



## Brinkholm nyt uge 43 – 2008

### Kære Abonnent

Vi har i denne uges kasser lagt en lille hilsen med et par reklamer for Brinkholm, som vi vil bede Jer om at give Jeres nabo eller hænge op, hvor I køber Jeres dagligvarer, i håb om, at det vil skaffe os flere kunder.

**Høns:** Da vores høns æglægning desværre fortsatte i den nenadgående kurve, har vi nu besluttet, at de skal slagtes. Vi har fundet et slagteri i Dannemare, på sydvest Lolland, som vil slagte vore dem, og det sker nu på torsdag d. 23. – Prisen pr. **suppehøne bliver 40 kr./stk.** – Jer der har givet forhåndsbestilling, anmodes om at afgive fast bestilling, og Jer der endnu ikke har bestilt, kan bestille fra de 30-40, der er i overskud, på: [info@landbrugslauget.dk](mailto:info@landbrugslauget.dk) – Hvis I ikke selv kan afhente suppehønsene på Brinkholm, vil der komme besked om afhentningssted og –tidspunkt i København.

**Brinkholm mel:** Vore 'møller Erik' har fået en halv professionel bager til at afprøve vores mel, og bageren har været yderst tilfreds med resultatet og udtaler, at det har en super smag. På næste side finder du opskrift på gulerods/ rødbede brød.

*Fra 'møller Erik':* Årsagen til at vi har valgt ikke at have grahamsmel i Brinkholms sortiment (endnu – hvis mange ønsker det vil vi overveje det), er at vi har tre slags mel (fra hvede): Sigtet hvedemel, groft fuldkornshvedemel og klid. Hvis man blander disse tre ting sammen i forholdet 45%, 45%, 10 % får man grahamsmel. Grahamsmel har per natur en dårlig bageevne, og det er nødvendigt at blande almindelig mel i det. Når man har de tre dele for sig, kan man selv vælge grovheden af brødet – og endnu bedre, man kan håndtere det grove og kliden på forhånd, således at man får et bedre brød. F.eks. kan man hælde kogende vand over disse for at få dem til at suge mere væske, således at brødet ikke bliver så tørt, og man kan vælge at tage mindre klid med men mere af det grove mel – dette giver flere vitaminer fra kimplidene i kornet, men lidt færre fibre (om end fiberindholdet i det grove er ganske højt.) Disse ting kan jo ikke gøres, når delene er sammen i grahamsmelen. Vores håb er at hjælpe til, at vi får spist mere groft mel, ved at gøre det lidt nemmere at bage med det. Vi arbejder i øjeblikket sammen med en bager om at få lavet nogle opskrifter specifikt med vores mel, og håber snart at kunne komme med nogle opskrifter herfra. Skulle du have yderligere spørgsmål, kommentarer eller ideer er du meget velkommen til at skrive mig: [mel@w-hallgren.dk](mailto:mel@w-hallgren.dk)

Mange solskins efterårshilsner ☺  
Brinkholm-folkene

Indtil videre vil havregryn være den grovvalset, da Aurion for tid ikke kan skaffe den fin valsede.  
Fra og med uge 44 er prisen på 1 kg. Bl. Frugt 30 kr.

**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
Rødbeder	Rødbeder	Rødbeder	Brinkholm
Belle de Boscoop, madæble	Belle de Boscoop, madæble	Belle de boscoop, madæble	Brinkholm
Spidskål	Spidskål	Spidskål	DK
Tomat på gren	Tomat på gren	Tomat på gren	DK
2 Salat Romani mini rød	2 Salat Romani mini rød		DK
Ingefær	Ingefær		Kina

Frugt kasse		Frokost kasse	
Appelsiner Valencia	Italien	2 Salat Romani mini rød	DK
Bananer	Mellemamerika	Tomat på gren	DK
Blommer – rød	Italien	Agurk	DK
Æbler – Vanda/Aroma	Fejøl DK	Peber – Orange	DK
		Radiser	DK
		Hvidløg	DK

**Alle varer er økologiske**

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

## Opskrifter:

### Ingefærglaserede rødbeder

*Ingredienser:*

400 g rødbeder  
1 spsk friskrevet ingefær  
2 spsk olie  
2 spsk sukker  
2-3 spsk eddike  
½ dl vand

Skræl rødbederne og skær dem i mundrette stykker. Kom dem i en varm gryde med ingefær og olie, og rist dem et par min.

Tilsæt sukker, og lad det karamellisere uden at brænde på. Tilsæt eddike og herefter vand. Lad rødbederne glasere 1-2 min. Til væsken næsten er forsvundet.

Anret rødbederne på et fad og overhæld dem evt. jordskokpuré eller anden rodfrugtpuré. Godt til lam eller kalv.

### Rødbede med valnød og æble

*Ingredienser:*

500 g rødbeder  
200 g gulerødder  
250 g æble/belle de boscoop  
50 g grofthakkede valnødder  
2 spsk olivenolie  
Saft af ½ citron  
1 spsk honning  
Evt. selleriblade

Skyl og skræl rødbeder og gulerødder. Riv dem på et råkostjern, og kom det hele i en stor skål. Riv æblerne ned i blandingen – gerne med skræl. Hak valnøddekernerne groft, og rist dem på en tør pande. Tilsæt honningen og lad det glasere i 1-2 min. Tilsæt citronsaft, olivenolie, salt og peber, og lad nødderne afkøle, før de vendes sammen med rødbedeblandingen. Drys evt. hakkede selleriblade (fra bladselleri) udover. Smager godt til vildt eller en god paté.

### Gulerods / rødbede brød

300 g Brinkholm groft fuldkorns hvedemel  
200 g Brinkholm sigtet hvedemel  
3 dl vand  
1 tsk salt  
15 g gær  
15 smør eller olie  
150 g revne gulerødder / rødbeder  
25 g nødder (valnødder)

*Kan pyntes med 25 g. emmentalerost*

Vand, salt, gær og olie blandes

Gulerødder, mel og valnødder blandes i.

Dejen æltes til den slipper skålens kant.

Hæver en halv time og formes til et stort brød, der pensles med olie og den revne emmentaler drysses over.

**Følgende varer kan leveres med abonnementskassen – prisen på tilkøbsvarerne kan variere fra uge til uge i takt med pris stigninger og fald:**

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

**Brinkholms egne grøntsager á 1 kg: Rødbeder 16 kr. Belle de Boscoop 28 kr Spiseæbler (dejlig smag - men ikke så pæne i skrællen) 15 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 Gr. fuldk. Hvedemel	23 kr.		
<b>Ekstra grønt og frugt</b>		1 kg Hvedekliid	20 kr.	<b>Æg</b>	
10 kg. Kartoffler	100 kr.	1½ kg Hel Hvede	26 kr.	6 æg	18 kr.
1 kg. Kartoffler	10 kr.	1½ kg Sigtet Rugmel	31kr.	10 æg	30 kr.
1 kg. Løg	24 kr.	1½ kg Groft fuldk. Rugmel	29 kr.	15 æg	45 kr.
1 kg. Gulerødder	12 kr.	1½ kg Knækket Rug	27 kr.	30 æg	90 kr.