



## Brinkholm nyt uge 35 – 2008

### Kære Abonnent

Da vi skrev nyhedsbrevet i sidste uge, var havre høsten i fuld gang. Den er i hus nu, møllet hentede 15 ton i onsdags. Så det er et rigtig flot. Nu håber vi bare, at afregningen også er god.

Et lille stykke af havremarken har vi slået, uden at køre det gennem mejetærskeren, det gemmer vi til at lave juleneg af, hvis der er nogen af jer der skal holde en september fest og gerne vil have nogle havreneg at pynte med kan i godt få det allerede nu. De koster 25 kr./stk.

Da vi såede majroer i foråret, var vi lidt for ivrige og fik sået alt for mange, det er nu så sent på sommeren, at ormene har fået tag i mange af dem. Men hvis man skærer de ormstukne områder fra, har de stadig en dejlig smag og er fine og sprøde. Du kan bestille dem i tilkøb til kasserne, 750g for 15 kr. – halv pris pga. ormene.

Igen i år er der **Økologisk Høstmarked** på økol.gårde over hele landet, på Brinkholm har vi som tidligere nævnt åbent hus **lørdag d. 6/9 fra kl. 13**. Der vil være mulighed for forskellige aktiviteter for både store og små. Vi har en lille cafe, salg af frugt og grønt, rundvisning på gården, bål og snobrødsdej, nogle af vores mange får lader sig gerne klappe, ca. kl. 15 bliver der opvisning med hyrdehund og bagefter et lille foredrag om får for de interesserede. Derudover er der mulighed for at fiske i åen eller bare gå en tur langs med Tryggevælde Å.

Dagen afsluttes med **Høstfest** for andelshavere. Tilmelding ønskes af hensyn til madplanlægningen.

Mange glade høsthilsner ☺

Lisbeth og Eva

Vore egne varer, der kan bestilles i tilkøb: **Rødbeder 1 kg for 16 kr., Majroer 750 g for 15 kr., Drueagurker 500g for 15 kr.** og i hyggeafdelingen **Havreneg 20 kr.**

**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        |
| Hvidkål         | Hvidkål         | Hvidkål         | DK        |
| Bladbeder       | Bladbeder       | Bladbeder       | Brinkholm |
| Courgette – gul | Courgette - gul | Courgette – gul | DK        |
| Bladselleri     | Bladselleri     |                 | DK        |
| Champignon      |                 |                 | NL        |
|                 | Hokkaido        |                 | Brinkholm |
|                 |                 | Citron          | Italien   |

| Frugt kasse                     |               | Frokost kasse      |    |
|---------------------------------|---------------|--------------------|----|
| Vindruer – Vittoria/Black Magic | Italien       | Salat – Iceberg    | DK |
| Bananer                         | Mellemamerika | Majskolber         | DK |
| Pære – William                  | Italien       | Bladselleri        | DK |
| Æbler - Discovery               | DK-Fejø       | Champignon         | DK |
|                                 |               | Agurk              | DK |
|                                 |               | Tomater – Cocktail | DK |

Alle varer er økologiske

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

# Opskrifter:

## Dampede bladbeder

Smelt lidt smør i en gryde og vend bladbederne heri, tilsæt 1 dl. vand og salt. Læg låg på og damp bladbederne i 3-5 min. Drys gerne hakket persille over ved serveringen.

## Laks med bladbede, bacon, mandler og tomatsky 2 pers.

2 stykker laks  
salt og peber  
lidt olie/smør til stegning  
tomatsky: 250 g tomater – gerne cherry  
5 g smør  
lidt citronsaft  
et par bladbeder med blade (ca. 1 håndfuld ialt)  
50 g. bacon i ret små tern  
ca. 1 spsk grofthakkede mandler  
lidt timian

Tomaterne hakkes, blendes og kommes i en gryde. Lad det småkoge i ca. ½ time hvorefter det sies. Skaller og kerner kasseres og saften indkoges til den har en tyk konsistens. Pisk smør i og krydr med citronsaft, salt og peber.

Bladbeder: blade og stængler skæres i fine strimler.

Baconen ristes og derefter tilsættes bladbederne. Krydr med salt og peber og lad det koge lidt. Vend så mandlerne og timianen i.

Laksen kryddres med salt og peber og steges på panden. Serveres med kogte kartofler

## Rød bladbede salat med grønne asparges og panchetta Forret til 2 pers

3-4 blade bladbede  
Ruccula salat  
Felt salat eller anden ikke bitter salat  
100 g mozzarella  
6-8 grønne asparges  
6-8 soltørrede tomater  
100 g panchetta  
2 skiver brød  
Hvidløg og persille  
6 spsk. olivenolie  
3 spsk. hvidvinseddike

Skær enderne af de grønne asparges, og blancher dem forsigtigt i vand med lidt salt og smør i. De skal stadig være med bid i. Skyl de røde bladbeder og skær dem i grove strimler. Olie, eddike, salt og peber blandes i en skål og piskes, til salten er smeltet. Heri kommes den røde bladbede, plukket og skyllet rucula. Bland det i dressingen. Pluk mozzarellaen i passende stykker og kom den i salaten sammen med de soltørrede tomater, asparges skåret i passende stykker og ristet panchetta.

Anrettes på et stykke brød med en bund af feltsalat, med presset hvidløg og persille på toppen.

### ***Vores egne varer i tilkøb:***

Havreæg 20 kr. Rødbeder 1 kg 16 kr  
Majroer 750g 15 kr. Drueagurker 500g 15 kr

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

|                              |             |                            |           |                             |           |
|------------------------------|-------------|----------------------------|-----------|-----------------------------|-----------|
| <b>Kassetyper</b>            | <b>Pris</b> | 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>              | 40/20 kr.   | <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. Kartofler             | 100 kr.     | 1,5 kg Grahamsmel          | 31,00 kr. | 10 æg                       | 30,00 kr. |
| 1 kg. Kartofler              | 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. |