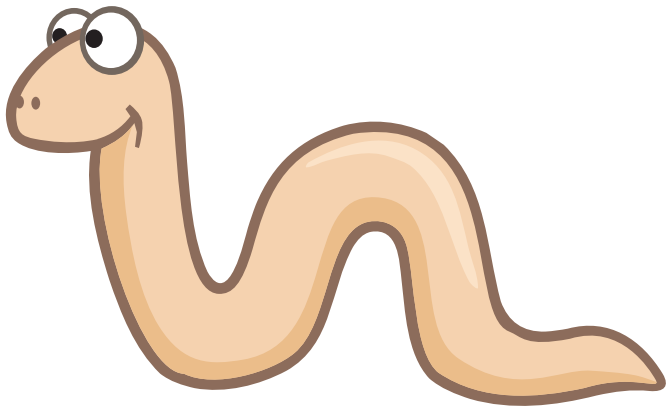


Steensgaard rundt

Mød vores lokale guide – Regnormen Steno – der har boet på Steensgaard hele sit liv, og som vil tage dig og dine voksne med på en spændende rejse fra hans jord til vores bord.



Men allerførst vil han fortælle dig lidt om Steensgaard. Steensgaard er nemlig ikke bare et landbrug, men et PRINCIP-landbrug. Ved du, hvad princip betyder?

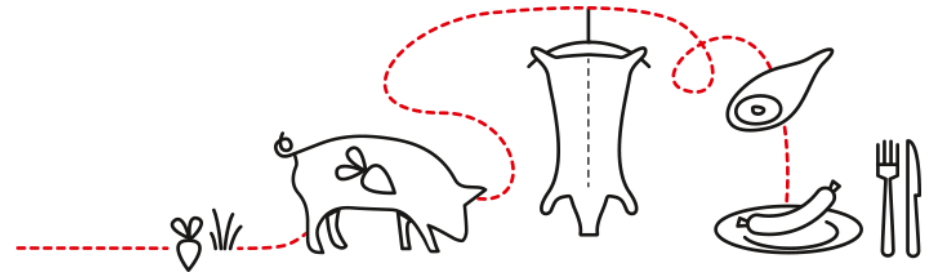
På Steensgaard har vi en del principper. Men det vigtigste er, at:

**Alle skal have det godt her
både dyrene, menneskene og naturen.**

Derfor er hele madens tur fra jord til bord samlet på et sted - i det vi kalder Steensgaards værdikæde:

Vi dyrker vores eget foder, dyrene græsser på Steensgaards marker, og når de bliver slagtet, foregår det i vores eget slagtehus.

Bagefter bliver kødet solgt i Gårdbutikken, så dine voksne kan tage det med hjem og lave lækker mad til dig – eller I kan blive i Spiseriet og lade kokken lave det for jer.



Scan QR koden, og få mere at vide om den vision, mission og de kerneværdier, der danner fundamentet for vores principlandbrug.



Marken

Vores første stop er på marken. Det er nemlig her det hele starter. Her vokser det foder, som dyrene spiser – og der vokser også korn, som bliver malet til mel, så man kan bage brød af det.

Alle vores marker er økologiske. Det betyder, at Steensgaards landmænd ikke sprøjter med gift, som gør din mad og naturen mindre sund. I stedet har de lavet områder i markerne med blomster, græs og urter, som jeg og de andre insekter, der hjælper landmanden med at holde markerne, synes er meget sjove at lege og bo i.

