



## Brinkholm nyt uge 42 – 2008

### Kære Abonnent

Æbletiden har været over os på det seneste, sidste lørdag blev der på AH-dagen plukket spiseæbler fra et af Brinkholms æbletræer, de er ikke så pæne i skrællen, men de har bare sådan en skøn smag,. De vil kunne bestilles som tilkøb – og på grund af udseendet til kun 15 kr./kg.

I starten af ugen kommer Liss ned og plukker vores madæble Belle de Boscoop til næste uges grøntsagskasse, Disse kan også købes som tilkøb til 28 kr./kg.

Der har været en hel utrolig stor efterspørgsel på Brinkholms hvede og rug. 'Møller Erik' har også denne lørdag haft gang i møllehjulet, for at få alle bestillingerne klar til ugens kasser.

.....

Nu går vi den kolde tid i møde. Vi har haft en enkelt nat med let rimfrost, heldigvis var det så lidt, at det ikke gik ud over spinaten, der står tilbage på marken, og som gerne skulle med i kasserne i uge 44.

Den kolde tid betyder også fyringssæson, og det har været en stor lettelse med det nye træpillefyrr – det er ingen sag at tænde op i det og holde det kørende – en stor besparelse på mandetimer. 'Pillefyret' skal kun tilses 1 x dagligt for at feje aske ud. Der er blevet hjemkøbt materiale til isolering af røerne, der går fra fyrrummet via pakkehallens og andelslængens loft over til stuehuset, så nu mangler vi bare de ledige hænder, der kan komme og hjælpe med at få arbejdet udført.

### Kasseindhold:

Denne uges courgette/squash hører til græskarfamilien – men af en lidt anden type. Den ser uoverskuelig ud, som den ligger der og ligner noget, der bare skal pynte. Det hedder selvfølgelig **spagettisquash**, fordi kødet er fantastisk trevlet så det helt kan ligne... spaghetti, hvis du river kødet op med en gaffel. Undgå dog at skue det på skallen. Der findes 1000-vis af græskarter. Dette er ABSOLUT en af de letteste og hurtigste at tilberede. Og så smager den samtidig ret godt og kan varieres i mange retninger. Hvis din spagettisquash er lidt grønlig i skæret, skal du lade den ligge og modne lidt ved stuetemperatur - den skal helst være gullig – se opskrift næste side.

Indtil videre vil havregryn være den grovvalset, da Aurion for tid ikke kan skaffe den fin valsede.

Mange dejlige efterårshilsner ☺  
Liss, Erik 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	Rønnely DK
Gulerødder	Gulerødder	Gulerødder	Rønnely DK
Rodselleri	Rodselleri	Rodsellere	Rønnely DK
Porre	Porre	Porre	Rønnely DK
Spagettisquash	Spagettisquash	Spagettisquash	DK
Rosenkål	Rosenkål	Rosenkål	DK
Salat Romani	Salat Romani		DK
Tomater	Tomater		DK

Frugt kasse		Frokost kasse	
Appelsiner Valencia	Italien	Leveres kun i ulige uger	
Bananer	Mellemamerika		
Pærer Conference	DK/Holland		
Æbler – Vanda/Bodil N	Fejøl DK		

**Alle varer er økologiske**

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

# Opskrifter:

## Bagt spaghettisquash med youghurtdip

### Ingredienser

1 spaghettisquash  
2 spsk. olivenolie  
evt. rosmarin  
1 fed hvidløg  
salt og peber

### Dip:

2 dl yoghurt naturel 10%  
2 dråber tabasco  
2 spsk. olivenolie  
1 saft af lime el. citron

Alle dip-ingredienterne røres sammen. Flæk squashen med en stor og skarp brødkniv. Skrab kernerne ud med en ske og pensl den inden i med en smule olie. Drys med salt og peber, tilsæt evt.

krydderurt, pres hvidløg ud over og bag den i ovnen ved 180 grader i ca. 30 minutter. eller til kødet er mørt når du skraber i det med en gaffel. Skrab kødet ud i strimler, undgå helst at det moser for meget. Kødet røres med gaffel sammen med lidt ekstra olivenolie og er klar til servering til din stegte kylling, fisk eller anden favorit. Du kan evt. videreudvikle denne ret ved at vende feldsalat i, spinat, friske kryder-urter eller andet.

**TIP:** Du kan også **farsere squashen** med eksempelvis en lammefars rørt med hvidløg, parmesan, skalotteløg og og persille. Squashen bages således fyldt med den rorte fars i ca 40 minutter ved 180 grader.

## Madpandekager

Møller Eriks herlige madpandekager bagt på **Brinkholms Grov fuldkornshvedemel** (der også har fået godkendelse af flere børn til madpakkerne) – **Fryseegnet**

5 æg  
5 dl BK grov fuldkorns hvede  
6-7 dl mælk  
Knsp. Salt  
3 fintrevne gulerødder  
Hvis ønsker mere grøntsagsfyldige kom evt.  
4-6 groft revne letkogte kartofler, kogt i 5 min  
Noget af det stivelsesholdige vand kan bruges som erstatning for mælk

Dejen er ret tykt flydende så brug en spartel til at jævne den ud på panden, bages så der bliver gyldne på begge sider.

Pandekagerne kan serveres med forskellig skiver kød og dip, eller rullet sammen alene eller med skive skinke i børnenes madkasse eller din egen.

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

**1½kg Hel rug 25 kr. – 1½kg Knækket rug 27 kr. – 1½Grov Rugmel 29 kr. (alle dele fra kornet med) og 1½ kg Sigtet rugmel 31 kr. (skal dele er sigtet fra)**

**Brinkholms egne grøntsager:** Rødbeder 1 kg 16 kr

Kassetyper	Pris	1 kg. Rødbeder	16 kr.	1½ kg Hel Rug	25 kr.
Grå kasse	155 kr.	1 kg. Æbler (udenl.)	32 kr.	<b>Aurion mel og gryn</b>	
Grøn kasse	110 kr.	1 kg. Bananer (ml.amerika)	25 kr.	1,5 kg Spelt sigtet	55,50 kr.
Rød kasse (-kartofler)	135 kr.	1 Bl. Frugt	25 kr.	1,5 kg Spelt mel (fuldkorn)	45,50 kr.
Frugtkasse	100 kr.	<b>Brinkholm mel</b>		1,5 kg. Durum Spelt	43,00 kr.
Frokostkasse	110 kr.	1½ kg Sigtet Hvede	29 kr.	1,5 kg Havregr. Fin/Grov	31,25 kr.
<b>Levering</b>	40/20 kr.	1½ kg Groft fuldk. Hvede	23 kr.	<b>Æg</b>	
<b>Ekstra grønt og frugt</b>		1½ kg Hvede klid	20 kr.	6 æg	18 kr.
10 kg. Kartofler	100 kr.	1½ kg Hel Hvede	26 kr.	10 æg	30 kr.
1 kg. Kartofler	10 kr.	1½ kg Sigtet Rugmel	31kr.	15 æg	45 kr.
1 kg. Løg	24 kr.	1½ kg Groft fuldk. Rugmel	29 kr.	30 æg	90 kr.
1 kg. Gulerødder	12 kr.	1½ kg Knækket Rug	27 kr.		