

#3 DEC 2021



LJUVLIGA JUL
FRUKOSTMYS I ADVENT • FESTLIGA RESTER

CHILLA MER I JUL!

Om det är något jag lärt mig av pandemin så är det att njuta av nuet och att det mesta blir bra – även om det inte alltid blir som man tänkt sig.

Varför inte förgylla morgonen med nybakade scones, eller bjuda på en lyxig varm choklad en regnig tisdagsmorgon.

I detta nummer av Arla Mat vill vi uppmuntra till att chilla mer i jul och hitta stunder att bara vara och njuta av stämningen som skapas kring julen.

Vi visar hur du bakar krämiga, vaniljfyllda lussebullar steg för steg. Du får tips på rätter som du kan laga av resterna från det klassiska julbordet.

Du får också läsa om hur korna firar jul i artikeln *Julen på Finngarne gård*.

Trevlig läsning!

Karin Granlund

Karin Granlund, Arla Mat



EN MORGON I ADVENT

Starta advent med julens bästa smaker – kanel, saffran och kardemumma! Nu släpper vi in julmyset på riktigt och dukar upp en härlig frukost med varm choklad, julgröt och saffransscones. Eller varför inte en kryddig masala chai med ingefära och kryddnejlika. Hitta din inspiration här!





MASALA CHAI

- 50 g färsk ingefära
- 1 kanelstång
- 1 tsk kardemummakärnor
- 4 svartpepparkorn
- 6 hela kryddnejlikor
- 5 dl vatten
- 1 msk svart te
- 5 dl Arla® mjölk
- ca 1 msk strösocker

Skala och skiva ingefäran. Mortla ingefära med kanel, kardemumma, peppar och kryddnejlika. Lägg över i en kastrull och häll på vatten. Koka upp och sjud 3–4 min. Ta från värmen och tillsätt te. Låt stå och dra ca 10 min. Häll på mjölk och varm upp. Sjud 2–3 min. Smaka av med socker. Sila och häll upp i koppar.



SAFFRANSSCONES MED FÄRSKOST & BLÅBÄRSSYLT

- 3 dl Arla® gräddfil
- 1 kuvert saffran, 0,5 g
- 7–8 dl vetemjöl
- 3 tsk bakpulver
- ½ tsk salt
- 2 msk strösocker
- 125 g Arla® Svenskt Smör
- 1 ägg, till pensling

TILL SERVERING:
150 g Arla® färskost naturell blåbärssylt

Små saftiga saffransscones är en underbar start på morgonen. Servera dem nygräddade med lagrad ost eller färskost och sylt.

Värm ugnen till 250°. Koka upp gräddfil och saffran. Låt svalna. Blanda mjöl, bakpulver, salt och socker i en bunke. Finfördela smöret i mjölet. Rör i gräddfilen och arbeta ihop till en deg. Platta ut degen på mjölad bänk till en 2 cm tjock platta. Ta ut ca 12 rundlar med ett litet glas, ca 6 cm i diameter. Lägg dem på en plåt med bakplåtspapper. Nagga med gaffel och pensla med ägg. Grädda i mitten av ugnen 8–10 min.

Denna lyxiga choklad har extra allt!
Gör gärna dubbel sats av salted caramel att
ringla över t ex amerikanska pannkakor.



LYXIG VARM CHOKLAD MED SALTED CARAMEL

SALTED CARAMEL:

1 dl strösocker
25 g Arla® Svenskt
Smör, rumsvarmt
1 dl Arla® vispgrädde
½ tsk flingsalt

VARM CHOKLAD:

8 dl Arla® mjölk
2 msk kakao av hög
kvalitet, gärna
vahlrona
2 msk strösocker

TOPPING:

1 dl Arla® vispgrädde
1 dl minimarshmallows

Smält socker gyllene i en tjockbottnad
kastrull. Rör med jämna mellanrum med
värmestålig slichepott. Ta från värmen och
vispa ner lite smör i taget. Sätt tillbaka på
värmen och tillsätt grädde i tunn stråle
under vispning. Sjud 3–4 min. Smaka av
med salt. Låt svalna. Värm mjölk, kakao
och socker i en kastrull. Vispa grädden.
Häll upp varm choklad i muggar och
toppa med grädde och marshmallows.
Ringla över salted caramel.