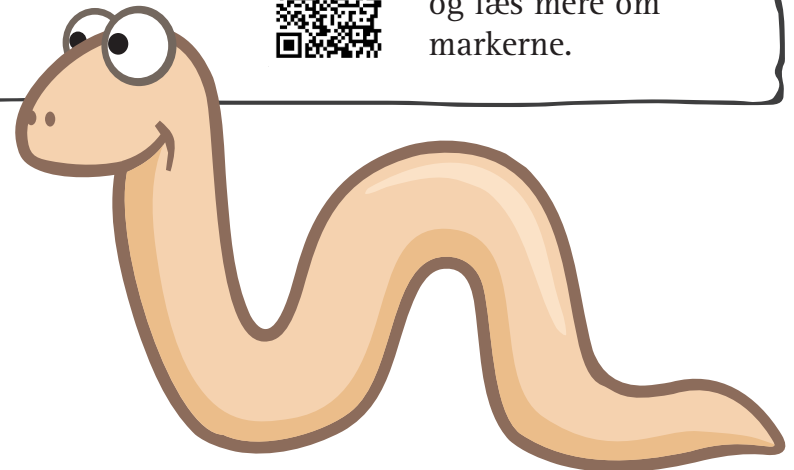
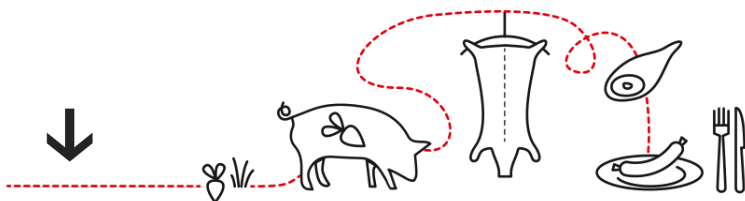
Det synes fuglene og de vilde dyr også. Kan du se nogle fugle eller vilde dyr? Måske en hare eller en lille markmus?

For at gøre det nemt at finde den økologiske mad, når man handler, er der lavet et økomærke, som man sætter på alle økologiske ting. Det ser sådan her ud:

Har du set mærket før?



Scan QR koden, og læs mere om markerne.



Køkkenhaven

I Køkkenhaven og drivhuset gror der en masse dejlige grøntsager, frugter og krydderurter. Nogle af dem bruger kokken oppe i Spiseriet, og andre af dem putter slagterne i pølserne.

F.eks. putter de mynte i lammepølsen, som bliver solgt oppe i Gårdbutikken. Ved du, hvordan mynte ser ud?

Prøv at sætte næsen ned til mynten og duft... Den dufter dejligt, ikk?

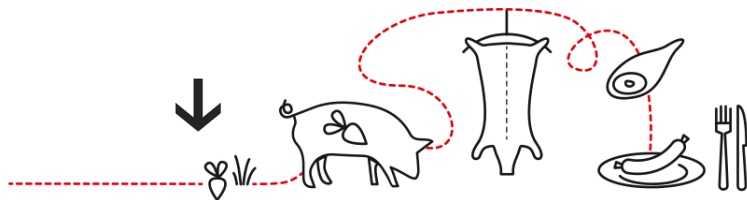
Jeg spiser kun visne blade og jord, men hvis jeg kunne spise grøntsager, så tror jeg min yndlingsgrøntsag ville være grønkål.

Hvad er din yndlingsgrøntsag?

Kan du se den i Køkkenhaven?



Scan QR koden, og læs mere om køkkenhaven.



Foderet

I denne lade opbevarer vi det meste af dyrenes foder. Det er altsammen dyrket her på Steensgaard, så vi ved lige præcis, hvad vores dyr får at spise.

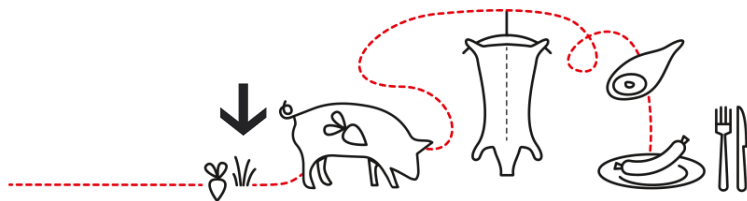
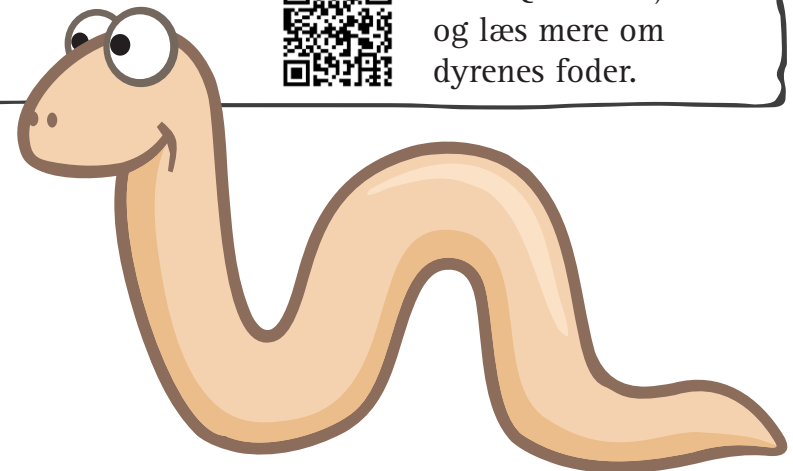
Kvæget og fårene på marken spiser mest græs, men grisene spiser også bælgplanter, som er fulde af proteiner, der gør dem store og stærke - og så spiser de noget, som mennesker også gør... Hvad tror du, det er?

