

Studene ved Spøttrup

Information, opskrifter, billeder



Indhold

4	Forord
7	Historien om Studene ved Spøttrup i dag
8	Opskrifter med studefars
9	Studeburger med æbler
11	Pirogger med studekødsfyld
12	Æbler og studekød - Æblets by i Salling
14	Opskrifter med tværreb, bov og brystkød
15	Studesteg stegt med æbler og cider
16	Braiseret studesteg
17	Tværreb marineret på grill
19	De historiske Sallingstude ved Spøttrup

20	Traditionsrige opskrifter med nyt islæt
21	Kogt spidsbryst med rødbedepeberrodssalat og ristet rugbrød
22	Lynstegt studefilet med græskarratatouille og rucolasalat
24	Glæden ved de græssende stude og afgræsningens betydning
26	Opskrifter med rødt studekød tildsat ingredienser fra naturen
27	Studeculotte med rabarber, vindruer og æbler
28	Studebøf med kantarelstuvning og blåbær
29	Bazar med "Smagen af Salling" på Spøttrup Kro
30	Studekødets udskæringer
31	Afslutning

I Danmark produceres blandt landmænd og på landets mejerier en stor mængde mælkeprodukter, hvoraf en del kommer fra økologiske malkekvægsbesætninger. Et af vore mest kendte økologiske mejerier er Thise Mejeri i Salling, der producerer oste, surmælksprodukter, mælkedrikke m.m. af høj kvalitet.

Det er almindeligt kendt, at køer producerer mælk, så længe de føder kalve. Men kun en fjerdedel af de tyrekalve fra malkekvægsbesætninger, der på landsplan fødes som økologiske, fedes op og slagtes som økologiske.

En del af de økologiske tyrekalve bliver dog til slagtestude, og studene ved Spøttrup er sådanne stude. Kødet fra studene udgør ligesom produkterne fra Thise mejeri et særligt lokalt produkt.

Skive Kommunes brand er Rent Liv med de fire indsatsområder: Energien, Fjorden, Maden og Livet. Sallingstuden er en del af dette brand og er sammen med andre lokale fødevareprodukter med til at sætte egnen på landkortet.

Med dette hæfte får du en introduktion til produktet Sallingstuden og inspiration til at bruge studekødet.

Hæftet er udgivet på opfordring af Fonden Spøttrup studegård og med værdifuld hjælp fra Spøttrup Kro, der har bidraget med opskrifter og ideer til at bruge studekødet.

En stor tak skal lyde til Naturstyrelsens lokale grønne partnerskaber, der har støttet projektet.





Historien om Studene ved Spøttrup i dag

For nogle år tilbage fik en række økologiske landmænd i Salling i samarbejde med Landbo Limfjord den tanke at genoplive Sallingstuden som et nutidigt kvalitetsprodukt. I de kommende år viste det sig imidlertid vanskeligt at afsætte dette lille nicheprodukt til de kommercielle slagterier, der har behov for større leverancer, for at produktionen er rentabel. Ideen var med andre ord rigtig god, men produktionen var for lille.

I mellemtiden havde en gruppe borgere og foreningsinstanser dannet Fonden Spøttrup studegård med det formål at sætte fokus på både den historiske og nutidige studeproduktion i Salling. Fondens bestyrelse lavede aftale med Naturstyrelsen om at forpagte styrelsens arealer omkring Spøttrup sø. Den iværksatte herefter, at man som privatperson kunne købe andel i en stud. Studene passes af et laug, der består af andelshaverne, og hvert år sidst på efteråret havner studene i andelshavernes fryser.

Sideløbende med det lille studeprojekt har Fonden Spøttrup studegård fortsat sit øvrige arbejde. Fonden har ud over studedrift følgende formål:

Fondens overordnede formål er at arbejde med en helhedsplanlægning og en udvikling af det geografiske område, der udgør Oplevelsesklynge Spøttrup. Oplevelsesklynge Spøttrup består af områderne omkring Spøttrup borg og -sø samt områderne Rødding, Ålbæk, Vadum, Knud Strand og Nymølle i Vestsalling.

Det er i den forbindelse også fondens formål at arbejde for at fremme, pleje, bevare og beskytte naturen.

Fondens formål kan blandt andet søges realiseret gennem etablering, vedligeholdelse og drift af Spøttrup Studegård. Ejendomme og jordarealer kan erhverves til at indgå i Spøttrup Studegård med henblik på, at disse bliver centrale elementer i arbejdet med helhedsplanlægning, udvikling og formidling af det unikke kulturarvmiljø og landskab omkring Spøttrup Borg, Spøttrup Sø, samt landskabet ud mod Limfjorden. Dette kan blandt andet ske gennem udvikling og demonstration på bæredygtige vilkår af landskabspleje og naturbeskyttelse/bevarelse samt nyskabende arkitektur i forhold til studedrift samt gennem nye formidlings- og oplevelsesaktiviteter.