SURDEGSMACKA MED KALLRÖKT LAX, RÖDBETA & GETOST

2 kokta rödbetor
150 g Falbygdens®
getost
8 skivor surdegsbröd
50 g Arla® Svenskt
Smör, rumsvarmt

150 g kallrökt lax
50 g repad grönkål
½ tsk flingsalt
svartpeppar

Skär rödbetor och getost i skivor. Bred
smör på ena sidan av brödskiivorna. Lägg
skivorna med smöret nedåt. Fördela lax,
rödbetor, getost och grönkål på hälften
av brödskiivorna. Salta och peppra. Lägg
på de andra brödskiivorna med smör-
sidan uppåt. Pressa ihop och stek på
medelvärm 3–4 min per sida.

1½
LITER

40



JULGRANOLA MED KANEL, INGEFÄRA & TORKADE ÄPPLEN

100 g Arla® Svenskt Smör

1 dl äppelmust

6 dl dinkelflingor

2 dl mandelspån

2 dl solrosfrön

1 dl hasselnötter, grovhackade

1 dl pistagenötter, grovhackade

1 dl rårorsocker

1 msk malen kanel

1 msk malen ingefära

2 dl torkad frukt t ex äpple,

lingon, tranbär, blåbär

Värm ugnen till 175°. Smält smöret.

Ta från värmen och rör ner musten.

Håll alla torra ingredienser utom

torkad frukt i en långpanna. Tillsätt smörblandningen. Blanda noga.

Rosta i mitten av ugnen ca 20 min.


Låt kallna och tillsätt torkad frukt.

Servera med yoghurt.

TIPS: De flesta nötter, frön och flingor passar, välj dina favoriter.



Gör en stor sats
så att granolan räcker under
hela december. Perfekt att
ge bort i adventspresent!



Färgsprakande
citrusallad som är både
saftig och krispig, syrlig och söt.
Servera med yoghurt, vispad
grädde eller vaniljkvarg.



CITRUSALLAD I ADVENT MED ÄPPEL & KANEL

2 apelsiner
1 blodapelsin
4 clementiner
1 rött äpple
1 granatäpple

LAG:
1 dl strösocker
1 dl vatten
2 kanelstänger
2 stjärnanis

TILL SERVERING:
2 dl Arla Köket
Kesella® kvarg
vanilj

Koka ihop socker, vatten, kanel och stjärnanis. Låt svalna. Skala apelsiner och clementiner med kniv. Skiva citrusen. Skär äpplet i tunna klyftor. Plocka ur granatäppelkärnorna. Häll sockerlagen över frukten. Ställ kallt minst 15 min. Servera med kvarg.



SAFFRANSLATTE

- 5 dl Arla® mjölk
- ½ kuvert saffran
- 2 kanelstänger
- 5 kardemummakapstar eller
½ tsk kardemummakärnor
- 1 msk strösocker
- 1 tsk malen ingefära
- 1 krm vaniljpulver
- 1 krm salt
- 1 dl nybryggt espresso kaffe
- 1 dl Arla® vispgrädd
malen kanel

Värm upp mjölk med kryddor, socker och salt. Låt stå 10 min. Vispa grädden lätt. Sila saffransmjölken. Häll kaffe i glas och fyll på med saffransmjölken. Toppa med grädd och lite malen kanel.

Smakrik julgröt med extra allt!
Passar både som lyxig frukost, julbrunch
eller som avslutning på julmiddagen.



JULGRÖT MED KARDEMUMMA & LÖNNSIRAP

- 5 dl risgrynsgröt
- 1 tsk kardemummakärnor, stötta
- 2 äpplen
- 2 msk Arla® Svenskt Smör

TILL SERVERING:

- ½ dl granatäppelkärnor
- 50 g sötmandel, grovhackad
- 4 msk lönnsirap
- 1 dl Arla® vispgrädd

Skär äpplena i klyftor. Stek i smör tills de mjuknat något, 3–4 min. Värm gröten och smaksätt med kardemumma. Lägg upp i portions-skålar och topa med stekta äpplen, mandlar, granatäpple och lönnsirap. Servera med ovispad grädd.



STEG FÖR STEG: VANILJFYLLDA SAFFRANSBULLAR

Vaniljfyllda saffransbullar är otroligt gott. Pensla bullarna med smält smör och låt dem få ett dopp i sockerskålen när de kommer ut ur ugnen. Följ våra steg - de är enklare att baka än man kan tro. Försök sen att äta dem utan att slicka dig runt munnen! För ett enklare recept går det bra med färdig vaniljkräm.



