

Våra glada utegrisar från Olinge



*Goda recept
med extra knorr!*

Sid 5-7





Grisarna föds upp på Västra Olinge gård i närheten av Wanås slott, utanför Knislinge av lantbrukare Kristina Torstensson och Stefan Jönsson. Grisarna går ute med fri tillgång till halmhyddor och öppna landskap. Detta smakrika och saftiga kött kan du endast köpa i Coop Nära, Coop Konsum, Coop Extra och Coop Forum.



Historien om Olinge utegrisar!

På gården i västra Olinge i de vackra trakterna av Wanås slott är idyllen och harmonin total. Boningshuset från 1895 ligger på en liten höjd med en vacker björkskog bakom. Här går de gladaste grisar man kan tänka sig omkring och njuter och blir ompysslade av Kristina Torstensson och Stefan Jönsson. Tänk dig ett lättjefullt liv i naturen med hur mycket tillgång till frisk luft som du vill. Du kan ta dig ett uppfräschande gyttebad när som helst på dagen och böka runt och leka med en massa kul kompisar. Inga krav, bara låta dagarna komma och gå.

När du är trött kan du lägga dig i en skön hög med halm och använda en kompis som huvudkudde. För egen del kanske du tycker det verkar vara ett knasigt liv men för en gris är detta det ljuva livet.

Kristina och Stefan kan det här med djur. Båda är uppvuxna i trakten och deras gemensamma intresse för djuren och deras breda erfarenhet speglar sig i omtanke och kunnighet. Här finns rejäla hägn med dammar att bada i, gräs och härlig lera att böka i och fri tillgång till tak över huvudet. Det ger harmoniska grisar som håller sig friska och pigga.



Kristina Torstensson och Stefan Jönsson Olinge Utegrisar

Att bli grisuppfödare var inte självklart för Kristina och Stefan även om båda växte upp på traditionella lantbruk med mjölkkor, hushållsgris, hönor, hästar och hundar. Kristinas intresse för hästar var naturligt eftersom det på gården fanns omkring 30 stycken. Med tiden blev det framgångsrik avel med Lippizzanerhästar.

Stefan har lång erfarenhet som mjölkbonde, grisuppfödare och har till och med haft en stor besättning Highland Cattle.

Det var några enkla faktum som var avgörande för Kristina och Stefan när de valde att satsa på grisar. Det är sympatiska djur och gården och markerna i Västra Olinge är perfekt för just grisar. Här låg också ett stort gammal "svinahus" en gång. Kristina och Stefan var alltså inte först om att tycka trakten var bra för grisar. En promenad på försommaren med den skira

lövsbogen och dammarna vid vägen gör inte bara grisar utan vem som helst glad.

– Vi kan verkligen ge våra grisar ett hälsosamt och bra liv här, säger Kristina. Stefan tillägger, - det är ett hälsosamt liv för både uppfödare och gris.

Slakten är väldigt stressfri och lugn. Redan när våra grisar skickas till slakteriet så går det lugnt tillväga. Våra grisar transporteras till Mjällby slakteri i en rymlig transportvagn efter att de gått ihop ute i fem månader.

Grisarna går villigt upp på bilen i sin egen takt och ingen oro finns eftersom de är vana vid varandra. De har ju levt ett liv tillsammans i grupp och det har stor betydelse för att det inte ska uppstå några slagsmål.

De grisar som kommer från Olinge får tillsammans en avskild box på slakteriet där själva slakten sker så gott som omgående i en lugn stressfri omgivning.

Köttet detaljstyckas och förpackas på Bromölla Chark och transporteras därifrån direkt ut till butiken.

Eftersom grisarna rör sig mycket blir det ett fast, saftigt och smakrikt kött. Avsaknaden av stress och den harmoniska tillvaron påverkar också smaken positivt och gör att grisarna håller sig friskare. Bra relation till en kunnig veterinär är också viktigt, menar Kristina och Stefan.