Også ejendomme og arealer, der ligger udenfor Oplevelsesklynge Spøttrups geografiske område kan evt. indgå i aktiviteter tilknyttet Spøttrup Studegård, hvis de kan bidrage til at udvikle og formidle Spøttrup Studegårds aktiviteter omkring studedrift, landskabspleje, oplevelsesaktiviteter m.v.

Fondens formål kan også søges realiseret gennem køb, leje og/eller forpagtning af fast ejendom til brug for andre typer af aktiviteter, projekter og virksomheder, som fremmer fondens formål. Ligeledes kan fondens formål søges realiseres ved, at Fonden selv står for drift af sådanne aktiviteter, projekter eller virksomheder, og/eller at Fonden støtter andre aktører i Oplevelsesklynge Spøttrups drift heraf.

Fondens formål er almennyttigt/velgørende.

(Fra Fundats for Fonden Spøttrup Studegård s. 1)

Fonden har fortsat som ambition at opbygge Spøttrup studegård på arealer ved Spøttrup sø. Samtidig arbejder Fonden aktivt på at forbedre områdets tilgængelighed for besøgende og for folk med interesse i området ved at etablere stier, vandreruter mv. Endelig deltager fonden i forskellige projekter og arrangementer, der er med til at fremme kendskabet til de nutidige Sallingstude og til Spøttrupområdet generelt. Alt dette arbejde foregår i overensstemmelse med det oprindelige projekt omkring Sallingstuden.

Fonden Spøttrup Studegård er stiftet 11.11.11. af Rødding 2020 og Spøttrup Turistforening. I bestyrelsen sidder også repræsentanter fra Museum Salling/Spøttrup Borg, lokale landmænd og øvrige lokale foreningsinstanser. Der er desuden oprettet en følgegruppe, der specielt arbejder med studeandelsprojektet.

Vil du vide mere om de nutidige stude, så se hjemmesiden www.scorenstud.dk

Opskrifter med studefars

I det traditionelle danske landbokøkken er alle dele af studen blevet brugt. I vores travle hverdag finder de færreste imidlertid overskud til at tilbringe en stor del af dagen over kødgryderne. Noget af studekødet, der kræver en del forberedelse eller tilberedningstid, kan det derfor være vanskeligt at få brugt. Det er f.eks. en del af kødet fra den forreste del af studen/forfjeringen. En enkel løsning er at hakke disse stykker til ekstra fars. Oksefars

er et af danskernes foretrukne valg af kød til videre tilberedning. Hakket kød fylder minimalt i fryseren, er let at arbejde med, hurtigt at tilberede og kan anvendes til et utal af nye og traditionelle retter.

Du kan altid justere i farsen – bruge lidt mindre – bruge lidt mere – tilsætte supplerende fyld osv.



Studeburger

med æbler

Sådan gør du

Hakkekød af stud – magert

Bland det hakkede kød med æg, små æbletern, løg i tern, lidt mel samt salt og peber til en passende konsistens for hakkebøf.

Formes til bøf og steges på pande (hver bøf ca. 200 g og max 1.5 cm høje)

Bag en rustik, flad grovbolle gerne med rødbede og gulerod.

Flæk bollen og smør bunden med en yndlingspesto, kom salat på, herefter bøffen og derefter løgringe, tomat og tyndt skårne æblebåde vendt i pesto.

Serveres med en salsa lavet med flåede tomater, æblegrød, chili efter smag samt syltede røde peberfrugter, salt og peber.



Pirogger

med studekødsfyld

Sådan gør du

Dejen æltes sammen og hæver ca. 1 time

Løg og hvidløg svitses i olie. Kød tilsættes og brunes. Karry og paprika svitses med. Revne gulerødder og squash tilsættes og steger nogle minutter. Smages til med persille, salt og peber.

Dejen rulles ud og udstikkes i ringe i den størrelse, man ønsker. På den ene halvdel lægges fyld. Kanten pensles med sammenpisket æg og den anden halvdel foldes ind over fyldet til halvmåner. Kanten presses med en gaffel hele vejen rundt.

Efterhæver 15 minutter. Bages ved 200 grader 20 minutter.

God til skovtur, madpakke, frokost osv. gerne med salat og en god æble-/tomatsalsa til.

Dej:

50 g gær
4 dl lun mælk
1 dl rapsolie
1 æg
2 tsk. salt
100 g grahamsmel
Ca. 500 g hvedemel

Fyld:

hakket studekød
finthakket løg og hvidløg
revne gulerødder
reven squash
rapsolie
karry
paprika
finthakket persille
salt og peber
sammenpisket æg

Æbler og studekød - Æblets by i Salling

Mange af opskrifterne i dette hæfte har æbler eller æbleprodukter som en væsentlig ingrediens. Det er ikke kun, fordi studekød og æbler klæder hinanden fortræffeligt. Det er også, fordi Spøttrupområdet med landsbyen Rødding i centrum gennem de seneste år er blevet kendt for sine æbleprojekter. En stor del af lokalområdets borgere, erhvervsvirksomheder, kunstnere og kunsthåndværkere m.fl. arbejder således bevidst med æbler som et fælles tema, der kan udvikle egnen samt styrke kendskabet til egnen og til de mange gode egnsprodukter.

