



Brinkholm nyt uge 44 – 2008

Kære Abonnent

Høns og æg:

Vores høns fik endnu en uge i det frie liv, da slagtingen blev rykket frem til fredag i næste uge, uge 44, og inden længe kommer de til at simre i gryden hos nogle af Jer kunder. I kommer dog ikke til at mangle æg af den grund, da vi har fået en aftale med en af vores øko-venner i Nord-Sjælland, Marianne, hvor vi kan afhente lige så gode og dejlige æg, som I har været vant til, da Marianne har den samme hønserace. Da vi indgik aftale med Dyrenes Beskyttelse (DB) om at være med i projektet med racen Brun New Hampshire, er en del af aftalen også, at når hønsene blev slagtet og solgt, skulle vi meddele DB om suppehønsenes spisekvalitet. Vi vil derfor bede alle Jer, der har købt vores høns, om at give en vurdering af Jeres smagoplevelse med suppehønsene – helst inden udgangen af 2008.

Kasseindhold:

For at kunne få nogle flere af de spændende ting i den **grønne kasse**. Er vi i gang med at overveje at gå bort fra gulerødder hver uge. F.eks. kunne den udgå hver 3. uge og der blive erstattet af en anden grøntsag. Er du grøn kasse kunde vil vi meget gerne hører hvad du synes om den ide.

I denne uge kommer vores sidste efterårs spinat i kassen, nu har vi kun rødkål, rødbeder grønkål og rosenkål tilbage på marken. Rødkålen forventer vi, som nævnt i uge 40, er klar til at komme i kasserne uge 45, så har I den, hvis den skal bruges til Mortens Aften d. 10/11

Spinaten er som sidst høstet dagen før pakning og igen med rod, for at den kan holde sig bedre. Da det regnende ret meget, er der desværre stadig jord på bladene, I skal derfor huske at skylle dem grundigt før brug, og hvis I ikke straks skal anvende dem, så skyl dem og lad dem dryppe af før de lægges i en ren plastpose eller en grøntsagsbeholder

Gårdens liv:

Efter fredag, når hønsene er blevet slagtet, er der ikke så mange dyr tilbage på gården. Kun katten, Kismo, og alle fårene.

Får og væddere er i dag lørdag blevet sat sammen, så vi kan få lam til april. Det glæder vi os meget til, da det er første gang, der vil blive født lam på gården – den oplevelse ser vi frem til med spænding.

Mange solskins efterårshilsner ☺

Brinkholm-folkene

Indtil videre vil **havregryn** være grovvalsedede, da Aurion for tiden ikke kan skaffe den fin valsede. Prisen på 1 kg. Blandet frugt er nu 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
Spinat	Spinat	Spinat	Brinkholm
Broccoli	Broccoli	Broccoli	Ventegodtgård
Skorzonerødder	Skorzonerødder	Skorzonerødder	NL
Courgette	Courgette	Courgette	I
Løg	Løg	Løg	DK
Hvidløg	Hvidløg	Hvidløg	Lotte Lei DK
Portobello svampe	Portobello svampe		NL

Frugt kasse		Frokost kasse	
Appelsiner Midnight	Syd Afrika	Leveres kun i ulige uger	DK
Bananer	Mellemamerika		
Pærer Comice	Italien		
Æbler – El Star/Cox Holstein	Ventegodtgård/Fejø		

Alle varer er økologiske

Skorzonerrod

Historie.

Skorzonerrod eller skorzonner er en meget dejlig, men ikke så almindelig kendt grøntsag. Den tilhører kurveblomstfamilien.

På latin hedder den Scorzonera hispanica, der betyder spansk sort rod. Den stammer oprindeligt fra Spanien, hvor den vokser vildt.

Drirkningen af denne grøntsag har særligt fundet sted i Frankrig og Belgien, hvor den stadig er meget populær.

Herhjemme støder man på den omkring år 1620, og den nævnes første gang i skriftlige kilder i 1648.

Skorzonerrod har fået flere andre navne. Oftest bliver den kaldt fattigmandsasparges, husmandsasparges eller aspargesrod, idet den kan tilberedes og serveres som asparges.

Karakteristika

Skorzonerrod har en lang hvidkødet rod - op til 40 cm lang – med sortbrun bark, lange smalle blade og en lang stængel, hvis gren bærer en stor gul liljeduftende kurv. Selv når skorzonneroden blomstrer, er det en af de få grøntsager, der stadig kan bruges.

Skorzonerrod har et højt indhold af E-vitamin, jern, kobber og kalium.

Den er blevet kaldt kopatte, fordi den indeholder så meget mælkesaft, at det ligefrem løber med hvid saft, når man skærer i den.

Anvendelse

Det er roden man først og fremmest anvender, men bladene kan også anvendes i salat. Skorzonerrodens blade er også blevet anvendt som silkeormefoder og herhjemme som vinbjergsneglefoder.

Roden, hvis smag er nøddeagtig, kan anvendes i salater, postejer, supper, sovser eller serveret kogt, som den er uden barken. Den er også en udmærket ingrediens ristet i kornkaffe.

Roden er også blevet anvendt som lægemiddel mod mæslinger, melankoli og angst og som middel mod slangebider (slangemyrder),

Tilberedning

Skorzonerrod tilberedes ved at skylle den og skære toppen af. Skrab den sorte rod hvid med en kniv eller en børste. Man kan også sagtens med stor fordel koge den med skrællen på og siden smutte denne af, som ved rødbede.

Roden har en tendens til at blive brun, når den udskæres rå, men dette kan forhindres ved at dryppe med citron. Hvis roden skrælles bør den altid lægges i citronvand.

Opbevaring

Skorzonerrod kan opbevares køligt i pose i flere uger. Men pas på den er ordentlig indpakket, da den meget let udtørres. Den kan også opbevares i sand i en kold kælder.

Opskrift: Sauterede rodfrugter

¼ selleri, 1 skorzonnerod, 2 jordskokker, 1 pastinak, 1-2 gulerødder, timian.

Rodfrugterne skrælles og skæres i små tern - husk at lægge skorzonneroden i vand med citron så den ikke bliver brun. Rodfrugterne sautes i en smule smør sammen med timian. De må ikke blive brune. Tilsæt evt. en smule vand.

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

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 (Brinkh.)	16 kr.	1½ kg Hel Rug	25 kr.
Grå kasse	155 kr.	1 kg. Æbler (udenl.)	32 kr.	Aurion mel og gryn	
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 kg. Blandet Frugt	30 kr.	1,5 kg Spelt mel (fuldkorn)	45,50 kr.
Frugtkasse	100 kr.	Brinkholm mel		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.
Levering	40/20 kr.	1½ kg Gr. fuldk. Hvedemel	23 kr.		
Ekstra grønt og frugt		1 kg Hvedekliid	20 kr.	Æg	
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.