Hvis du kigger ind i hjørnet, kan du se en bunke brød. Det er brød, der er lavet af kornet fra vores marker - og som vi får tilbage fra bageren, når han ikke har solgt det dagen før. Det kan grisene nemlig også rigtig godt lide at spise, og så går det ikke til spilde... Smart, ikk?

Hvad gør I for at undgå madspild hjemme ved jer? Og har du nogle gode ideer til, hvad man ellers kan bruge daggammelt brød til?



Scan QR koden,
og læs mere om
dyrenes foder.



Grisene

Grisene på Steensgaard går ude hele livet – og ligesom mig elsker de at rode i jorden.

Men grisene laver ikke lange gange, som jeg gør. De roder efter græs, urter og rødder, som landmanden sår på deres marker. Det kan de gøre, fordi de ikke har ring i trynen, som så mange andre grise har.

Jagten på mad er lidt ligesom en skattejagt for grisene – og når de finder skatten, så spiser de den. Det gør dem glade og får deres kød til at smage endnu bedre.

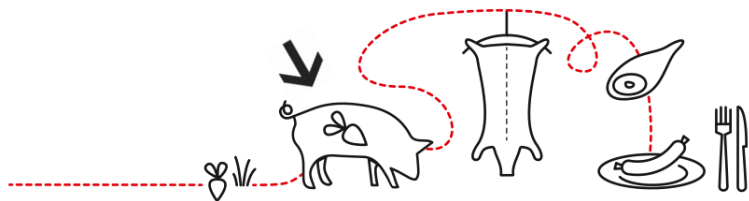
Kan du se nogle skatte på marken? Solsikker, grønkål, kløver eller andet?

Når grisene har brug for skygge eller læ, går de ind i de små hytter på markerne, og det er også her at soen føder sine smågrise.

Hvor mange hytter kan du se på marken?



Scan QR koden,
og læs mere om
grisenes forhold.



Fårene

Selvom fårene på Steensgaard tilhører den eneste danske fårace, der findes i Danmark, ligner de ikke så mange andre får. De er nemlig ikke hvide.

Kan du se, hvilken farve de har i stedet?

Faktisk er de også en slags superhelte-får. Deres særlige kraft findes i deres lort, som indeholder en masse næringsstoffer, der er gode for jorden, og som får planterne til at vokse hurtigere.

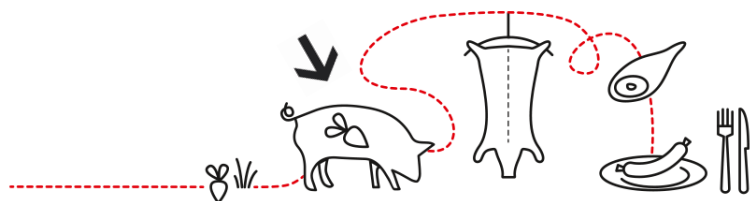
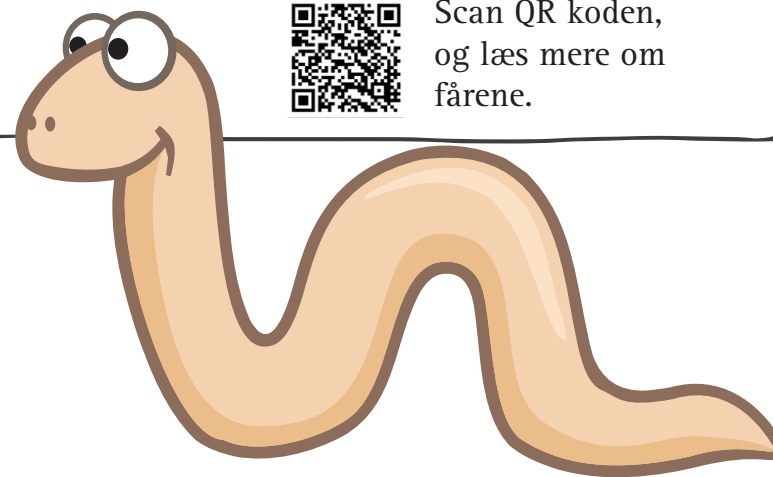
Det er særligt vigtigt her på Steensgaard, fordi vi hverken bruger kunstgødning eller gylle fra andre landmænd på vores marker. I stedet flytter vi alle vores får rundt, så de kan gøde jorden for os.