VANILJFYLLDA SAFFRANSBULLAR

50 g jäst
5 dl Arla® mjölk
150 g Arla® Svenskt Smör, rumsvarmt
2 kuvert saffran à 0,5 g
1 dl strösocker
½ tsk salt
1 ägg
15 dl vetemjöl, 900 g

VANILJKRÄM:
4 dl Arla® mjölk
1 vaniljstång
1 dl strösocker
5 äggulor
1 dl majsstärkelse
50 g Arla® Svenskt Smör

TILL GARNERING:
50 g Arla® Svenskt Smör, smält
1 dl strösocker

1. Smula jästen i en bunke. Värm mjölken till max 37°. Rör ner i bunken. Klicka ner smöret och tillsätt saffran, socker, salt, ägg och mjöl. Spara lite mjöl till utbakningen. Arbeta degen smidig. Låt jäsa övertäckt ca 30 min.

Vaniljkräm: Dela och skrapa ur fröna från vaniljstången. Lägg frön och stång i en kastrull med mjölk och socker. Värm upp och låt dra en liten stund. Plocka upp vaniljstången. Blanda äggulor med majsstärkelse i en bunke. Häll den varma mjölken över äggen under omrörning. Vispa till en slät smet och häll tillbaka i kastrullen. Vispa på medelvärmes tills den tjocknar. Ta från värmen och vispa ner smöret. Låt kallna. Häll upp krämen i en spritspåse med tyll.

2. Sätt ugnen på 225°. Ta upp degen på mjölad bänk och baka ut 30 släta bullar. **3.** Gör gropar mitt i bullarna. **4.** Sätt spritspåsens tyll i gropen och fyll med ca 1 msk vaniljkräm. Lägg upp och ned på plåt med bakplåtspapper. Låt jäsa ca 30 min. Grädda i mitten av ugnen 8–10 min. **5.** Pensla de varma bullarna med smält smör. **6.** Doppa i socker.





Halländsk långkål är en mycket omtyckt rätt på julbordet. Skinkspadet ger den goda saltan och grädden gör den len och fin i smaken.



HALLÄNSK LÅNGKÅL

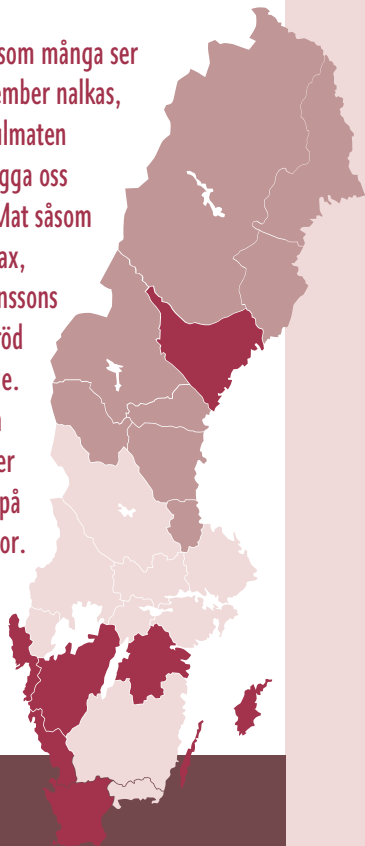
500 g färsk eller fryst grönkål
3 dl skinkspad eller grönsaksbuljong
2 msk Arla® Svenskt Smör
3 dl Arla Köket® vispgrädd
½ tsk salt
2 krm svartpeppar
½ msk ljus sirap

Med färsk grönkål: Skölj grönkålen och repa bladen från de grova stjälkarna. Koka kålbladen mjuka i skinkspad i en kastrull med lock ca 15 min. Låt rinna av i en sil och grovhacka bladen. Fräs kålen i smör i en gryta. Späd med grädden och koka ihop på svag värme ca 15 min. Rör om då och då. Smaka av med salt, peppar och sirap.

Med fryst grönkål: Koka kålen i skinkspad ca 10 min. Låt den rinna av i en sil. Fortsätt tillaga på samma sätt som med färsk.

SVENSK LANDSKAPSTJUL

Julbordet är något som många ser fram emot när december nalkas, och den klassiska julmaten kommer alltid att ligga oss varmt om hjärtat! Mat såsom inlagd sill, gravad lax, griljerad skinka, Janssons frestelse och vörtbröd äter vi i hela Sverige. Men det finns vissa skillnader hur vi äter julmaten beroende på var i Sverige man bor. Prova att lägga till en ny tradition på ditt julbord.



ÅNGERMANLAND

I Ångermanland bjuds det på *Blana*. Det är en blandning mellan vispad grädde och messmör som kryddas med kanel. Detta serveras på hårt tunnbröd med vitost. Fluffigt och väldigt gott!

