



## Brinkholm nyt uge 46 – 2008

### Kære Abonnent

#### **Gårdens liv:**

I dag lørdag har vi fået besøg af en erhvervspraktikant, Olivia, fra 9. klasse i Brønshøj. Olivia, som skal være her en uge, er startet i dag lørdag med at deltage i pakningen af ugens kasser. På mandag kører hun med Jens Jørgen og leverer kasser i København og den NØ-lige del af Nord-Sjælland. I løbet af ugen vil hun deltage i flere af de arbejdsopgaver, der er på Brinkholm. Alt det vil I hører nærmere om, når Olivia afslutter ugen med at fortælle om sine oplevelser i næste Nyhedsbrev.

Som vi skrev i Nyhedsbrev uge 44 har fårene fået vædder på. De er blevet delt efter race, de hornede Gute-får på engen ovre på den fjerne side af åen er sat sammen med den store flotte vædder 'Guttermand'. De uhornede Spælsau-får græsser udlægget i hvedemarken sammen med deres vædder (som har nogle fine små horn). Han har været i gang med 2 af damerne, så vi kan forvente de første lam d. 23. marts 2009 (plus-minus en dag eller to).

Vi har givet vædderne en farveklods på under brystet, så når han ilæmmer (bestiger) en af damerne, bliver hun smukt farvet over halen. Derfor kan vi se, at de to ældste af fårene helt sikkert er ilæmnet, mens at der ikke rigtigt er sket noget med de yngre. Det er helt forventeligt - de skal komme i brunst på et tidspunkt fra starten af november og bliver ved, indtil de er ilæmnet eller foråret kommer.

#### **Kasseindhold:**

Af hensyn til vores 14 dages kunder kommer den dejlig sprøde danske julesalat med en gang mere, der var nogle rigtig gode opskrifter på julesalat i sidste uge, så opskrifter til denne grøntsag springer vi over denne uge.

En af vores andelshaveres datter, Marianne, som er bosiddende på Bornholm, har sendt en skøn opskrift på *Rødbede-Chokoladecake*, den skulle I prøve, børnene vil elske den, og så må den siges at være lidt sund.

I år vil der i **december måned** blive tilkøb af **hassel- og valnødder** samt **mandler** til juledagene, første gang i **uge 49**.

Husk der er stadig tilkøb af Brinkholm **rødkål** til 16 kr.

Mange dejlige solskins-seneftårshilsner ☺  
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
Rødbeder	Rødbeder	Rødbeder	Brinkholm
Spidskål	Spidskål	Spidskål	DK
	Aubergine	Aubergine	NL
Courgette	Courgette	Courgette	I
Julesalat	Julesalat	Julesalat	DK
Tomat- cocktail	Tomat – cocktail	Tomat - cocktail	DK
Fennikel	Fennikel		DK
3 Belle de Boscoop	2 Belle de Boscoop		Brinkholm

Frugt kasse		Frokost kasse	
Appelsiner	Italien	Leveres kun i ulige uger	
Bananer	Mellemamerika		
Pærer Comice	Italien		
Æbler – Elshof/Mitzu	Fejø		

**Alle varer er økologiske**

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

## Opskrift:

### Auberginer

Snit auberginerne i tynde skiver (udvand evt. i saltet vand for at fjerne alle bitterstoffer, og dup tørre), læg et par lag ovenpå afhængig af din fantasi og dit køleskab. Gerne skivede tomater, frisk basilikum, kapers, oliven og til slut emmentaler og/eller parmesan, drysset med ædelsød paprika. Variér, så du får forskellige smagsoplevelser ved hver lækkerbid. Bages i ca. 20 minutter ved 200 grader til auberginen er næsten sprød i kanten. UHM. **Værsgo!**

### Rødbede-chokoladecake

#### Ingredienser:

350g fintrevet rødbede  
200g smør  
300g mørk chokolade  
4 store æg  
300g sukker  
1 spsk. vanillesukker  
350g hvedemel  
2 tsk. bagepulver

Smelt smør og hakket chokolade for svag varme. Pisk æg og sukker hvidt og skummende, og rør rødbede og vanillesukker i. Vend hvedemel, bagepulver og chokoladesmør i æggemassen. Kom dejen i en smurt og meldrysset stor springform, og bag kagen ved 150 grader i ca. 1 time. Mærk efter med en strikkepind. Sidder der dej på pinden er kagen ikke færdig.

### Hønsesuppe med rosenkål

1,5 l. hønsekødssuppe  
100 g. rosenkål, skåret i halve  
100 g. selleri i tern (persillerod kan evt. bruges)  
Lidt kogt hønse- eller kyllinge kød i mindre stykker

en kan brysterne hakkes meget fint i hånden og blandes med de øvrige ingredienser. Farsen formes til små boller og pochères (sænkes i vand der knap nok koger) til de kommer op til overfladen – det tager ca. 5 minutter.

#### Hønsekødsboller

100 g. kogt kyllingebryst (brystet fra suppehønen kan bruges, men kylling smager bedre)  
50 g. mel  
1 æg  
½ dl. mælk  
Lidt salt og peber  
Kyllingebryst, mel, æg, salt og peber hakkes sammen i en foodprocessor. Har man ikke sådan

Imens bollerne pochères koges rosenkål og selleri møre i suppen. Hønsekødet tilsættes til sidst og varmes.  
Lad bollerne dryppe lidt af inden de placeres i suppeskåle og overhældes med den varme suppe.

**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**

Kassetyper	Pris	1 kg. Rødbeder (Brinkh.)	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 kg. Blandet Frugt	30 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 kg Havregr. Fin/Grov	31,25 kr.
<b>Levering</b>	40/20 kr.	1½ kg Gr. fuldk. Hvedemel	23 kr.	<b>Æg</b>	
<b>Ekstra grønt og frugt</b>		1 kg Hvedekliid	20 kr.	6 æg	18 kr.
10 kg. Kartoffler	100 kr.	1½ kg Hel Hvede	26 kr.	10 æg	30 kr.
1 kg. Kartoffler	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.		