På hele Steensgaard har vi i alt ca. 120 får.

Hvor mange kan du se på marken lige nu?
Og kan du tælle til 120?



Scan QR koden,
og læs mere om
fårene.



Kvæget

Kvæget på Steensgaard lever så vidt muligt kun af græs fra markerne. Det er nemlig ikke naturligt for kvæg at spise korn. Kornet gør dem hurtigt tykke, og nogle gange gør det dem dårlige, fordi det kommer alt for hurtigt igennem deres maver. Ved du, hvor mange maver en ko har?

Når kvæget spiser græs, tygger det drøv. Det betyder, at det tygger maden af flere omgange - og at det skal igennem alle fire maver, før det kommer ud som en kokasse og lander på marken.

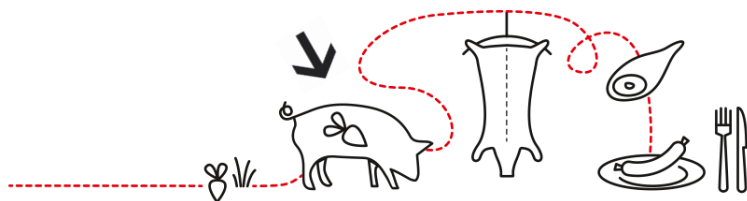
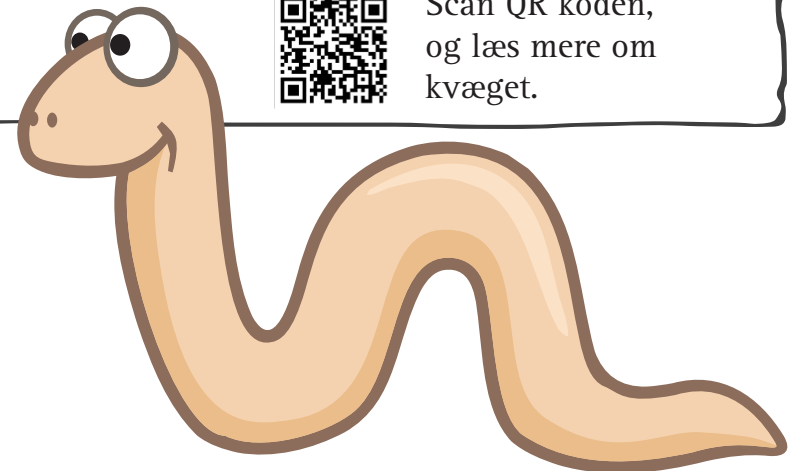
Kan du få øje på nogle kokasser derfra, hvor du står?

At kvæget spiser græs istedet for korn betyder også, at oksekødet ikke bare smager bedre, men at det faktisk er sundere, fordi det indeholder flere af de sunde fedtsyrer, som din krop skal bruge for at vokse og blive stærk.

Er du allerede stærk? Og kan du løbe hele vejen til næste skilt?



Scan QR koden, og læs mere om kvæget.



Slagtehuset

Her er Slagtehuset. Det er her, dyrene bliver lavet til mad.

Dyrene på Steensgaard er heldige. For de slipper for den lange køretur, som mange andre dyr skal ud på, når de skal slagtes – og som kan være både hård og ubehagelig for dem.

Vi er også heldige. For kødet smager meget bedre, når dyrene ikke har været bange og stressede, inden de bliver slagtet.

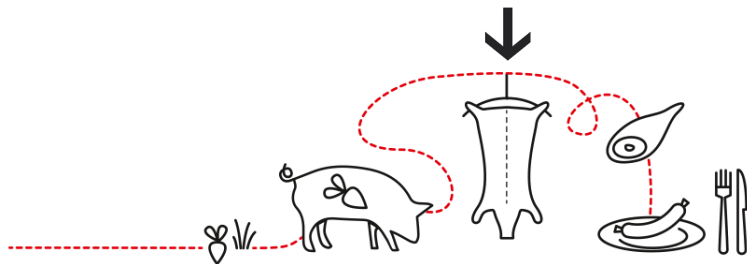
Hvad er dit yndlingskød? Og ved du hvilket dyr, det kommer fra?