ÖSTER- & VÄSTERGÖTLAND

Vidare ner i landet hamnar vi i Östergötland. Där serveras det *bruna bönor* till *fläskkorven* eller till *revbensspjällen*.

Även i Västergötland lagas det bruna bönor till jul, men här serveras de med *grynkorv*.

BOHUSLÄN

I Bohuslän med havet som granne lagas det *spekemakrill*. Det är en saltad makrill som vattnas ur och sedan läggs i en lag med ättika och rödlök. På dessertbordet i Bohuslän ska det enligt tradition finnas äggost med björnbärssylt.

HALLAND

Den gräddiga och smakrika *långkålen* är ett måste på julbordet i Halland. Färsk grönkål kokas först i skinkspad och sedan i vispgrädde. Det hela smaksätts med ljus sirap. Underbart gott till skinka och köttbullar.

GOTLAND

Hamnar du på julbord på Gotland kan du bli serverad *glödhoppa*. Det är lambringa som rimmas och kokas. Köttet paneras med senap och ströbröd för att sedan stekas. Till detta serveras det *strunkamos*, det vill säga rotmos. Självklart kommer det att finnas en gyllene vacker och smakrik *saffranspannkaka* till efterrätt.

ÖLAND

På öland lagas de klassiska öländska *kroppkakorna* även till jul, men då i mindre format och de ska gärna stekas i smör. På Öland är det även vanligt med *inkott lax* och *rödlökssill* till jul.

SKÅNE

På ett typiskt skånskt julbord är det vanligt att det finns *brunkål*, *anka*, *gås* och fläskrätter såsom *spegefläsk*.





ETT JULBORD KOMMER LASTAT

För att göra julmaten enkel har vi samlat alla våra bästa tips och recept på en och samma plats. Här samsas alla våra klassiska julrätter med planeringen av inköp, inspiration till julbaket och hur du skapar en mysig julstämning. Läs allt om julen på arla.se/jul.





JUST NU

HAR DU MISSAT VÅR APP?

VÅR APP HAR FÅTT NYTT NAMN
- VI VÄLKOMNAR **ARLA MAT RECEPT**

Samma inspirerande recept som tidigare där du kan planera hela veckans matlagning från morgon till kväll. Du kan även lägga till recepten till din inköpslista eller komponera egna listor med dina egna favoriter. Du hittar den via App Store eller Google Play.



FIRA NYÅR MED OSS

Vår nyårssida är full av tips, inspiration och recept inför nyårskalaset. Vi guidar dig igenom hur du tillagar din hummer, listar våra allra bästa nyårsrecept och visar hur du lägger upp maten som ett riktigt proffs.

På tal om proffs kan du även låta dig inspireras av menyer framtagna av Årets Kock®. Du hittar allt detta och mycket mer på arla.se/nyar.

GRATTIS ÅRETS KOCK® 2021 GUSTAV LEONHARDT

3 SNABBA MED GUSTAV:

VAD SKULLE DU JOBBA MED OM DU INTE VAR KOCK?

Troligtvis något lika kreativt som kockyrket. Kreativiteten är något jag måste få utlopp för!

VILKA TRENDER SER DU INOM MAT 2021?

Mer egenplockat, vilda örter och tillvaratagande av naturen.

VILKEN ÄR DIN FAVORIT ARLA-PRODUKT?

Svenskt Smör från Arla®.



SMAKA AV MED SMETANA

Har du provat smakhöjaren Arla Köket® Smetana?

En tjock, syrad grädde som har en lätt syrlig, gräddig och något smörig smak.

Smetana går att använda

som crème fraiche och är perfekt till förrätter, desserter, såser, dipp eller fyllning i bakverk – med andra ord perfekt för jul- och nyårsfirandet!



RECEPT/KAROLINA SPÄRRING FOTO/HELEN PE STYLING/EMELIE HULTBERG

FEST PÅ JULENS RESTER

Blev det mat över från firandet? En bit lax, lite crème fraiche och ett knippe dill? Nu tar vi tillvara på julens rester och låter favoriterna byta form. Här kommer några goda tips!



