



Traktørstedets lammefrikadeller

1 kg hakket lammekød
2 tsk salt
3 æg
100 g hvedemel
1 lille løg
2 fed hvidløg
50 g soltørrede tomater, hakket fint
75 g fårefeta i små tern
1 dl dansk vand
Ca. 1,5-2 l mælk eller fløde
Friskkværnet peber
Hakket persille

Det hakkede lammekød røres sejt med salt. De øvrige ingredienser kommes i og det hele røres grundigt sammen. Mælk eller fløde tilsættes indtil en passende lind konsistens opnås.

Lammefrikadellerne steges gyldne i smagsneutral olie.

Sommeren igennem er der åbent for frokostgæster på Traktørstedet – en del af Grantoftegård.

Tag familien med på landet

Hent selv kødet på gården i Gårdbutikken. Tag familien med på en gåtur ud på markerne om sommeren, besøg staldene om vinteren og se hvor lammet har levet. Grantoftegård er en besøgs gård, og der er afmærkede ruter og informationsmateriale om dyrehold, naturpleje og økologisk landbrug, så I lærer mere om lammets oprindelse og naturen omkring det.

Grantoftegård

– øko-social virksomhed

Fonden Grantoftegård er et multifunktionelt landbrug med øko-sociale formål. Her varetages driften af 710 Ha grønne områder med økologisk landbrug og naturpleje og her uddannes og beskæftiges mennesker, som har brug for en særlig indsats på deres vej til arbejdsmarkedet eller til videre uddannelse. Alle deltager i den daglige drift og du vil blive mødt af engagerede mennesker, når du henter dit kød i Gårdbutikken.

Bestil lammekød på: www.grantoftegaardlam.dk



Fonden Grantoftegård | Pederstuvevej 69 | 2750 Ballerup | Tlf. 44 77 37 11

Grantoftegårdlam



Foto: Anne-Li Engstrøm, Samme Berg
mouselab.dk

Trykt på Cyclus genbrugspapir

**Køb dansk økologisk lam
– hent det på gården**



Køb lammekød fra Grantoftegård. Du bestiller på hjemmesiden og henter det nyslagtede økologiske lam i Gårdbutikken. Tag familien med, gå en tur og oplev selv, hvor lammet er vokset op.

Naturpleje giver rent drikkevand

Grantoftegårds lam er med til at afgræsse naturarealer i Ballerup og Københavns omegn. Naturpleje er nødvendigt for at landskabet ikke uhensigtsmæssigt gror til og for at bekæmpe bjørneklo uden sprøjtemidler. Det er vigtigt, at jordene holdes fri for brug af sprøjtemidler og kunstgødning, da drikkevandet til København bl.a. kommer her fra. Afgræsning med får og lam er en oplagt og varsom måde både at passe på naturen og på Københavnernes drikkevand.

Økologiske lam er dyrevelfærd

Grantoftegård er et økologisk landbrug med økologiske dyrehold. Lammene

har det godt i deres opvækst på grund af strenge økologiregler for dyrenes velfærd og brugen af medicin. Det betyder, at der ikke er medicinrester i kødet, og at grantoftegårdlam går ude størstedelen af deres levetid.

Grantoftegårdlam vokser naturligt

Lammene spiser græs og meget gerne bjørneklo - en plante, som er giftig for mennesker og som spreder sig voldsomt med ødelæggende effekt i naturen. Grantoftegårdlam bliver født om foråret og går hele sommeren og vokser sig store ved at spise, hvad der findes på de forskellige arealer. Væksten bliver ikke styret med kraftfoder som i industrielt landbrug. Det betyder,



at det varierer, hvornår lammene er store nok til at blive slagtet. Grantoftegård slagter løbende lam fra august til april.

Reserver dit lam på nettet

Gå ind på hjemmesiden og skriv dig op til lammekød. Du bestemmer selv, hvornår det passer dig at hente det.

Der bliver kun slagtet 500 lam om året, så reserver dit lam på nettet så tidligt som muligt. Lammekødet leveres nyslagtet lige til at spise. Du kan købe fra et halvt lam af gangen. Et halvt lam svarer til ca. 10 kg kød. Det er parteret i kølle, bov, ryg, hals, og slag, som er nemt at pakke og komme i fryseren. Se pris på www.grantoftegaardlam.dk.