Rødding satte sig tilbage i 2008 som mål at blive kendt for sine æbletræer, og ambitionen er at plante 10.000 æbletræer i Rødding og omegn inden 2017. Derfor arbejder mange borgere i fritiden med at pøde, udplante og vedligeholde æbletræer. Frugten skal selvfølgelig nydes af borgere og besøgende på alle tænkelige måder til at spise og drikke, men også gerne som en samlende kraft i forhold til aktiviteter, kunstneriske ideer og meget mere.

Dyrkningen af æbler er historisk knyttet til egnen nøjagtig ligesom studene. Parken ved Spøttrup Borg, som Styrelsen for Slotte og Kulturejendomme i dag administrerer, har i sin storhedstid fungeret som slotshave med mange forskellige planter og træer, heriblandt en frugthave med æbletræer.

Ved statens overtagelse af Spøttrup Borg i 1937 blev der etableret 27 statshusmandsbrug. Hver af disse blev tildelt en parcel på ca. 1 tønde land på et fælles areal mellem Rød-

ding og Spøttrup borg – kaldet Spøttrup Frugtkoloni. Disse parceller skulle plantes til med frugttræer, og man skulle have en vis form for fælles drift. Anton Pedersens Æblesamling er fysisk placeret i resterne af disse frugthaver, hvor en del af lodderne med randbevoksningen fortsat eksisterer, som de blev etableret i 1937. Anton Pedersens Æblesamling er et projekt, der har til formål dels at søge at bevare genetiske ressourcer knyttet til de gamle æblesorter, dels at virke som et demonstrationssted for frugtsorter der kan gro og udvikle frugt i kystnære egne af Vestjylland.

Anton Pedersens Æblesamling er opkaldt efter Danmarks mest kendte æbleforsker, Anton Pedersen der var professor ved Landbohøjskolen (nu en del af Københavns Universitet). Anton Pedersen er født og opvokset i Volling ganske tæt ved Rødding, og han er begravet på Volling kirkegård. Hans videnskabelige arbejder er baggrunden for valg af æblesorter i Rødding, og arbejdet omkring Anton Pedersens Æblesamling sker i et samarbejde med Pometet ved Institut for Plante- og Miljøvidenskab, Københavns Universitet.

Ejendomme og markopdelinger fra statshusmandsudstykningsen fra Spøttrup borg ses stadigvæk tydeligt i landskabet ved borgen. Søndermarken og Spøttrup Mark fremhæves ofte som karakteristiske og velbevarede eksempler på husmandsudstykningsen i Danmark.





Opskrifter med tværreb, hov og brystkød

Vælger du at beholde de gode, store kødstykker fra forfjerdingen og ikke lave dem til studefars, får du et udvalg af lækre bovstege og bryststykker. Disse kødstykker egner sig fortrinligt til gæstemad eller mad til flere dage på grund af deres størrelse og deres kvalitet som simremad, der kan passe sig selv efter den grundlæggende forberedelse.

Husk at disse kødtyper skal langtidsstege ved svag varme, for at kødet bliver mørt. Koges det ved for kraftig varme, bliver kødet hårdt og kedeligt.

Studesteg

stegt med æbler og cider - det er efterår

Sådan gør du

Steges i tykbundet gryde med tæt låg. Der kan anvendes bov, tykkam eller bryst.

Brun stegen i smør til den er gylden.

Tilsæt følgende: en flaske æblecider (ikke for sød), 3 æbler skåret i både, salt, peber, laurbærblade, lakridsrod.

Steg kødet ved svag varme i 2 til 3 timer, til kødet er mørt.

Tag kødet op og hold det varmt.

Tilsæt 3 nye æbler i tern og piskefløde. Kog ind til en lækker sovs.

Retten serveres i et ildfast fad. Kødet er udskåret rustikt og sovsen hældes over.

(Retten er velegnet til at lave dagen før og varme i ovn inden servering).

Forslag til tilbehør:

Rodfrugt-/kartoffelmos.

Rødbeder og æbler bagt i ovn med rosmarin.

Spøttrup Kros Nymølleblanding, som er en marmelade lavet på havtorn, hyben og æble.

Braiseret studesteg

det er vinter

Sådan gør du

Kødet gnides med salt og peber.

Alle grøntsager samt citroner renses og skæres i grove stykker. Hvidløg i hele fed. Det hele lægges i et dybt, ovnfast fad. Vendes med salt, peber og krydderurter.

kødet placeres ovenpå, og al væske hældes ved.

Steger i ovn 2 ½ time v 180 grader dækket med alufolie. Herefter tages alufolien af, ovnen sættes til 225 grader, og retten færdigsteger 15 – 30 minutter.

Stegen hviler tildækket, grøntsagerne tages fra og holdes varme. Fedt sies fra, og væsken koges ind til sovs og smages til.

Kødet skæres ud i passende stykker ved servering.

Forslag til tilbehør:

ovnstegte kartoffelbåde, ovnstegte græskarstykker, hjemmebakket brød med smør.