KRUSTADER MED SYRLIG LAXRÖRA + GETOSTKRÄM MED PARMASKINKA & HJORTRON

SYRLIG LAXRÖRA:

- 1 dl Arla Köket®
crème fraiche
- 1 msk färsk dill, hackad
- 1 citron, finrivet skal
- 100 g varmrökt lax
- 2 krm salt
- 1 msk löjrom eller
röd stenbitsrom
- 1 tsk färsk gräslök, finskuren
- 1 msk rödlök, finhackad

GETOSTKRÄM:

- 100 g Falbygdens®
getost
- 1 dl Arla Köket®
crème fraiche
- 1 skiva parmaskinka
- 1 msk hjortronsylt
- 1 kvist färsk timjan

Laxröra: Blanda crème fraiche, dill och finrivet citronskal i en skål. Dela fisken i små bitar och vänd ner i skålen. Smaka av med salt. Fyll 15 krustader med krämen. Garnera med rom och lök.

Getostkräm: Värm ugnen till 180°. Lägg skinka på ett bakplåtspapper och rosta tills den är krispig, 8–10 min. Mixa osten med crème fraiche. Fyll resterande krustader med röran. Toppa med skinka, sylt och timjan.

Bjud på två sorters krustader innan middagen. Den syrliga laxröran toppas med rom. Den salta och krämiga getosten får sällskap av lufttorkad skinka och hjortron.





LINS- & CHEDDARFRITTERS MED GARAM MASALA & MYNTA

1 förp å 380 g röda linser

1 ägg

1 msk garam masala

½ tsk salt

1 rödlök

50 g färsk ingefära

150 g Kvibille® cheddar riven

2 dl panko

Arla Köket® Smör- & rapsolja

färsk mynta

rödlökar

Häll av och skölj linserna. Mixa linserna med ägg, garam masala och salt. Skala och finhacka lök och ingefära.

Blanda lök, ingefära, ost och

1 dl panko med linserna.

Forma till 16 små plättar.

Vänd i panko. Stek i smör- & rapsolja ca 2 min per sida.

Grovhacka mynta och skiva lök. Strö över biffarna.

Smakrika vegetariska köttbullar. Servera dem gärna i en wrap, eller med tzatziki och klyftpotatis. En riktigt vardagsfavorit!



POTATISVÅFFLA MED GUBBRÖRA

GUBBRÖRA:

4 hårdkokta ägg

1 rödlök

1 burk matjessill

i bitar, ca 200 g

2 msk färsk gräslök

2 msk färsk dill

2 dl Arla® gräddfil

eller crème fraiche

nymald svartpeppar

POTATISVÅFFLOR:

100 g Arla® Svenskt Smör

150 g kokt potatis

3 dl vetemjöl

4 dl Arla® mjölk

1 ägg

2 tsk bakpulver

1 tsk salt

Gubbröra: Skala och hacka ägg och lök. Tärna matjessillen. Rör ihop ingredienserna och smaka av med svartpeppar.

Potatisvåfflor: Smält smöret och låt det svalna. Grov riv potatisen. Vispa ihop mjöl, mjölk, ägg, bakpulver och salt till en slät smet. Rör ner smör och potatis. Grädda våfflor i frasiga i ett smort väffeljärn. Lägg på ett galler så de håller sig frasiga. Toppa potatisvåfflor med gubbröra.



SMÖRDEGSPIZZA MED CHÈVRE, PISTAGENÖTTER & CITRON

1 pkt kyld smördeg, ca 250 g

1 dl Arla Köket® smetana

150 g Falbygdens® getost

½ dl skalade pistagenötter

1 citron,

finrivet skal

flytande honung

flingsalt

svartpeppar

Värm ugnen med en plåt till 225°. Rulla ut smördegen med bakplåtspapper. Bred smetana på pizzen. Skiva potatisen. Fördela potatis och smulad ost över pizzen. Grädda i mitten av ugnen ca 10 min. Toppa med honung, nötter, citronskal, salt och peppar.



KRISPIG RÖDKÅLSSALLAD I WRAP MED ÄPPEL, MYNTA & KÖTTBULLAR

250 g rödkål

1 äpple

2 dl Arla Köket® crème
fraiche, eller gräddfil

1 citron, pressad saft

2 krm salt

TILL SERVERING:

20 köttbullar, eller vegetariska bollar

Arla® Svenskt Smör

1 äpple

4 salladsblad

1 dl bladpersilja, mynta eller koriander

4 tunnbröd

Strimla kålen fint och grovriv äpplet. Blanda med övriga ingredienser. Stek på köttbullarna i lite smör. Skär äpplet i tunna klyftor. Fördela salladsblad, köttbullar, rödkålsallad, äppelklyftor och örter på tunnbröden. Vik ihop och vira in i servetter eller smörgåspapper.

