man kan producera sitt egna livsmedel utan att påverka miljön negativt. Det finns också en växande kundkrets som vill ha insyn i såväl djurhållning som matens transportvägar.

Låt oss nu hoppas att kaninen kan återfå sin plats i trenden urban farming genom sina fenomenala egenskaper med att producera enkelt, gott och närproducerat kött. En mindre och välkött kaninuppfödning fungerar ju utmärkt på en villatomt. Tänk om vi fick en nystart med kaniner på våra koloniområden igen! Idag finns det mig veterligen möjlighet att föda upp kaniner på kolonier i fyra svenska städer, dessa ligger i Göteborg, Helsingborg, Ystad och Arlov.

■ SJÄLVHUSHÅLLNING

Agronomen och journalisten Tine Kortebach växte upp i en vanlig dansk familj där en viss självhushållning tillhörde vardagen, familjen hade bland annat kaninuppfödning och hon åt mycket kaninkött som barn. När hon blev tonåring provade hon också på avel med raskaniner och utställningsverksamhet. Efter studier, jobb och familjebildning blev det åter aktuellt med kaniner (till barnen) och det var då hennes tankar om urban farming med kaniner dök upp. Tine ville prova att kombinera hennes tidigare erfarenheter med kaniner med hennes

yrkeskunskap som agronom och journalist. Projektet blev att starta upp med en liten kaninuppfödning i syfte till att få något gott och närproducerat på familjens tallrikar. Allt dokumenterades flitigt med ord och bild och resultatet blev alltså boken "Urban farming - kaniner".

■ BOKBORD

På Danska LU fanns Tine på plats och hennes böcker gick åt som smör i solsken. Bakom Tines bokbord fanns ett annat bord där det bjöds

på smakprov på några av boken goda recept. Själv fastande jag för "rullestegen" och efter att jag har tillagat den hemma kan jag konstatera att den både var lättlagad och mycket god. Det gick åt två urbenade ryggar från Lilla Silver, filéer och slagsidor lades som en rulle som sedan kryddades med paprika, röksalt, peppar och vanligt salt, därefter lindades hela rullen med baconskivor. Steken placerades i en lergryta tillsammans med salladslök och spetskål och fick sedan tillagas i 3,5 timmar på 150 grader. De läckra skivorna från

Recept

Cheddarostfylld, baconinbakad kaninfärsrulle

600 gram kaninfärs
1 st ägg (2 små)
1-1,5 dl vispgrädde
2 paket bacon
oststavar cheddar
Salt
Grillkrydda
Svartpeppar

Blanda färs, grädde och ägg till en smidig smet. Krydda efter smak.

Lägg ut bacon på bakplåtspapper. Smeta/bred ut färsen över baconen men lämna en liten bit längst ner. Skär stavar av cheddarost och lägg en rad tvärs över färsen. Använd sedan bakplåtspapperet som hjälp att rulla ihop till en rulle. Lägg rullen med skarven nedåt på en smord form och in i ugn på 225 grader i ca 40-50 minuter. Servera med en god sallad, en kall sås (till exempel kall bearnaise eller sweetchili creme fraiche) och potatiskroetter eller potatisgräng.

Tuss Fasth

Grädden i färsblandningen gör att det inte blir torrt och brytning med baconen och den krämiga cheddarosten är superb. Tuss meddelar att resultatet blev så bra att hon kommer att mala mer färs vid framtida slakt.



steken använde vi både som pålägg på matiga smörgåsar och som egen maträtt tillsammans med smörstekt potatisrösti.

■ INSPIRERANDE

Förutom recept finns allt med som en nybörjare kan behöva veta, om ambitionen finns att starta upp med lite kaniner till husbehov. Lite om raser, avel, burar, foder, slakt, styckning samt några utvalda recept. Det skall klargöras att det inte är en faktabok för erfarna utan i första hand en inspirerande bok för målgruppen "nya husbehovsuppfödare". Djurhållningen får ett stort utrymme och det finns många fina bilder med lyckliga kaniner och människor. Det är positivt att bilderna förmedlar den äkta tillfredsställelse som det ger att sköta om sina husdjur på bästa sätt. En bild på en stor kull men välmående kaninungar som frossar på nyskördad grönfoder är ju svårslaget och borde inspirera alla med ett djurintresse. Boken är väldigt modern och tilltalande i sin utformning och jag är inte förvånad över att Tine har suttit i flera danska TV-soffor och

pratad om sin bok. Hon berättade för mig att hon inte hade kunnat drömma om att boken skulle få sådan uppskattning och positiv publicitet av media.

■ UPPMÄRKSAMMAD BOK

Det är inte bara kvällstidningar som uppmärksammat boken utan även flera trendiga magasin. Exempelvis skriver magasinet "Mat & Venner" i sin senaste utgåva: "Hvis du ikke lige har et landbrug, så er kaniner et godt sted at starte, hvis du vil avle dit eget kød". De skriver om boken Urban farming - Kaniner på en av de första sidorna.

Tack Tine för att du valde att publicera dina egna erfarenheter om kaninens möjligheter i det egna hushållet på ett så tilltalande och pedagogiskt sätt. Denna bok kommer spela en stor roll för många nya kaninavlare i Danmark och jag hoppas innerligt att dessa människor i nästa steg letar sig in som medlemmar i Danmarks Kaninavelsförening.

Affe Hedlund

Östra Östergötlands KF

inbjuder till

RIKSUTSTÄLLNING

den 23 maj 2015 i Söderköping
i samband med "En dag för Barnen"

Anmälningavgifter:	Klass A	80:-/nr
	Klass B	80:-/nr
	Klass D	80:-/nr (hona med kull)

Samtidigt med anmälan insättes anmälningavgiften på Östra Östergötlands KF:s plusgiron: 88 84 57-9. Sista anmälningdag den 5/5-15. Anmälan sändes i ett ex. till: Sussie Friman, Hast, 614 92 Söderköping, eller via e-mail på förbundets elektroniska anmälningssblankett: susann.friman@edu.norrkoping.se

Frågor angående anmälningar ring: 0121-23136.

Frågor angående utställning ring kommissarie Thérèse Franck på tel.: 0705-69 64 36

Djuren ska vara på plats kl.: 9.30

Medtag vattenkoppar. Fri försäljning.

Klassindelad prislista.

Prisberättigade från 94,5 p

Samtliga tävlar om: Best in Show och Bäst i motsatta kön

Östra Östergötlands medlemmar tävlar om: Hanpriset.

Östergötlands läns medlemmar tävlar om Östgötamästerskapet.

Hjärtligt Välkomna!