



## Brinkholm nyt uge 40 – 2008

### Kære Abonnent

I de sidste dag har Peter og Ferguson'en med fingerklipperen haft travlt med at klippe/slå langs Tryggevælde Å, markkanalen og veje samt engstykkerne for at forsøge at få bugt med tidslerne, ligeledes er den lille lucernemark på sydskråningen på nordsiden af åen blevet klippet, også her for at komme tidslerne til livs. Dette er Bill nu ved at rive sammen med den nyindkøbte 'veteran' halmriver/høvender, så vores høns kan få glæde af alt det dejlige grøntfoder.

Lotte Lei i Lille Spjællerup – som er leverandør af de flotte danske hvidløg, der indimellem kommer i kasserne – har Bill og Ane Marie lige besøgt for at købe 15 kg sætte hvidløg. Når jorden er blevet gødet og pløjet vil de blive plantet, og så håber vi, at de udvikler sig godt frem til næste sommer, hvor de kommer i kasserne.

*"Nu falmer skoven trint om land..."* Ja, det er nu umiskendeligt blevet efterår, og det er ved at være slut med sommergrøntsagerne, så det er sidste udkald, hvis du har lyst til Brinkholm hokkaido, som nu kan bestilles **i tilkøb til næste uge for 20 kr.** De sidste bønner er høstet og på vej ud til Jer, der har bestilt, desværre var der ikke nok til alle, så det går efter princippet 'først til mølle ...' I næste uge satser vi på, at den sidste **spinat** kommer med i kasserne. Herefter er det efterårs-/vintergrøntsagerne, der står tilbage: grønkål, rosenkål og rødkål, sidstnævnte håber vi bliver klar til uge 45, så I har det til Mortens aften mandag d. 10. november

### Kasseindhold:

Den dejlig friske og flotte Broccolien i denne uge kommer fra Ventegodtgård ved Lille Skensved, det samme gør El Star æblerne i frugtkassen, den anden sort Vanda kommer fra Fejø. Der var bestilt peberrod til kassen som jo passer godt sammen med rødbeder, men desværre meddelte avlerne, at de endnu ikke var klar til at blive stukket.

Mange dejlige solskins-efterårshilsner ☺  
Peter, Ane Marie, Liss, Bill og Eva

**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
Rødbeder	Rødbeder	Rødbeder	Brinkholm
Selleri m. top	Selleri m. top	Selleri m. top	Rønnely DK
Broccoli	Broccoli	Broccoli	Ventegodtgård DK
Rødløg	Rødløg	Rødløg	Brinkholm
Persille	Persille	Persille	Rønnely DK
Fennikel	Fennikel		DK
Kastanie champignon	Kastanie champignon		DK

Frugt kasse		Frokost kasse	
Druer – Italia Salamita	Italien		
Bananer	Mellemamerika		
Appelsiner - Navel	Syd-Afrika		
Æbler – Vanda/El-Star	DK-Fejø/Ventegodtgård		

Alle varer er økologiske

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

## Vinter salat af rodfrugter

½ seller  
2-3 gulerødder  
1-2 persillerødder  
1-2 rødbeder  
Græskar- eller solsikkekerner  
Spidskommen  
God olivenolie  
Vineddike eller cironsaft

Skræl alle rodfrugter. Riv dem på et råkostjern, skær dem meget tynde med en kniv, eller striml dem med din skrællekniv. Vend gulerødderne sammen med græskarkerner og olivenolie. Vend rødbederne med spidskommen og vineddike eller citrønsaft. Bland så alle ingredienserne sammen i en skål, og lad det hele marinere mindst 5-10 min. Salaten smager også glimrende dagen efter.

## Rødbedesalat med rødløg

½ kg rødbeder  
Saft af ½ citron  
½ tsk sukker  
1 tsk olie  
1 mellemst./2 små rødløg  
50 g kapers  
2 spsk hakket persille

Kog rødbederne i vand med salt, til de er møre, gnid skindet af, og skær dem i tern. Bland citrønsaft med sukker, olie, finthakket rødløg og kapers. Vend rødbederne i dressingen og lad den trække ca. 10 min. Drys med hakket persille

## Bagt fennikel

1-2 fennikel evt. lidt af toppen  
½ dl hvidvin, vand eller  
Grøntsagsbouillon  
2 dl piskefløde  
75 g revet parmesan  
eller anden ost  
½ citron

Tænd ovnen på 180 gr. Rens fenniklen, skær toppen af og flæk den i kvarter. Læg den i et ildfast fad og tilsæt hvidvin, vand eller bouillon. Hæld piskefløden over. Krydr med salt og peber. Sæt fadet i ovnen i 20-25 min., tilsæt revet parmesan og bag videre i ca. 20 min., til fenniklen er mør og parmesanen gylden. Pres lidt citrønsaft over, og server til fisk, fjerkræ eller kalvekød.

## En lille nem frokost spise eller forret

Er du glad for avocado og rødløg, så prøv denne lille lette spise. Hak et rødløg fint og bland med citrønsaft, læg blandingen i en halv avocado – smager skønt !

**Brinkholms egne produkter: Havreneg 20 kr. Rødbeder 1 kg 16 kr Hokkaido 20 kr.**

**Brinkholms hvede** kan købes som 4 forskellige slags:

**1½ Sigtet hvedemel 29 kr. 1½ kg Groft fuldkornsmel 23 kr. 1½ kg Hele korn 26 kr. 1 kg Klid 20 kr.**

Priserne på vores mel er sat lidt lavere end vores normale priser på Aurion mel, det skyldes, at vi gerne vil promovere vores eget gode mel, som jo er dyrket helt lokalt, og derfor kan sælges lidt billigere.

**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.	1 kg. Gulerødder	12 kr.	1,5 kg Rug, knækket	31,25 kr.
Grøn kasse	110 kr.	1 kg. Rødbeder	16 kr.	1,5 kg Spelt, sigtet	55,50 kr.
Rød kasse (-kartofler)	135 kr.	1 kg. Æbler (udenl.)	32 kr.	1,5 kg Spelt mel (fuldkorn)	45,50 kr.
Frugtkasse	100 kr.	1 kg. Bananer (ml.amerika)	25 kr.	1,5 kg Durum Speltmel	43,00 kr.
Frokostkasse	110 kr.	1 Bl. Frugt	25 kr.	1,5 kg. Havregryn, fin	31,25 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. 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.