Denna wrap är fylld med härligt krigig rödkål, skivade äpplen och färska örter. Perfekt sätt att ta tillvara på överblivna köttbullar eller linsfritters.



Laxpudding är klassisk husmanskost – och lättlagad. Perfekt restmat när det finns kokt potatis och gravad lax i kylen.



LAXPUDDING

300 g gravad lax
2 gula lökar
Arla® Svenskt Smör
800 g kokt kall potatis
½ dl färsk dill, hackad
4 ägg
4 dl Arla® mjölk
½ tsk salt
1 krm vitpeppar

TILL SERVERING:
60 g Arla®
Svenskt Smör
1 citron

Sätt ugnen på 200°. Skär laxen i tunna skivor. Skala och skiva löken tunt. Fräs löken i smör i en stekpanna på svag värme tills den blir mjuk och glansig. Skiva potatisen. Varva potatis, lax, lök och dill i en smord ugnssäker form. Avsluta med potatis. Vispa ihop ägg, mjölk, salt och peppar och häll det i formen. Tillaga i nedre delen av ugnen ca 30 min. Laxpuddingen är klar när den har stannat i mitten och fått en fin gyllenbrun färg. Smält smöret och skär citronen i klyftor. Servera smör och citron till laxpuddingen.



KRÄMIG GRÖNKÅLSPASTA MED ÄDELOST & NÖTTER

4 port pasta
200 g grönkål
2 vitlöksklyftor
1 msk Arla Köket®
Smör- & rapsolja
2 dl Arla Köket® crème fraîche
140 g Kvibille® ädel grädd
2 krm salt
1 krm svartpeppar
1 dl rostade hasselnötter
eller mandlar

Koka pastan enligt anvisning på förpackningen. Grovhacka kålen. Skala och skiva vitlöken. Fräs kål och vitlök i smör- & rapsolja 3–4 min. Tillsätt crème fraîche och smulad ost. Sjud 2–3 min. Smaka av med salt och peppar. Blanda pastan med såsen. Toppa med grovhackade nötter.

Njut av en härligt grön pasta med knapriga nötter på toppen. Servera den gärna med julens lax, köttbullar eller julskinka.



Finngarne gård utanför Norrtälje ser ut som en vanlig mjölkgård på utsidan, men innanför dörrarna har arbetet med en av Sveriges mest moderna gårdar pågått i ett drygt år. Jörgen Eriksson och gårdens anställda jobbar sida vid sida med den senaste tekniken för ett gemensamt mål – att korna ska ha det så bra som möjligt!

TEXT & FOTO/ FREDRIK PETERSSON

JULEN PÅ FINNGARNE GÅRD



Julen börjar infinna sig på Finngarne gård utanför Norrtälje – Arlas första innovationsgård. Här samsas maskiner, människor och mjölkkor. Och en och annan juldekoration, förstås.

– Jag får nog säga att jag är en julperson, säger Jörgen, medan han traskar mot den stora, nybyggda ladugården som reser sig som en vit snöskulptur i vinterlandskapet. Ett moln av vit rök växer i kylan när han pratar.

– Jag är uppväxt med det, att det ska firas jul på traditionellt sätt och pyntas och ha den här riktiga julkänslan, säger han.

Jörgen Eriksson har drivit Finngarne gård sedan 2009. Han är femte generationens bonde på gården men den första under tiden som innovationsgård. Det stora, vita stallet byggdes nämligen förra november och ett drygt år

senare börjar antalet djur närma sig målet på ungefär 240 kor.

EN MODERN DJUROMSÖRG

Det som gör Finngarne gård unikt går knappt att se med blotta ögat, men det första som märks är hur rymligt det är. Precis som på majoriteten av Arlas gårdar går korna helt fritt inne i ladugården och under vinterhalvåret styr de sin vardag på egen hand. Grundpelarna är att de ska ha gott om plats att gå omkring, äta när de är hungriga, mjölkas när de vill och skrubba sig om det kliar. De vill dessutom ligga ned upp till tolv timmar om dagen – det är då kon producerar sin mjölk.

– De ska få de bästa förutsättningarna man kan ha idag. Därför har vi delvis byggt stora liggbåsar, där kossorna ligger. De ska ha det rymligt och bra, och bra mattor och madrasser som de ligger på, säger Jörgen.

