



Hjem > Landdistriktsmidler > 2014 > Smag på Landskabet - Naturkød - Netværk > Lækre opskrifter med kød fra dyr på naturarealer

Lækre opskrifter med kød fra dyr på naturarealer

Prøv de nye lækre opskrifter med kød fra dyr på naturarealer, kreeret af kokke og restauratører med passion for gode lokale råvarer.

Kød fra dyr på naturarealer har en let smag af vildt og et højt indhold af det sunde umættede fedt - især Omega-3 fedtsyrer. Det blev en række lokale kokke og restauratører bedt om at udnytte, da projekt Smag på Landskabet i marts måned inviterede til workshop. Her fik kokkene mulighed for at eksperimentere, lege og være kreative for at få det bedste frem i kødet. Det resulterede i nogle nye og meget lækre opskrifter, hvor kødet ledsages af forskellige lokale råvarer fra den danske natur. Deltagerne i workshoppen er alle engagerede i gode lokale kvalitetsråvarer. Kødet, som de eksperimenterede med, var fra dyr af racen Dexter, som havde afgræsset engarealer omkring Gudenåen ved Randers.

Vil udbrede kendskab til naturpleje og det gode kød

"Baggrunden for at udvikle opskrifter, som egner sig særligt godt til kød fra dyr, der har græsset på naturarealer er, at vi gerne vil udbrede kendskabet til naturkødet særlige egenskaber – og ikke mindst til værdien af naturpleje," forklarer Dorthe Trabjerg, Videncenter for fødevarerudvikling, som deltager i projektet projekt Smag på Landskabet. Formålet med projektet er at få mere kvæg ud at pleje følsomme naturarealer. Kvæget plejer nemlig naturen på den mest skånsomme måde ved at fjerne den voldsomme vegetation, så der bliver lys og plads til truede plante- og dyrearter. "Desværre er det svært for landmændene at få økonomi i naturplejen, men ved at øge efterspørgslen på det gode kød, bliver det lettere for dem," lyder det fra Dorthe Trabjerg.

På vej med nyt koncept for naturkød

I øjeblikket kan man købe kød fra naturarealer rundt omkring i landets gårdbutikker.

"Men inden for et år skulle vi gerne være klar med et grydeklart koncept for "Smag på Landskabet-kød", fortæller Dorthe Trabjerg. For at få prædikatet "Smag på Landskabet-kød" skal kødet leve op til en række kriterier, som udover afgræsning af naturarealer bl.a. også vil indebære kort og skånsom transport til slagteriet, modningstid m.m. Smag på Landskabet-kød vil blive solgt fra gårdbutikker, lokale slagtere og supermarkeder, så man kan købe kødet fra sit eget lokalområde. Men også lokale restauranter vil servere Smag på Landskabet-kød fra deres område.

Find de nye opskrifter [her](#).

Læs mere på www.smagpaalandskabet.dk og følg os på www.facebook.com/smagpaalandskabet

Projektet 'Smag på landskabet' har som målsætning at udvikle naturplejen i Danmark bl.a. ved at gøre det til en rentabel erhvervsgrænse for landmanden. Det skal ske ved at løse udfordringerne i hele kæden fra håndtering af praktiske problemer med køernes pleje af naturarealerne til produktudvikling af kødet og afsætningen af det. Projektet er et unikt samarbejde mellem Videncentret for Landbrug, Aarhus Universitet, Videncenter for Fødevarerudvikling, AgroTech, Natur & Landbrug, Udviklingscenter for husdyr på friland, kommunerne Holstebro, Skive, Randers og Ringkøbing-Skjern, samt lokale landmænd, slagtere og restauratører fra de fire kommuner.



midt
regionmidtjylland

Derudover har projektet fået støtte fra Kvægafgiftsfonden, Region Midtjylland samt kommunerne Ringkøbing-Skjern, Skive, Holstebro og Randers.

LANDMANDSPORTALEN
LANDMAND.DK
Gå til Landmand.dk



Se 'European Agricultural Fund for Rural Development'



Nogle af kokkene i fuld gang med at tilberede nye retter med oksekød af dexterracen.

Foto: Dorthe Trabjerg