Et stykke oksetværreb eller en stor
bovsteg
Gulerødder
selleri
løg
masser af hele fed hvidløg
citroner
½ liter rødvin
½ liter vand
1 dl balsamicorødvinseddike
timiankviste
rosmarinkviste
bredbladet persille
salt og peber.

Tværreb

marineret på grill - det er sommer

Sådan gør du

Et stort eller nogle store stykker studetværreb (der er en del svind).
Kødet koges mørt i vand tilsat salt, laurbærblad og hele peberkorn ved svag varme i 1 – 2 timer. Afkøles i suppen. Tages op, når det er afkølet, og fedt og ben fjernes. Skæres i gode stykker til at lægge på grill.

Marinaden røres godt sammen og smages til efter behag. Kødet marineres i mindst 2 timer.

Steges nogle minutter på hver side på grill, så kødstykkerne bliver mørke og sprøde.

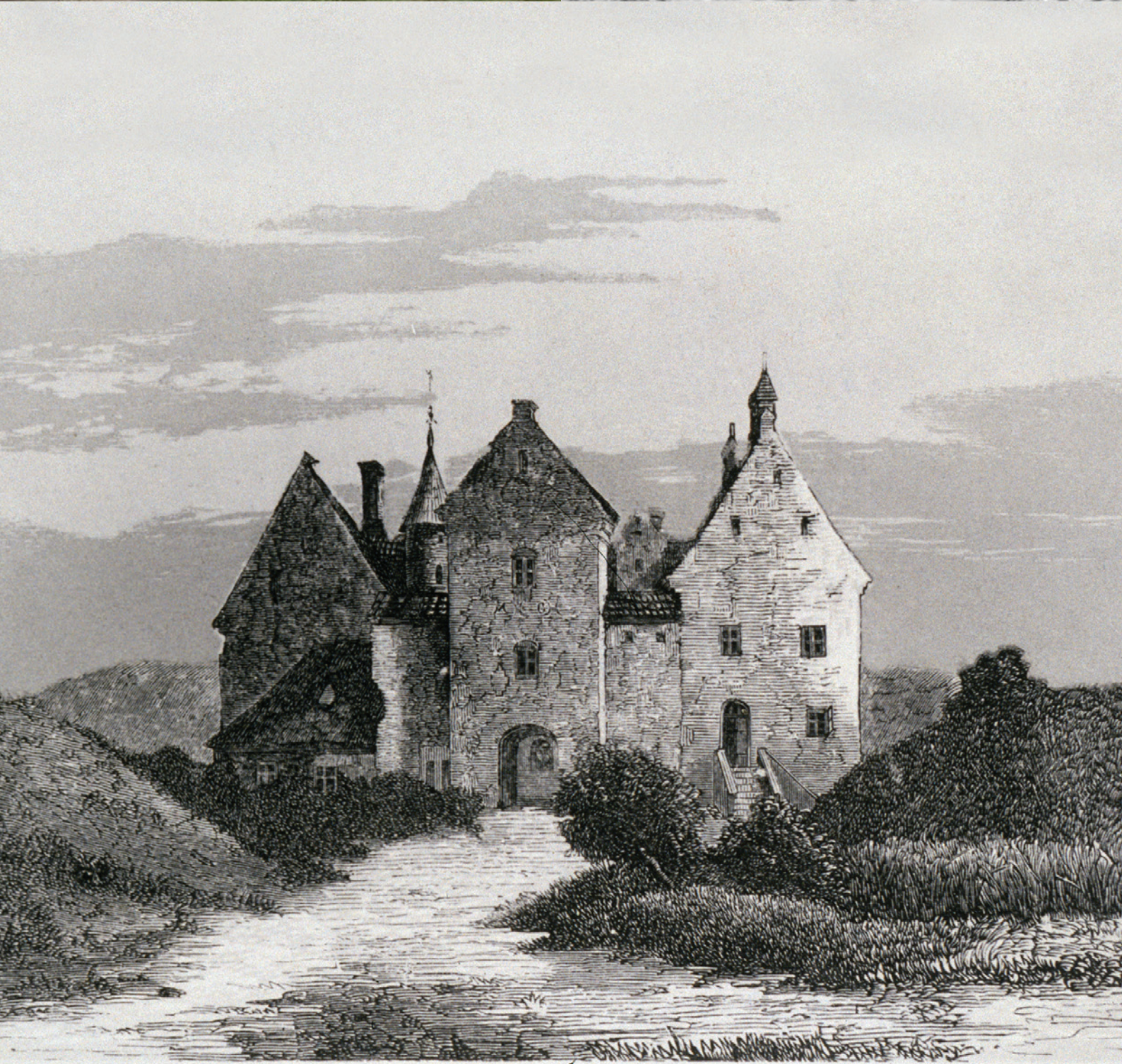
Forslag til tilbehør:

Nye, kogte kartofler vendt i rucolla-/løvstikkepesto.

Gammeldags, frisklavet agurkesalat eller en græsk udgave med yoghurt eller begge dele.

