



## Brinkholm nyt uge 38 – 2008

### Kære Abonnent

PC-nedbruddet torsdag gav os meget ekstra arbejde, for at få systemet så meget op at køre på den pc, at vi kunne levere grønt og frugt korrekt til Jer. Der var nok et par smuttere i mellem – vi undskylder meget, og håber I kan bære over ...

Desværre har vi ikke fået mailsystemet med kontaktpersoner sat op, derfor kan vi p.t. ikke udsende Nyhedsbrevet via mail, håber det bliver klar til næste uge.

På trods af dette ret betydelig uheld havde vi om lørdagen – synes vi selv - en rigtig hyggelig dag med Økologisk Høstmarked, hvor der kom rigtig mange søde og rare gæster herimellem en masse dejlige børn, som så ud til at nyde de frie omgivelser. Der blev hilst på får og lam, sejlet på tømmerflåde i Tryggevejlede Å. To store tilløbsstykker var demonstration af Brinkholms mølleri med vores nyhøstet hvede samt hyrdehundepopvisningen ved bestyrelsesformand i Dansk Gute og Spælsau Forening Jeanette Johnsen. Vores - i dagens anledning - udnævnte møller Erik havde travlt både i mølleri og i cafeén med at bage vafler og pandekager - bistået af hans 2 søde piger Siri og Mirian – det var en lækkerbiskken, der blev udsolgt flere gange, men vaks som Erik er, fik han hurtigt rørt ny dej. De hjemmebagte sandwich med smagsprøver af grillet Brinkholm-lam fik også hurtigt 'ben at gå på'.

Menuen for aftenens høstefest for andelshaverne stod også på herlig grillsteget lam ad libitum, som alle vi trætte værter nød i fulde drag med et velfortjent glas rødvin.

#### **Kasseindhold:**

I denne uge er det de GRÅ kassers tur til at få Hokkaido, da RØD og GRØN kasse fik i h.h.v. uge 35 og 34, disse 2 kasser får så denne gang rødæg fra Brinkholm.

I sidste uge var der **Romanesco** i kasserne, og da den er en flot og meget sund grøntsag, synes vi også vores 14 dages kunder, skulle have glæde af den, specielt nu for tiden, hvor den er dansk.

Romanesco er en gammel italiensk spise, det er en krydsning mellem blomkål og broccoli. Både denne grønne udgave – Romanesco - og den hvide Blomkål er rig på C og K vitamin, fibre og omega-3. De menes også at indeholde stoffer, der kan hjælpe med at forebygge kræft. Romanesco indeholder mere A vitamin og også lidt mere C vitamin end almindelig blomkål. Den tilberedes som broccoli, med kortere kogetid end blomkål. Den er mere mør end blomkål og egner sig også godt til at spise rå.

Mange nu knap-så-lune efterårshilsner ☺

Lisbeth, Bill og Eva

Brinkholm-varer i tilkøb: **Rødbeder 1 kg for 16 kr.**, og i hyggeafdelingen **Havre-neg 20 kr.**, og inden længe vil det blive muligt at købe **Brinkholm hvedemel** både som **hele kerner** og som **sigtet til samme pris**.

**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
Romanesco	Romanesco	Romanesco	DK
3 Majskolber	3 Majskolber	2 Majskolber	DK
Rucola	Rucola	Rucola	I
Hokkaido	Rødløg	Rødløg	Brinkholm
Courgette -gul	Courgette - gul	Courgette - gul	DK
Peber - lang grøn Ramiro	Peber – lang grøn Ramiro		DK
Kastanie champignon	Kastanie champignon		DK

Frugt kasse		Frokost kasse	
Druer – blå Palerie	Italien		
Banener	Mellemamerika		
Appelsiner - Navel	Syd-Afrika		
Æbler – Vanda/Discovery	DK-Fejø		

Alle varer er økologiske

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

Kære Abonnent – har du en rigtig god opskrift, du vil dele med andre, så send den til [info@landbrugslauget.dk](mailto:info@landbrugslauget.dk), og den vil blive sendt ud i Nyhedsbrevet næste gang en af de omtalte grøntsager indgår.

## Opskrifter:

### Risotto med svampe og chorizopølse

2-3 skalotteløg/rødløg  
350 g italienske risottoris  
3 spsk. olivenolie  
1 kviste timian  
½ l hønsesuppe  
300-400 g blandede svampe  
100 g chorizo (paprikapølse)  
hvidvin  
parmesan

Sauter finthakket løgene og ris i en gryde med lidt olie i 2-3 minutter. Tilsæt timiankvisten og halvdelen af suppen/vandet. Læg låg på og lad det koge 25-30 min. Vedsvag varme. Tilsæt mere suppe/vand efterhånden hvis risene koger tør undervejs. Rist svampene på en pande med lidt olie. Tilsæt skiver af chorizopølse, tag svampe og pølse fra og kog panden af med lidt hvidvin, tilsæt risene og vend svampe og pølse oveni. Server straks med revet parmesan eller pecorino og en skive brød.

### Lammefilet med ristede courgetter og gulerødder

800 g kartofler  
4 lammefilet eller –mørbrad i alt ca. 4-500 g  
4 tsk finthakket friske krydderurter fx rosmarin eller timian  
2 tsk raps- eller olivenolie  
1 dl grøntsagsbouillon eller vand  
2 st. groftrevne courgetter  
4 groftrevne gulerødder  
2 tsk raps- eller olivenolie  
evt. lidt citontimian eller frisk rosmarin  
salt, peber

Kog kartoflerne.

Rul kødet i finthakkede krydderurter. Brun det på alle sider i olien og drys med salt og peber. Spæd med bouillon og lad kødet stege 5 - 6 minutter.

Steg grøntsagerne under omrøring i 2 - 3 minutter, til de er sprøde. Drys evt. lidt frisk citrontimian eller fintskåret rosmarin på. Smag grøntsagerne til med salt og peber.

Skær kødet i tynde skiver og server det med de kogte kartofler og grøntsagerne

**Havreneg 20 kr. Rødbeder 1 kg 16 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	0,5 kg	1 kg	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.	