



Brinkholm nyt uge 45 – 2008

Kære Abonnent

Nu er efteråret for alvor over os, træerne har været kædt i de smukke efterårsfarver i lang tid, men nu falder de af i store mængder, og dækker jorden med et rød-gyldent tæppe. Det varer ikke så længe, før det kun er de nøgne træer, der står tilbage. I morges var hele omegnen hvid af rim, de første varsler om vinterens kommen. Det var smukt (men koldt) at stå op til.

Gårdens liv:

Denne uge har været præget af forarbejdet med at få bestillingerne på suppehøns på plads, mange mails er fløjet frem og tilbage inden de sidste faldt på plads fredag, hvor slagtingen var i fuld gang. Der er ikke mange fjærkræsslgtier tilbage i Danmark, men vi fandt da heldigvis et i den sv-lige del af Lolland. De transportkasser, der skulle anvendes på turen til slagteriet, lånte vi af nogle meget flinke ande- og gæsopdrætter ved Stigs Bjergby i Vest-Sjælland. Torsdag aften, da hønsene var gået til ro, blev de sat i kasserne, og kl. 03.50 startede Bill den lange fredagstur, først ned til slagteriet – afvente slagtingen, tilbage til Brinkholm, hvor hønsene blev kølet ned, inden Bill og Lisbeth gik i gang med at pose dem. Så gik turen til København for at sætte et hold suppehøns af i depot til afhentning og videre til Vest-Sjælland for at aflevere de lånte transportkasser. Da Bill endelig sluttede på Brinkholm, var kl. 22, og de første suppehøns var allerede afhentet her.

Fredag var Liss og Lisbeth ude og høste rødkål til kasserne, så nu er der også **tilkøb af Brinkholm rødkål 15 kr./stk.**

Kasseindhold:

Julesalaten og rødkålen er tydelige tegn på, at vinteren står for døren, og de indbyder til julemad i utide. Alle grønssager i kassen er danske i denne uge, men nogle af opskrifterne er inspireret af det franske køkken. *Julesalat med skinke* - på fransk Endives au jambon - er en klassiker på de kanter. *Appelsin-julesalaten* er Bodils egen opfindelse. Den er enkel, forfriskende og lynhurtigt lavet. *Vinbondens rødkål* er én af Bodils allerbedste opskrifter. Du kan variere den med få eller mange æbler, svinefedt, andefedt eller olivenolie, men rødvinen er obligatorisk og hold fingrene langt væk fra sukkerskålen!

Kålen smager lige godt, hvad enten du serverer den varm til Mortensand, flæsketeg og medisterpølse eller kold til leverpostej.

Mange begyndende frostvejrs-hilsner ☺
Brinkholm-folkene

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
Rødkål	Rødkål	Rødkål	Brinkholm
Rosenkål	Rosenkål	Rosenkål	DK
Porre	Porre	Porre	DK
Julesalat	Julesalat	Julesalat	DK
Persillerod	Persillerod		DK
Salat – grøn krøl	Salat – grøn krøl		Dk

Frugt kasse		Frokost kasse	
Kiwi	Italien	Salat – grøn krøl	DK
Bananer	Mellemamerika	Julesalat	DK
Pærer Conference	Italien	Agurk	E
Æbler – Elshof/Pigion	Fejø	Tomater – gul cocktail	DK
		Fennikel	DK
		Peberfrugt - Blå	NL

Alle varer er økologiske

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

Opskrift:

Julesalat med skinke

4 julesalat
4 skiver kogt skinke
60 g smør
40 g mel
1/2 l mælk
100 g revet gruyère eller anden hård ost
salt og peber

Julesalatens yderste blade fjernes eventuelt.
Rodskiven skæres af, rodstokken fjernes med et

Appelsin-julesalat

1 julesalat
2 appelsiner
salt
olie

Vinbondens rødkål

1 rødkålshoved
4 spsk. svine- eller andefedt
3 madæbler
1 fl. rødvin
salt

Kålen snittes som til almindelig rødkål, men noget grovere. Æblerne skæres i stykker, gerne med skrællen på. Fedtet smeltes i en stor gryde og kålen og æblerne svitses i fedtet til de er blanke.

Høsekødssuppe, grundsuppe

2 suppehøns (eller 1 stor kylling)
Ca. 600 g. Suppeurter:
Gulerødder, løg, porrer, selleri/persillerod
3 laurbærblade
Lidt timian
10 sorte peberkorn
4 fed hvidløg
1 dusk persille
Salt

Put hønsene i en stor gryde og dæk med rigeligt vand. Når den koger fjernes urenheder fra suppens overflade, og de ordnede grøntsager, der er skåret i mindre stykker lægges i sammen med krydderierne.

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: Rødbeder 16 kr/kg - Belle de Boscoop 28 kr/kg Rødkål 16kr/stk

kegleformet snit og salaten skylles. Blancheres 15 minutter i kogende saltvand og drypper af. Hvert hoved omvikles med en skive skinke. Ovnens opvarmes til 200 grader. En ildfast form smøres med smør og julesalaten lægges heri. Lav en lys opbagning af resten af smørret, melet og mælken. En tredjedel af osten røres i, og der smages til med salt og peber. Saucen hældes over julesalaten og resten af osten drysses over. Bages ca. 10 minutter eller til osten er gyldenbrun.

Julesalatens yderste blade fjernes eventuelt. Rodskiven skæres af, rodstokken fjernes med et kegleformet snit og salaten skylles og skæres i 1/2 cm. tykke skiver. Appelsinerne skrælles og skæres i tynde skiver. Julesalat og appelsiner anrettes på et fad, drysses med lidt salt og stænkes med olie efter behag.

Salt en smule. Rødvin hældes over, så kålen kan dampe i vinen uden at koge tør. Den skal have det bekvemt, men ikke sejle. (*Drik evt. resten af vinen selv.*) Når kålen koger skrues der helt ned, så gryden blot simrer. Efter ca. en halv time er kålen mør, men den må gerne koge lidt længere tid. Smag dig frem. Smag til med salt og peber til sidst og evt. lidt mere fedt fra stegen eller anden, hvis du har.

Kog hønen til den er meget mør. Det tager ca. 4 timer for en Brinkholm høne, hvis du bruger en kylling, tager det kun 1½ times tid. Suppen sies og suppeurterne kasseres.

Høsekødet kan plukkes af hønen og bruges i suppen eller i en salat – gerne med en kraftigt smagende dressing, da der ikke er så meget smag tilbage, når det har kogt så længe.

Grundsuppen kan laves til traditionel høsekødssuppe ved at tilsætte nye suppeurter og koge dem i suppen 8-10 min. Du kan også vælge at lave en mere utraditionel vinteragtig suppe med rosenkål og høsekødsboller – opskriften kommer i næste uge

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.