Marinade:

Finthakket løg
finthakkede meget modne tomater uden for
megen væde
pressede hvidløg
friske løvstikke
persille
lidt friskhakket chili
sennep
tomatketchup
brun farin
rapsolie
æbleeddike
paprika
salt



Spollrup

De historiske Salling-stude ved Spøttrup

Spøttrup borg har en lang, spændende historie. Op gennem tiden har borgen opfyldt forskellige formål, haft mange ejere og har skiftet udseende flere gange. Som afdøde Museumsinspektør Thomas Høvsgaard skrev, så er og bliver Spøttrup "en borg til hver en tid".

En væsentlig men ofte lidt overset epoke i Spøttrup Borgs historie, er borgens tid som en af Sallings store studegårde. Det er ofte Nis Nissens navn, der nævnes, når der tales om Sallingstudene. Det var dog hans far Peder Nissen, der havde tjent sig op ved studehandel i Sønderjylland, der købte Spøttrup. Han døde imidlertid i 1788 få år efter købet. Nis Nissen opgav derfor sine studier på Ribe Latinskole og tog til Salling for at hjælpe sin mor.

Nis Nissen drev gården for sin mor i en årrække. I 1803 fik han skøde på Spøttrup, og samme år giftede han sig med Karen Stadel fra Mors.

I 1808 døde Nis Nissens mor, og han måtte udløse sine fire søskende for at få fuld rådighed over gården. Herefter fulgte nogle økonomisk vanskelige år, men slid og sparsommelighed bragte ham over de økonomiske vanskeligheder. I 1830'erne var bedriften blomstrende, studene græssede lystigt på enge og marker omkring Spøttrup, og han kaldtes på enen for "Kongen af Salling".

Nissens evner som studeopdrætter og studesælger havde gjort ham kendt over hele Jylland. Han holdt kun nogle få køer til den private husholdning. Derimod var et par hundrede stude ikke et særsyn. Både gårdens egen avl samt bøndernes tiendekorn og halm gik til opfodring af stude. Det var en driftsform, som ikke krævede så megen arbejdskraft. I 1834 var der til landbruget ved Spøttrup knyttet en ladefoged, 4 studepassere, en staldkarl, en hakkelsesskærer, en fårehyrde og en fast daglejer. Det arbejde, de ikke kunne overkomme, blev udført som hoveriarbejde.

Nis Nissen var gift to gange. Efter sin første hustrus død i 1824, giftede han sig med den 22-årige Anna Dorthea

Hagensen. Der var ved Nis Nissens død i 1848 ingen børn, der kunne arve "Studekongen". Han fik syv børn i sit andet ægteskab, men samtlige børn døde som små. Han testamenterede i stedet til de fattige og oprettede store legater til de 5 latinskoler i Ribe, Viborg, Aalborg, Randers og Aarhus samt en række andre legater, bl.a. til fremme af hesteavl i Salling.

Den næste betydelige studeproducent på Spøttrup var Niels Breinholt. Han ejede stedet fra 1855 til 1875. Breinholt var på alle måder var en foretagsom mand. Ud over studedrift var der i hans tid svineavl og brændevinsfabrikation på Spøttrup. Såvel stude som svin blev opfedet på affaldsprodukterne fra brændevinsfabrikationen, og borgen blev ombygget så den passede til de forskellige produktionsgrene. Det var også i Breinholts tid, at afvandingen af Spøttrup sø blev påbegyndt, så der kunne etableres flere engarealer til afgræsning for studene. Spøttrup Sø blev i 1994 genoprettet.

Senere byggede Breinholt desuden gården Ny Spøttrup ude på "Heden", som hele området syd for Lysen Bredning hed dengang. Formålet var også her at opfede og sælge stude. Ny Spøttrup gennemgår i dag en omfattende og nøjsom restaurering. Det er her bl.a. muligt at se "Æ Beeshus", en af de få bevarede studelæhuse af sin slags i landet. "Æ Beeshus" på Ny Spøttrup er indrettet som et offentligt tilgængeligt madpakkehus.

Sidst i 1800 tallet skiftede landbruget i Danmark over til at fokusere mere på mejeriproduktion, og den store æra for Sallingstudene var forbi. Selve Spøttrup blev i 1918 fredet. Da ladegården brændte i 1937 erhvervede Statens Jordlovsudvalg Spøttrup. Jorden blev udstykket til husmandsbrug, mens borgen blev lagt under indenrigsministeriet, som iværksatte en restaurering. I 1941 åbnede slottet for offentligheden som museum.

Traditionsrige opskrifter med nyt islæt

Der findes i det traditionelle, danske køkken opskrifter med oksekød, som vi alle kender – om ikke andet så af navn. I Spøttrup borgs køkken er der sikkert gennem tiden blevet tilberedt mangan god studekødssuppe. I Bedstemors kogebog er der opskrifter på sprængt spidsbryst med peberrodssovs og

oksekød i sur sød sovs. Senere vinder de røde kødstykker frem, og retter som oksefilet eller tournedos med god, cremet bearnaisesovs bliver nye søndagsklassikere. De traditionelle opskrifter er gode, men her anvendes de kendte kødretter og kødstykker med lidt nyt tilbehør.