EN HJÄLPANDE HAND

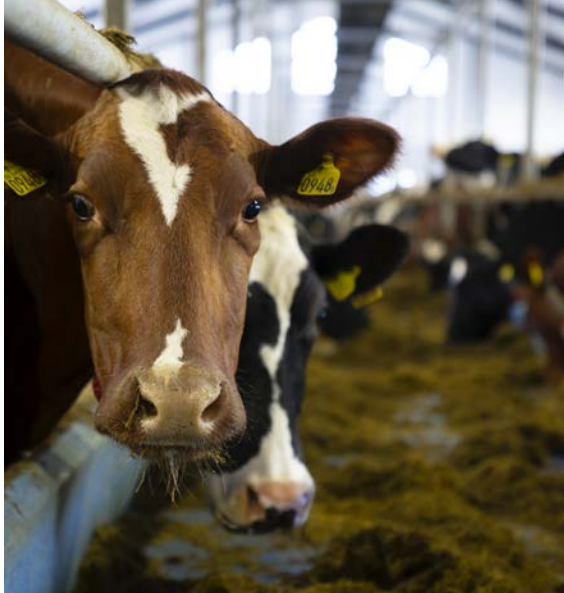
Att bygga en rymlig ladugård är en bra början på en god djuromsorg, men inte hela lösningen. Däremot öppnar det bokstavligen upp för andra, innovativa lösningar. På Finngarne gård har tekniska lösningar och maskiner fått ta över tidskrävande sysslor i det dagliga arbetet, vilket har frigjort tid för Jörgen och hans personal att fokusera mer på djurens välmående.

Exempelvis landar färskt foder automatiskt på kornas matbord sju gånger om dagen. När detta sedan är uppätet, idisslat och kommer ur som gödsel i andra änden skrapas det automatiskt ned i en ränna på golvet. Och själva mjölkningen görs av fyra mjölkrobotar som står utplacerade i byggnaden, dit kon helt enkelt kan gå när hon vill bli mjölkad – oavsett tid på dygnet.

– Men man märker att det är mindre trafik in i robotarna på nätterna. De ligger och sover mycket, säger Jörgen, och berättar att stallet har ett behagligare sovljus på nattetid.

Tekniken ger också varje ko möjligheten att leva sitt liv efter sina unika behov, för ingen ko är den andra lik. Det är någonting som blir särskilt tydligt när en av Jörgens favoriter hör hans röst och letar upp honom på stallgolvet.

– Vi har väl tytt oss till varandra, helt enkelt. Hon kommer alltid fram till mig och vill bli kliad och det räcker att man visar sig där ute så söker vi upp varandra. Det har blivit en personlig kontakt mellan oss, säger Jörgen.



EN DATADRIVEN VERKSAMHET

Det är mycket som har hänt inom mjölkproduktionen de senaste 20–25 åren, understryker Jörgen. Maskinerna är även en hjälpreda när det kommer till att hålla koll på att djuren mår bra. Är det någonting som inte stämmer så säger nämligen systemen till direkt.

– Vi har trafik på hur många gånger de är inne och mjölkas om dagen, hur mycket de mjölkar och vilken förväntad mjölmängd man har på dem, säger Jörgen, och fortsätter:

– Vi har ju halsband på kossorna så vi ser hur ätförmågan är på varje individ. Vi ser tidigt på datan om det är någon som inte äter som den ska. Vi kollar upp det direkt och ser vad det är som är fel, säger Jörgen, och säger att man på så sätt kan jobba förebyggande.