För oss konsumenter är det en trygghet och en kvalitetsgaranti att få veta var grisarna kommer ifrån, hur de har levt och att en stressfri slaktprocess kan garanteras.

Goda recept med extra knorr!



Baconbiffar

4 portioner

600 g Olinge fläskfärs
1,5 dl grädde
2 tsk ingefära malen
salt och peppar
2 pkt bacon

Blanda färsen med grädde och kryddor. Forma knubbiga biffar och linda om bacon. Stek i ugnen i 200° ca 20 min.

Fläskfilé i dill och senapssås

4 portioner

600 g Olinge fläskfilé
smör
salt och peppar
2 dl köttbuljong
2 dl vispgrädde
1 tsk soja
2 msk fransk senap
1 tsk grönppeppar
1 msk vetemjöl
1 dl hackad dill
ev 1 msk konjak

Parera filén och skär i knubbiga skivor som du bryner i smör. Salta och peppra och lyft över i traktörpanna. Vispa ur stekpannan med buljongen och häll över köttet. Vispa ihop grädden med mjölet och kryddorna och häll över köttet. Låt koka i 3-5 min, inte mer! Rör ner dill och ev. konjak, servera omgående.





Fläskpannkaka

4 portioner

400 g skivat Olinge fläsk
salt och peppar
ingefära
smör
6 dl mjölk
2,5 dl vetemjöl
3 ägg

Tärna fläsket och låt en klick smör smälta i ugnen i en ugnssäker form under tiden. Lägg i fläsket och krydda rejält med salt, peppar och ingefära. Låt steka i ugnen 225° tills det är alldeles knaprigt och gott. Gör pannkakssmeten under tiden:

Vispa ut mjölet i hälften av mjölken, tillsätt resten av mjölken och sist äggen.

Vispa. Häll smeten över fläsket och grädda i 20 min. Servera med lingon eller varför inte stekta äppelklyftor.



Köttfärslimpa Superenkelt och gott

4 portioner

1 kg Olinge fläskfärs
1 ägg
grillkrydda efter smak

Blanda snabbt ihop färsen med ägg och krydda. Forma till en knubbig limpa i en form som den precis får plats i. Stek i ugnen i 125° till en innetemperatur av 70°. Det tar ca 1 tim.

Detta blir riktigt gott. Men det kan ju alltid bli bättre. Byt ut grillkryddan mot salt, peppar och färsk basilika.

Fyll din limpa med fetaost, saltorkade tomater och mer basilika.

Mmm...



Olinge goes Africa

4 portioner

600 g strimlad Olinge skinkschnitzel
smör
salt och peppar
3 dl (mellan)grädde
1 msk curry

3 bananer
1 ananas alt på burk
jordnötter
mangochutney
kokos, gärna färsk

Bryn köttet i smör, krydda med salt, peppar och curry. Låt fräsa en stund, häll sen över grädde och koka ihop. Servera med tillbehören i skålar så var och en själv får förse sig.



Kreolskans söndagsgryta Favorit i Olingetappning!

4 portioner

600 g Olinge grytbitar
3 hyfsat starka ölkorvar
1 brk syltlök
1 liten burk svarta oliver, urkärnade
1 brk cornichorns
1 röd och 1 grön paprika i strimlor
3 dl grädde
2 dl vatten (ev +köttfond)
3 msk vetemjöl
1 msk mejram
smör, salt och peppar

Bryn grytbitarna i smör, salta och peppra. Pudra över mjölet och mejram slå över vatten + fond och grädde. Låt koka i ca 45 min. Skär ölkorven i skivor och lägg i den och cornichorns och syltlök, låt puttra 10 min till. Lägg sist i oliver och paprika och låt allt bli varmt.



Olinge Utegrisar

Kristina Torstensson • Stefan Jönsson

tfn 044-406 90 • www.olingeutegrisar.se • info@olingeutegrisar.se