Kogt spidsbryst

med rødbedepeberrodssalat og ristet rugbrød

Sådan gør du

Spidsbrystet dækkes med koldt vand i en gryde, koges op, skummes, tilsættes salt, grofthakkede urter og krydderier. Koger ved meget svag varme ca. 3 timer.

Tilbehør:

Rødbedepeberrodssalat af kogte, afkølede rødbeder i små tern, syltede, afdryppede kapers, reven, frisk peberrod efter temperament. Vendes i en blanding af lige dele cremefraiche og ymer tilsat en god krydret sennep.

Spidsbrystet skæres i tynde skiver og serveres til salaten sammen med hjemmebagt, ristet rugbrød og koldt smør.

Der bliver en god suppe ud af retten også.

Spidsbryst
gulerødder
persillerødder
porrer
laurbærblade
hele peberkorn
salt

Lynstegt studefilet

med græskarratatouille og rucolasalat

Græskarratatouille:

Hokkaido-græskar i grove stykker
selleri i tern
peberfrugter i store stykker
grofthakkede løg
pressede hvidløg
olivenolie
hakkede tomater
timiankviste
oreganokviste
bredbladet persille
lidt vand
salt og peber

Sådan gør du

Græskarratatouille:

Alle grøntsager svitses grundigt i olie, tomater tilsættes til sidst. Krydderier tilsættes. Der spædes med vand. Retten steger/koger, så selleri og græskar er netop møre. Der smages til med salt og peber.

Studefilet skæres i meget tynde strimler med en skarp kniv. Steges i få minutter i olie på en varm pande eller i wok. Krydres med salt, peber, paprika og lidt knust spidskommen. Serveres straks sammen med den varme græskarratatouille.

Frisk rucolasalat blandes med en olieæbleeddikedressing og serveres til.



Glæden ved de græssende stude

og afgræsningens betydning

På få år er den søndag, hvor de økologiske køer lukkes ud på græs blevet en landsdækkende publikumssucces. Økodag – køernes forårsfest er organiseret af Økologisk Landsforening og trækker børn og voksne i stort tal til landets økologiske kvæggårde for at se "køernes forårsdans". Ved Spøttrup afholdes også den årlige "Luk studene på græs dag", hvor anpartshavere i stude og andre interesserede kan tage det første bestik af studene og se dem løbe ind på engene til en sommer med masser af græs.

I 1800 tallet blev der også opfedet stude på Spøttrups jorder. På daværende tidspunkt var der mere økonomi i studene end i fiskeriet på søen. Det resulterede i en beslutning om at afvande Spøttrup sø, så søområdet kunne benyttes til afgræsning for studene og til høslæt, og i 1850'erne skete de første afvandinger. I slutningen af 1930'erne blev borgens jorder udstykket. De nye husmænd oprettede et fælles pumpelag og gjorde afvandingen mere effektiv. I 1950'erne gik staten ind med tilskud til kanaler, diger og en eldrevet pumpe, så endnu større engarealer kunne inddrages. I 1990'erne var det meste af Spøttrup sø udlagt i marker med korn og andre afgrøder.

Men der var store omkostninger forbundet med at holde vandet væk fra markerne. Kraftige vinterstorme var årsag til, at Limfjorden flere gange brød gennem digerne og oversvømmede markerne med saltvand. Lodsejerne havde således stigende udgifter til at vedligeholde diger og pumpe.

I 1994 blev det besluttet at genskabe søen. Daværende Spøttrup Kommune så en stor kulturhistorisk og turistmæssig gevinst i projektet. Søen ville fuldende indtrykket af borgen mod vest og være med til at danne en naturlig ramme om voldene, og der var natur- og landskabsmæssige gevinster ved at genoprette søen. Det nye naturområde blev samlet gennem en jordfordeling, og Naturstyrelsen erhvervede i alt 110 ha, som i dag er fordelt med 50 ha sø og 60 ha eng, kær og rørskov.

I sommerhalvåret afgræsses engene omkring søen af studene. I de våde enge yngler vadefugle som vibe, bekkasin og rødben. Især i vinterperioden ses flokke af svaner, ænder

og gæs på søen. Stedet er desuden rasteplads for trækende vadefugle. Sammenlagt er der registreret op mod 50 arter eng- og vandfugle, siden søen blev anlagt. Ved søen og specielt ved Spøttrup bæk er det muligt at se oddere.

Søens vand er ret klart, og der er en rig plantevækst. Af fremherskende arter, der vokser i vandet og i den våde zone langs kanten, kan nævnes: tagrør, dunhammer, lyse-siv, vandpileurt og aks-tusindblad. De tætte bevoksninger af undervandsplanter sikrer et rigt liv af vandinsekter, som er føde for mange af fuglene og deres unger. Søens fisk æder også af vandinsekterne – og de overlever vinteren på dybe steder, som ikke bundfryser.

