



## Brinkholm nyt uge 34 – 2008

### Kære Abonnent

Nu er vores **Hokaido** ved at være klar, vi har høstet af dem i ugens løb, og nu er der nok til de GRØNNE kasser, efterhånden som der høstes flere, vil de komme i GRÅ og RØD kasse.

Hokaido skal man lige lære at kende, men så er det en dejlig spise. Den inviterer til krydderier - er f.eks. rigtig god sammen med frisk ingefær og hvidløg.

Skal hokaidoen bruges blendet i en suppe eller bagt i ovnen, behøver man ikke at skrælle den. Det kan være lidt svært at skære i en fuldmøden hokaido, hvor skrællen er meget hård. Vi plukker hokaidoerne lidt tidligt, for at de ikke skal blive alt for store og grove, dette betyder også, at skrællen er lidt blødere - men også at frugten er mere sårbar for stød og slag.

Vore egne grøntsager, der kan bestilles i tilkøb: **Rødbeder 1 kg for 16 kr. og Drueagurker 500g for 15 kr.**

I de sidste 14 dage har Peter, Bill og Jørn været travlt optaget af at gøre mejetærskeren klar, samtidig med at havrens bjælder og hvedes aks er blevet vurderet og 'tygget på'. Torsdag aften var alt klar, og det blev besluttet, at hvis vejret holdt – som meteorologerne havde lovet - ville de starte på at høste havren dagen efter, så i dag, fredag, er de 3 nu i fuld gang med høsten, og det går strygende derudad. De første kornbunker er lagt til afhentning ved vejkanten, og den tilbageliggende halm ser rigtig flot ud, så den skal nok blive til gode halmballer for høns og får.

Sæt kryds i kalenderen **lørdag d. 6. september** hvor vi afholder **Åbent-Hus-Arrangement** – I år har FåreLauget 37 får/lam/væddere på græs af racerne Gute, Spælsau og Shropshire, der vil blive hyrdehundepvisning og foredrag af Jeanette Johnsen, bestyrelsesformand i Dansk Gute og Spælsau Forening – Særligt for børn: Bag dit eget snobrød over et bål, fisk i åen (se i øvrigt [www.okologi.dk](http://www.okologi.dk)).

Dagen afsluttes med **Høstfest** for andelshavere, som i en senere invitation anmodes om tilmelding af hensyn til madplanlægningen.

Mange glade høsthilsner ☺

Lisbeth og Eva

**Prisfald:** 1 kg kartofler 10 kr. – 1 kg gulerødder 12 kr.

Da vi havde overskud af æg, var der rabat ved køb af 30 stk., denne rabat bortfalder fra uge 35.

**Denne uges kasser ser sådan ud ...** (med forbehold for sidste øjeblikændringer)

Grå kasse	Rød kasse	Grøn kasse	
2 kg. kartofler		1 kg. kartofler	DK
Gulerødder	Gulerødder	Gulerødder	DK
Broccoli	Broccoli	Broccoli	DK
Majskolber	Majskolber	Majskolber	DK
Pastinak	Pastinak	Pastinak	DK
Persille	Persille	Persille	DK
		Hokkaido	Brinkholm
Peberfrugt – rød	Peberfrugt – rød		DK
Courgette – gul	Courgette - gul		DK
Løg	Løg		NL
	Citron		Italien

Frugt kasse		Frokost kasse	
Vindruer – Black Magic	Italien	Leveres kun i ulige uger	DK
Bananer	Mellemamerika		
Ananas	Uganda		
Æbler Discovery	Danmark		

Alle varer er økologiske

LandbrugsLauget a.m.b.a.; Kulagervej 23, St. Linde, 4653 Karise

Tlf. 56 78 89 69, mail [info@landbrugslauget.dk](mailto:info@landbrugslauget.dk); Hjemmeside [www.landbrugslauget.dk](http://www.landbrugslauget.dk)

Næste uges kasser: Se <http://www.landbrugslauget.dk/Forside/naesteUgesKasse.php>

## Opskrifter:

I anledning af at vi nu begynder på Hokaido sæsonen, bringer vi her de første opskrifter, selvom i ikke alle får hokaido i denne uge, idet vi ved, at der er nogen, der synes de er svære at bruge. Er du en af dem så prøv at lægge ud med en krydret, pureret suppe.