Når vi har slagtet, bruger vi hele dyret. F.eks. så tørrer vi grisenes ører, og sælger dem som hundeslik.

Hvilket stykke af dyret, vil du helst spise?



Scan QR koden,
og læs mere om,
hvordan vi slagter.



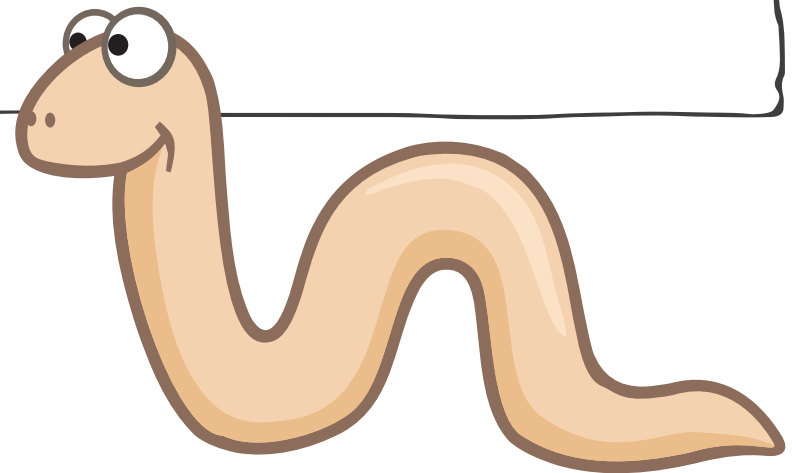
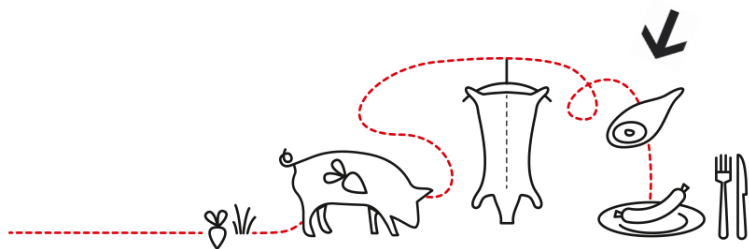
Modningskælderen

Kan du se den store bakke foran dig? Det er ikke bare en bakke, men en rigtig hule. Nede i hulen er der to rum, hvor slagterne hænger skinker, salamier og andre lækkerier op, som skal hvile sig i noget tid for at blive helt perfekte. Derfor kalder man hulen for en modningskælder.

Kan du huske historien om den store stygge ulv og de tre små grise? Det eneste hus, der holdt, var det som var bygget i mursten.

Modningskælderen er også bygget af mursten, men det er ikke kun fordi, den skal holde. Det er også fordi, murstenene sammen med jorden ovenpå hulen giver den helt perfekte luft i rummene og på den måde også de bedste skinker og salamier.

Har du lyst til at se nogle af de ting, der har hængt i modningskælderen? Hvis Gårdbutikken er åben, kan du gå hen til køledisken og spørge, så er jeg sikker på, at en af de ansatte vil vise dig det.



Hestestalden

En gang for længe siden stod der heste i Hestestalden. Men det gør der ikke mere.

På Steensgaard er de nemlig vilde med at lave god mad af gårdens egne grøntsager og dyr, og den glæde vil de gerne dele med jer alle. Derfor har de lavet Hestestalden om til et stort køkken med plads til mange mennesker ad gangen.

Kan du godt lide at lave mad? Måske hjælper du dine forældre med aftensmaden derhjemme?

Nogle gange får Hestestalden besøg af en kok og en masse børn. Så lærer han f.eks. alle børnene, hvordan man laver sin egen pølse ud af kød fra Slagtehuset og krydderurter fra Køkkenhaven. Andre gange får vi besøg af en hel flok voksne, som også gerne vil lære at lave mad helt fra bunden.

Hvad er din yndlingsret? Ved du, hvilket dyr, den er lavet af og hvad for nogle grøntsager, der er i den?

