



Brinkholm nyt uge 36 – 2008

Kære Abonnent

Denne weekend summer ekstra meget af aktivitet. Ud over det faste arbejde med at pakke kasserne til vores abonnenter, står dagene i høst og bryllupstegn.

Efter havre-høsten for 2 uger siden har vi ventet på tørvejr og sol, så vores høstfolk kunne komme i gang med hveden. Mejetærskeren er blevet rensat og smurt og står klar. Da meteorologerne i flere dage holdt fast i de gode vejrudsigter for denne weekend, blev det besluttet at høste søndag, og høstmandskabet er blevet indkaldt. Vi håber hvedemarken vil give lige så godt et udbytte som havremarken 15 ton – efter tørring 13, 3 ton på godt 3 Ha.

En af vores unge andelshavere har sagt JA til sit hjertes udkårende i dag fredag d. 29/8 – dagen hvor gommen fylder 30 år – på Københavns Rådhus med efterfølgende bryllupsfest på Brinkholm. Efter den sidste uges tids regnfulde dage, er deres bønner blevet hørt - solskin og varme breder sig over Brinkholm. Til formiddag blev der startet grill til 2 helstegte lam, Brinkholm-lam. Brudeparret og gæsterne ankom ca. kl. 14.30 og i skrivende stund er festen i fuld gang i det store festtelt på gårdspladsen, og en liflig duft af steget lammekød i blandet div. krydderier sniger sig ind af vinduerne -

Vi ønsker brudeparret Maya og Daniel  -ligt TILLYKKE med håb om alt godt i livet fremover.

Mange glade høsthilsner ☺
Bill og Eva

Af hensyn til 14 dages kunderne – i reprise:

Igen i år er der **Økologisk Høstmarked** på økologiske gårde over hele landet, på Brinkholm har vi som tidligere nævnt åbent hus **lørdag d. 6/9 fra kl. 13**. Alle er velkommen - Der vil være mulighed for forskellige aktiviteter for både store og små. Vi har en lille cafe i Andelshaver-længen, hvor der kan købes kaffe/te med hjemmebakke vafler & pandekager med fødeskum & syltetøj samt øl og vand. I Brinkholm-boden alt efter vejret på gårdspladsen eller i pakkehallen er der 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, som ønskes af hensyn til madplanlægningen, kan enten ske via mail til bestyrelsen@landbrugslauget.dk eller indtelefoneres til: 3833 3462

Vi beklager meget, men der er desværre nogle BLOMKÅL, der har et par mørke pletter, det kan ind i mellem ske med økologiske grøntsager, når man ikke sprøjter.

Brinkholm-varer i tilkøb: **Rødbeder 1 kg for 16 kr., Majroer 750 g for 15 kr.** og i hyggeafdelingen **Havre-neg 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
Blomkål	Blomkål	Blomkål	DK
Majskolber	Majskolber	Majskolber	DK
Porre	Porre	Porre	Brinkholm/DK
Løg	Løg	Løg	DK
Aubergine	Aubergine	Aubergine	DK
Fennikel	Fennikel		DK
Salat – Iceberg	Salat – Iceberg		DK

Frugt kasse		Frokost kasse	
Blommer – Reine Cloude	Spanien	Leveres kun i ulige uger	
Bananer	Mellemamerika		
Appelsiner - Navel	Syd-Afrika		
Æbler - Discovery	DK-Fejøl		

Alle varer er økologiske

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

Opskrifter:

Aubergine-Tomatsalat

Ingredienser:

1 aubergine
3-4 fuldmodne tomater
1 rødløg
1 lille bundt ruccola-salat
eller andet helst letbitter salat
ca. ½ dl chili-appelsinolie
½ dl sherry-eddike
2 spsk olivenolie
1-2 tsk sukker
1-2 spsk citronsaft
2 tsk hakket frisk timian eller basilikum
salt – peber

Auberginen skæres i ca. 1 cm tykke skiver, som pensles på begge sider med chili-appelsin olie og bredes ud på en bageplade. Undgå at lade auberginen suge for meget olie.

Aubergineskiverne grilles i ovnen til de er gyldenbrune, vendes og grilles gyldne på den anden side, ca. 10 minutter i alt. De skal virke møre. Tomaterne skæres i både, løget i tynde aflange strimler. Marinaden røres sammen af olivenolie, sherryeddike, citronsaft, basilikum eller timian, salt og peber. Smag den til med sukker, den bør ikke virke for sur. Marinaden vendes med auberginer, tomater og løg, og trækker mindst en halv time og gerne op til 6 timer ved stuetemperatur. Salaten anrettes på ruccola-blade eller anden sprød, helst letbitter salat

Tips:

En god ret som tilhører til grillet kød, steg, eller selvstændig frokostret. Her er brugt ganske lidt olie til marinaden, men justér mængden efter egen smag.

Forel med fennikel og porre

Ingredienser:

4 Hele foreller
1 Fennikel med top
2 Porre
1 Gulerod
1 Fed hvidløg

1 Stort bundt dild
¼ l Fløde og ¼ l Hvidvin
Salt og Peber
2 Citroner
4 Laurbærblade

Forellerne skyller og gnides ind- og udvendigt med salt og peber.. Fennikeltoppen og tilsvarende mængde dild hakkes. Gulerod og fennikel skæres i små terninger og porrerne i tynde skiver. Grøntsagerne, dild og fennikeltop, presset hvidløg, vin, fløde, salt og peber blandes i et ildfast fad. Forellerne fyldes med dild og lægges ovenpå grøntsagerne, og fadet stilles i ovnen på 200 grader i ca. 30 min. (forellen er færdig, når skindet slipper let).

Citronerne halveres og enderne skæres af, så de kan stå. Stik en kniv ned gennem citronen og et laurbærblad stikkes ned i citronen. Citronerne bages med i 15-20 min. Server med kartofler.

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

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

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

Tlf. 56 78 89 69, mail info@landbrugslauget.dk; Hjemmeside www.landbrugslauget.dk