Det er dejligt at betragte studene, der græsser på engen. På en og samme tid tegnes et levende og fredfyldt landskabsbillede. Men afgræsningen er også et vigtigt led i områdets naturpleje.

Flere naturtyper er dannet og har den naturtilstand og diversitet, de har, netop fordi arealerne har været udnyttet med ekstensiv landbrugsdrift. Disse landskabstyper er en del af det danske kulturlandskab. I historisk tid har engene omkring Spøttrup spillet en væsentlig rolle i de omkringliggende bedrifter. Landbrugets incitament til at udnytte de ekstensive enge er imidlertid blevet mindre. Først forsvandt arealernes betydning som foderforsyning, derefter forsvandt de økonomiske incitamenter til at lade dyr afgræsse arealerne.

Interessen for at udføre naturpleje med kvæg er på vej igen i Danmark. Udfordringen ved at lave naturpleje er dog fortsat at få en fornuftig økonomi ud af det.

Naturpleje er en forudsætning for at sikre gode levesteder for de dyr og planter, der hører til forskellige naturtyper. Når områderne gror til i buske og træer, så forsvinder der plantearter og levesteder for vilde dyr. Kreaturerne sørger for, at der kommer lys og luft til jordoverfladen, og med deres trampen skaber de voksesteder for nye plantetyper. Afgræsning med kvæg giver stor variation i græsdækket med plads til mange plantearter. Det sikrer samtidig bedre levevilkår for insekter og dyr.



Opskrifter med rødt studekød tilsat ingredienser fra naturen

Mange elsker en rød oksesteg eller en saftlig bøf, og studekødet med sin fine fedtmarmorering, giver sædvanligvis godt, rødt kød. Oksekødselskere ved nok, hvordan de helst vil have deres bøf, men her kommer et par opskrifter med de gode kødstykker fra bagfjerdingen tilberedt lidt anderledes end normalt, bl.a. med god hjælp fra naturens spisekammer.

Fedtmarmorering kaldes også intramuskulært fedt (intra = inden i). Det er de fine, hvide fedtnistre, der i varierende mængde kan ses inden i kødet. Intramuskulært fedt kan ikke skæres fra, og er med til at give saftigt og velsmagende kød.



Studeculotte

med rabarber, vindruer og æbler - lige fra en Salling køkkenhave

Sådan gør du

Culottestegen gnides i havtornsalt (bazaren Spøttrup Kro) og groft salt. Lægges i et ildfast fad på en bund af rabarber, vindruer og æbler.

Langtidssteges v/max. 125 grader til ønsket kernetemperatur.

Forslag til tilbehør:

Hvidkåls-/æblesalat: hvidkål i tynde strimler, æbletern vendt i citron, abrikoser, rødløg og oliedressing m/hvidløg

Stegte kartofler eller hjemmebagt grovbrød med smør.

Studebøf

med kantarelstuvning og blåbær

Stuvning:

Friske, rensede kantareller
finthakket skalotteløg
lidt finthakket frisk tomat
fløde
salt
peber

Sådan gør du

Kantarelstuvning:

Løg svitses på en pande, kantareller tilsættes og væden steges ind, tomat tilsættes og steges med. Fløde, salt og lidt peber tilsættes og koges ind til lækker stuvning.

Kantareller bør ikke rengøres i vand. Børst dem i stedet med en fugtig svamp.

Blåbær:

Friske blåbær drysses med råsukker og lidt citronsaft, røres sammen og trækker koldt et par timer.

Steg din bøf af det stykke kød du foretrækker, og som du foretrækker den stegt. Hæld først en stor skefuld helt varm kantarelstuvning på. Top herefter med de kolde råsyltede blåbær. Server straks.

Forslag til tilbehør:

Suppler bøffen med råstegte kartoffeltern krydret med frisk timian og friske røllikeblomster.



Bazar med "Smagen af Salling" på Spøttrup kro

Nogle af opskrifterne i bogen anvender specialprodukter som f.eks. havtomesalt. Du kan godt lave nogle af disse produkter selv, men har du ikke tid eller lyst, så er bazaren på Spøttrup kro et besøg værd. I bazaren sælges lokalt producerede fødevarer, delikatesser og andet mundgodt.

Spøttrup kro er indgået i et samarbejde med firmaet Vestjyske Delikatesser, der opdriver og anvender Vestjyske råvarer i deres produkter, f.eks. i kryddersalte, pestoer, sennep m.m.

På Spøttrup Kro produceres hjemmelavede marmelader, æbleddike, krydderfedt m/æble osv.

Der er således mulighed for at købe en lang række lækre specialprodukter i bazaren. Desuden sælges oste fra ind- og udland med masser af smagsprøver.

På sigt er det hensigten, at bazaren også skal fremvise og sælge kød fra Sallingstuden.

Bazaren holder åben hver torsdag og fredag eftermiddag samt lørdag formiddag.