### Hokaido suppe

1 Hokaido  
1 pastinak eller persillerod  
200 g selleri eller anden rodfrugt  
2 store løg  
1 l. vand

Urtesalt/bouillon  
Chilipeber og Oregano  
Eller revet frisk Ingefær og Hvidløg  
1 rød peberfrugt eller persille

Hokaidoen skæres over og kernerne fjernes med en ske. Herefter skives hokaidoen med skræl og koges i vandet sammen med groft hakket selleri, pastinak og løg.

Når grønsagerne er møre, blendes suppen og smages til med bouillon/salt samt chilipeber og oregano, eller revet frisk ingefær og hvidløg.

Inden serveringen pyntes med finthakket rød peber eller hakket persille.

### Fyldt Hokaido

Dette har jeg ikke selv prøvet at lave, men det ser så godt ud at jeg vover og bringer opskriften alligevel.

Til 2 pers.:  
1 Hokaido  
250-300 g hakket oksekød  
2 løg  
½ spsk. Allehånde  
½ tsk. Salvie (eller 3-4 store blade)  
½ dl. Ris  
2 forårsløg eller det grønne fra en porre  
½ tusk. sød chili

Kog risen. Skær toppen af hokaidoerne og fjern kernerne. Hak løget og svits det med kødet. Forårsløgene snittes i mindres stykker og vendes i kødet sammen med risen. Smag til med krydderier, salt og peber.

Hokaidoen sættes i et ildfast fad, kød- og risfyldet fyldes i og toppen sættes på.

Bag ved 200 grader til skallen har fået mørke pletter (ca. 1 time).

### Hokaido fritter:

En hokaido skæres i stænger, vendes i olivenolie, salt, peber, chili – eller et andet krydderi.

Lægges i et lag på bagepapir og bages ved 20 grader i ca. 15 min.

**Følgende varer kan leveres med ugens grønt**, prisen på tilkøbsvarer kan variere fra uge til uge i takt med pris stigninger og fald:

Kassetyper	Pris	0,5 kg	Drueagurker	15 kr.	1,5 kg	Rug, knækket	31,25 kr.
Grå kasse	155 kr.	1 kg.	Gulerødder	12 kr.	1,5 kg	Spelt, sigtet	55,50 kr.
Grøn kasse	110 kr.	1 kg.	Rødbeder	16 kr.	1,5 kg	Spelt mel (fuldkorn)	45,50 kr.
Rød kasse (-kartofler)	135 kr.	1 kg.	Æbler (udenl.)	32 kr.	1,5 kg	Durum Speltmel	43,00 kr.
Frugtkasse	100 kr.	1 kg.	Bananer (ml.amerika)	25 kr.	1,5 kg.	Havregryn, fin	31,25 kr.
Frokostkasse	110 kr.	1 Bl.	Frugt	25 kr.			
<b>Levering</b>	<b>40/20 kr.</b>	<b>Mel</b>			<b>Æg</b>		
<b>Ekstra grønt og frugt</b>		1,5 kg	Hvedemel, sigtet	32,25 kr.	6 æg		18,00 kr.
10 kg. Kartoffler	100 kr.	1,5 kg	Grahamsmel	31,00 kr.	10 æg		30,00 kr.
1 kg. Kartoffler	10 kr.	1,5 kg	Hvede, hel	29,75 kr.	15 æg		45,00 kr.
1 kg. Løg	24 kr.	1,5 kg	Rugmel	31,25 kr.	30 æg		90,00 kr.