



Winterschnee und Proteine



Wie ihr sehen könnt haben wir Schnee! Naja, im Balkan kein großes Wunder :) Hier rechts im Bild eine Hose der 4jährigen Lea, die Wäsche strotzt morgens nur so vor Eiskristallen!



Auch die vertrockneten Kardenblüten leuchten voller Eis. ***Diese Blüten wurden früher oft zum Kardieren (kämmen) von Wolle verwendet, daher der Name KARDE.***



Hier gut erkennbar: Die untere Baumschneise ist vereist, die obere nicht! Wir befinden uns IN der Frostgrenze, weil Kälte nach unten sinkt.



Oben rechts ist Milan im Bild.

Unsere Kinder geben sich gerade unglaubliche Mühe den zugelaufenen Kater, der sich andauernd auf dem Speicher versteckt, zahm zu bekommen :)



Unten seht ihr selbst gebackene Brötchen und eine Auswahl unseres Einkochten. Jetzt im Winter sind wir froh über die ganzen Gläser!



Auf den beiden unteren Bildern hat David einen Plätzchen-Back-Abend organisiert. Die Kinder haben sich darüber riesig gefreut! Unsere Sommer-Außenküche bekam noch eine dicke Folie als Fenster-Ersatz. Durch den Stangenofen ist es dort nicht so kalt wie draußen. *Nicht direkt Wohlfühl-Temperatur wie man auf den Bildern sieht, aber es ist ein Raum in dem wir uns zusammen aufhalten können ;)*



Proteine

Es mag nicht jeder verstehen, und am besten würde man sich darüber persönlich unterhalten: Seit unseren starken Mangelerscheinungen in Togo essen wir immer wieder mal Fleisch. Am liebsten von den eigenen Tieren, denn da wissen wir genau wie sie aufgewachsen sind, dass sie respektvoll behandelt und schnell und möglichst schmerzlos geschlachtet wurden.

Besonders im Winter eine wertvolle Proteinquelle, wenn die Hühner keine Eier mehr legen. Das Schaf das oben rechts im Bild gerade ausgenommen wird liefert uns auch wertvolle Fette.

Wenn wir schlachten wird das Tier komplett verwertet, buchstäblich bleibt nichts übrig:

Das Fleisch wird gegessen, das Fell gegerbt. Unten könnt ihr sehen wie Kolani die Därme sorgsam wäscht um sie später für Wurst zu benutzen. Rechts unten im Teller die vorgewaschenen Därme. Wenn man sie nach dem Waschen einsalzt halten sie sich ewig!

Für uns Unverwertbares wie der Pansen wird für die Hunde gekocht, denn auch sie brauchen Fleisch als Predatoren.





Unten im Bild Jürgen, Wolfgang und Kolani mit David, die das Tier zerlegen. Da wir keinen Schlachtraum haben wird die Arbeit in der gesäuberten Werkstatt erledigt. **Oben im Bild könnt ihr Fleischstücke sehen, die Jürgen vorher eingesalzen hat.** Diese ziehen einige Tage und werden dann geräuchert oder getrocknet.



Im Sommer ist es zu warm zum schlachten, die Fliegen würden das Fleisch in Windeseile verderben.



Da die Tiere auch über den Winter gebracht werden müssen bietet sich das Schlachten hier ebenfalls an, denn das ganze Futter muss als Selbstversorger auch erst mal hergestellt werden.





Wenn ein Schwein geschlachtet wird fallen enorme Mengen Fett an, was gut ist!

Oben und rechts seht ihr David und Nadine, die Fleischstücke durch den Fleischwolf drehen, die sonst hart und zäh wären.

Unten ist Renate, die die Fettstücke durch den Fleischwolf dreht um sie dann auszulassen, wodurch Schmalz entsteht, wenn die harten Stücke herausgefiltert werden. Vorsicht, das spritzt gut!

An Schafen haben wir Böcke geschlachtet, die nun mal zu viel in der Herde sind.

Das ist das erste Mal, dass wir Fleisch für die Vorratshaltung vorbereiten, und nicht ein Tier schlachten und binnen einer Woche aufessen.





Das Gerben! *Wusstet ihr, dass jedes Lebewesen exakt die Menge Gehirn hat um seine eigene Haut gerben zu können...?*

Wir verwenden genau diese Methode, wie es seit Urzeiten gemacht wird: Hier rechts im Bild spaltet Manfred den Schafskopf, um das Gehirn zu entnehmen. Damit wird ein Brei zubereitet und das frisch gelöste Schafsfell damit eingerieben, nachdem es wie oben links zu sehen in einen Rahmen eingespannt wurde.

Auch Asche wird verwendet.

Das Gerben ist ein stetiger Prozess, tagelang muss sich ständig gekümmert werden. Dafür wird man dann mit einem

warmen, weichen Fell

entlohnt, dass ewig halten kann wenn die Hunde es nicht vorher annagen ;=)

Besonders Anna hat sich bei uns richtig gut eingearbeitet und schafft es trotz ihrer 4 Kinder und allen anderen Arbeiten noch mit Inbrunst die Felle zu bearbeiten!



Einfachste Gerbe-Werkzeuge





Hier links im Bild unser selbstgebauter Schrank zum Trocknen von Fleisch, der nur über eine Leiter erreichbar ist.

Wurstverarbeitung, Schinkenherstellung usw. werden wir euch in einem anderen Blog vorstellen.

Welche Meinung habt ihr dazu? Habt ihr auch Erfahrungen in der Fleischverarbeitung? Lasst es uns wissen, wir lernen gerne dazu!

OK Leute, ich entschuldige mich nochmals, dass der Blog so arg verspätet kommt!

Wir hatten Stromausfall und seit einem Sturm ist das Internet mehr als beschis.....

Entschuldigt!

Liebe Grüße aus dem Balkan, eure Kati, eure Spirebos



Danke, dass du unser (B)Log-Buch liest :)

WWW.SPIREBO.COM - AUFTOUR@SPIREBO.COM