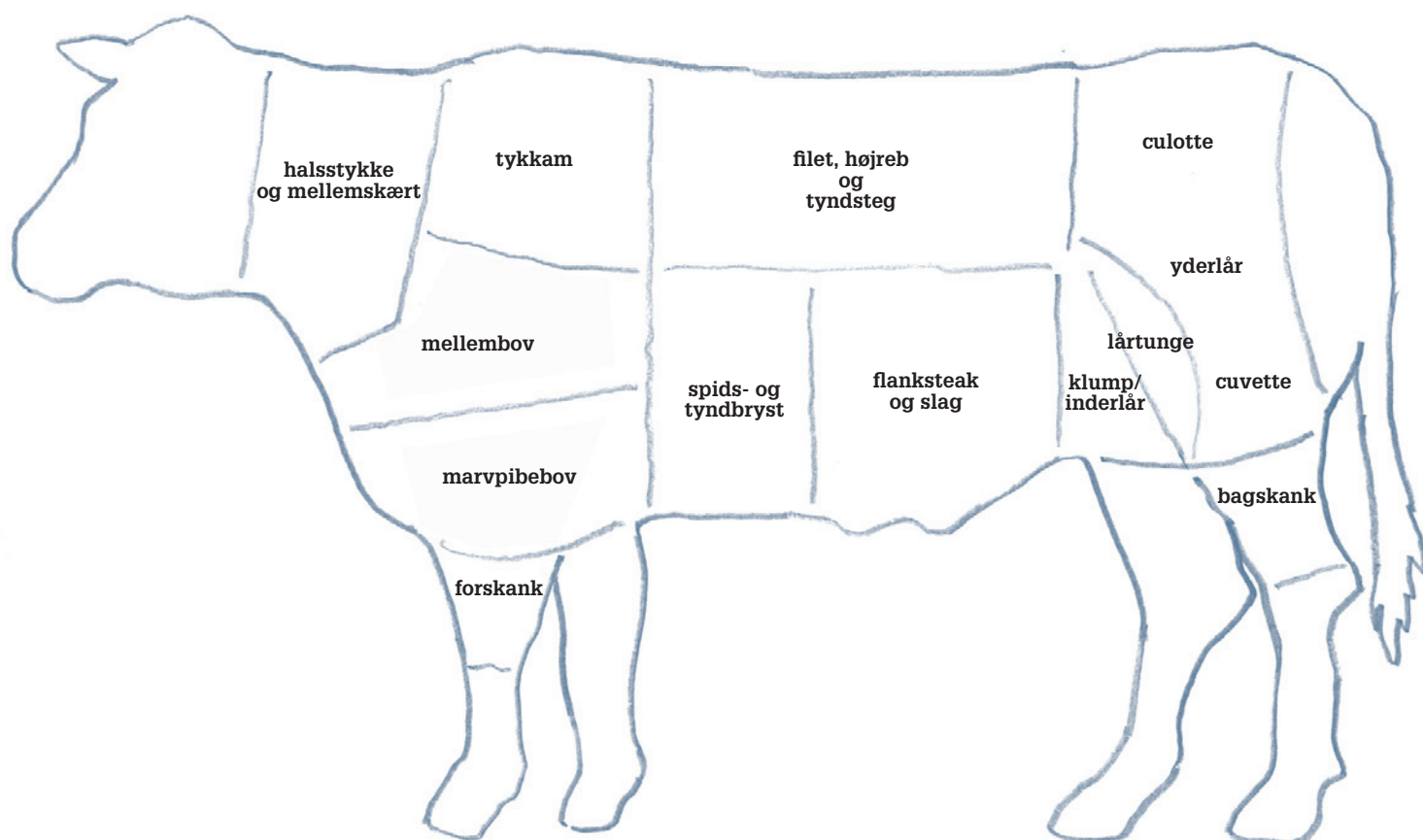
Studekødet's udskæringer

Bryststykker, bovstykker, skank, lårtunge og yderlår kræver lang tilberedningstid. Disse kødstykker er derfor gode til langtidsstegte stege, grydestege og simreretter.

Kødstykkerne kan desuden laves til småkød og hakket kød, der f.eks. kan anvendes til forskellige gryderetter og sammenkogte retter.

Kødstykker som inderlår, klump og cuvette er mørt kød velegnet til stegning, men kræver dog nogen tilberedningstid.

Tyndsteg, filet, culotte og mørbrad er særlig mørt kød. Det er derfor velegnet til røde stege og bøffer.



De historiske Sallingstude kaldes ofte for "de hvide stude", og det er nærliggende at slutte af med et af Jeppe Aakjærs vers:

*Salling, dine hvide Stude
lyser langs din Kyst,
dine trinde, rige Brude
er en Bejlers Lyst;
hvilken Rus, ja hvilken Lykke
til et mandigt Bryst at trykke
sammen med en elsket Kone
30,000 Kr.*

(Fra Jeppe Aakjær Samlede værker, Bd. 1)

Tekster og fotos Berit Brunsgaard
Lay out og fotos Sune Schmidt
Billeder side 18 Muse@um
Trykt ved Arco Rounborg, Skive, 2014
i 1000 eksemplarer