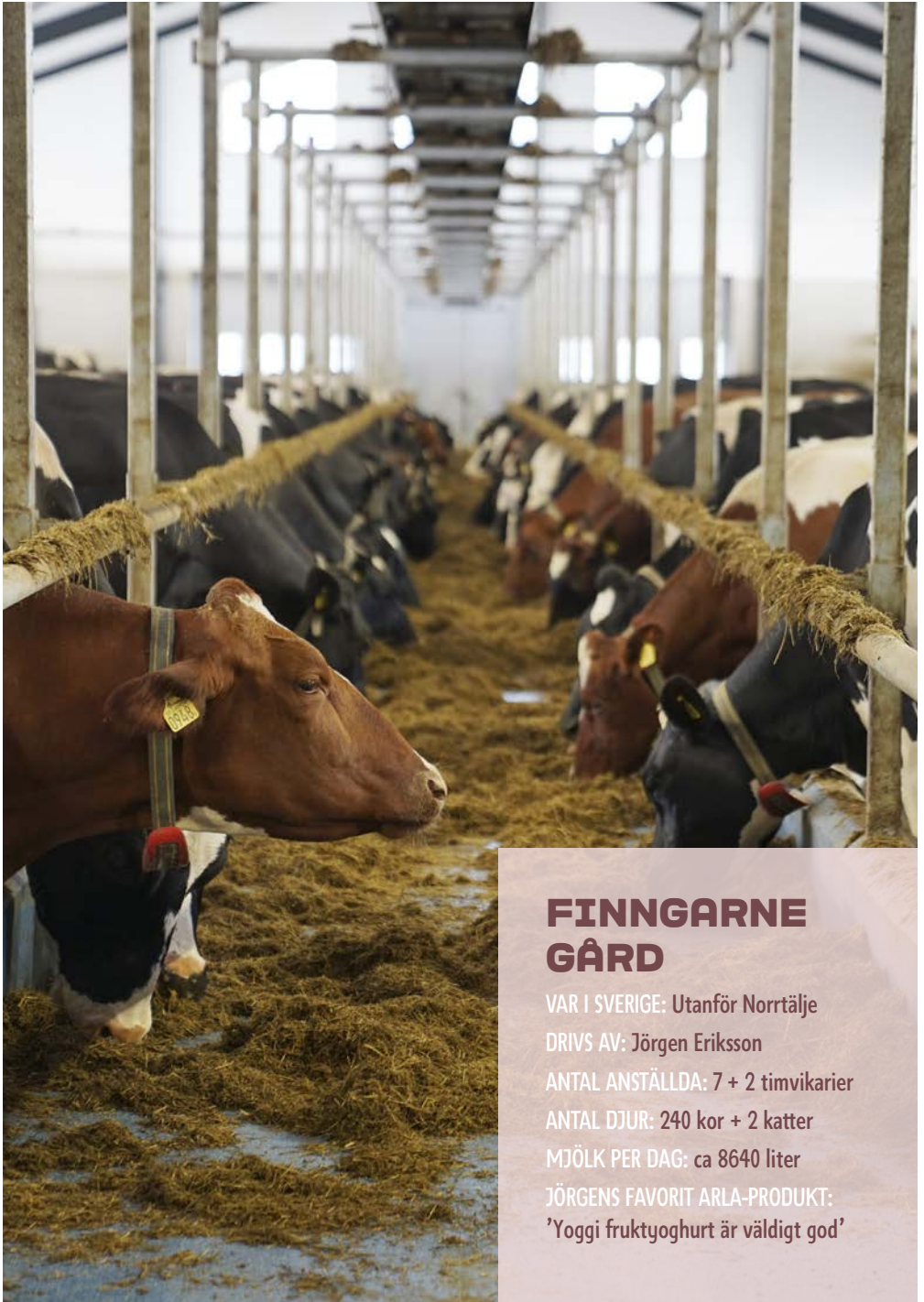
– Som det var förut var det mycket med ögat man jobbade. Nu kan vi ju se en dag före om det är något på gång.

ETT SPECIELLT LUGN

Julpersonen Jörgen lutar sig mot de juldekorerade boxarna där några av kalvarna bor för stunden. Tyvärr kan man inte se i datorerna om småttingarna uppskattar juletiden och dekorationerna, men Jörgen spekulerar:

– Det lägger sig ett lugn på ett speciellt sätt, kanske att de märker av julen. Att det blir en annan stämning på något sätt, säger han.





FINNGARNE GÅRD

VAR I SVERIGE: Utanför Norrtälje

DRIVS AV: Jörgen Eriksson

ANTAL ANSTÄLLDA: 7 + 2 timvikarier

ANTAL DJUR: 240 kor + 2 katter

MJÖLK PER DAG: ca 8640 liter

JÖRGENS FAVORIT ARLA-PRODUKT:

'Yoggi fruktyoghurt är väldigt god'

12
ST

55



SAFFRANSBOLLAR

½ dl Arla® vispgrädde

½ kuvert saffran

150 g grovhackad vit choklad

25 g Arla® Svenskt Smör

½ dl kokosflingor

Värm grädde och saffran i en kastrull. Ta från värmen. Hacka chokladen och vispa ner i grädden. Rör tills chokladen smält. Tillsätt smör och rör till en jämn smet. Ställ kallt ca 30 min för att stelna. Rulla till bollar och vänd i kokos. Förvara i kyl.

Receptet
på denna ljuvliga
SAFFRANSKLADDKAKA
och många fler hittar
du på arla.se



Vi väljer
papper tillverkat av
material från ansvarsfulla
källor eftersom vi strävar
efter hållbarhet i alla
våra beslut



FSC
www.fsc.org

MIX

Papper från
ansvarsfulla källor
FSC® C084600