



Brinkholm nyt uge 47 - 2008

Kære Abonnent

Lejlighed fremlejes på Brinkholm

1. sal af stuehuset på Brinkholm **fremlejes i foreløbig 6 mdr.** med mulighed for forlængelse. Lejligheden, som er dejlig solrig, er på 96 m² med udsigt og adgang til Tryggevejlede Å. Huslejen er 5.000 kr./md. incl. varme og internet + EL-forbrug 500 kr./md. – Andelshavere vil få 500 kr. i rabat. – Depositum 15.000 kr. Henvendelse tlf.: 56 78 89 69 eller e-mail info@landbrukslaiget.dk. Læs mere under 'Nyheder' på forsiden af vores hjemmeside.

Vores erhvervspraktikant Olivias beretning nåede desværre ikke at blive færdig, den kommer med i næste uge.

Kasseindhold:

Denne uges kasse indeholder dejlig sprød grønkål fra Brinkholms marker. Pakkeholdet høstede den tidligt fredag morgen i stille regn. Desværre kommer der ikke peberrod med, som ellers annonceret (men avleren kunne alligevel ikke levere), i stedet for er der et bdt. frisk rosmarin, som er et rigtig dejligt krydderi til stegt lammekød samt finthakket i forskellige dressinger. Hvis man bruger rosmarin frisk i dressinger, skal de lige dypes 1-2 sek. i kogende vand.

I får alligevel opskriften på den skønne grønkålsuppe med peberrod, selvom I nu selv må ud finde peberrod. Persillerod, som også er en af ingredienserne, har I måske endnu et par stykker liggende fra uge 45. Hvidkålen og jordskokkerne kommer fra vores lokale avler på Stevns, som i sommers leverede jordbær og majs til os.

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

Nyt ude fra ...

Vi har fået en henvendelse fra en gruppe mennesker, som har dannet "Danmarks Naturkomite" med det for mål at *forbedre natur, miljø og dyrevelfærd*. På www.naturkomite.dk redegør de for deres holdninger i miljødebatten og for i sidste ende at få erstattet industri-landbruget med bæredygtigt, ekstensivt landbrug.

Mange hyggelige men regnfulde-seneftårshilsner ☺
Brinkholm-folkene

Nu er der også **Grahamsmel 1½ kg 29 kr.** i Brinkholms melsortiment. Husk at der er stadig tilkøb af Brinkholm **rødkål** til **15 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
Grønkål	Grønkål	Grønkål	Brinkholm
Hvidkål	Hvidkål	Hvidkål	Nørby/Klippinge DK
Jordskokker	Jordskokker	Jordskokker	Nørby/Klippinge DK
Rosmarin frisk	Rosmarin frisk	Rosmarin frisk	U
Tomater – cocktail	Tomater – cocktail	Tomater – cocktail	DK
Portobello svampe	Portobello svampe		NL

Frukt kasse		Frokost kasse	
Appelsiner - Navelina	E	Salat Iceberg	I
Banener	Mellemamerika	Squash	I
Pærer Comice	NL	Tomater – cocktail	DK
Æbler – Jonagold/Mutzu	Fejø	Peberfrugt – Gul	NL
		Portobello svampe	NL

Alle varer er økologiske

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

Opskrift:

Jordskokker: Stammer fra Nordamerika og hedder på fransk "topinambour" opkaldt efter en indianerstamme, som dyrkede dem. Jordskokker indeholder et halvfordøjeligt kulhydrat, inulin, der er gavnligt for diabetikere, fordi det først optages i tarmen og derfor giver en langsommere energioptagelse end alm. stivelse.

Jordskokker med tomat og bacon

500 g jordskokker
4 tomater alm. str. eller 8 små
100 g bacon
2 spsk olie
1 skalotteløg
1 kvist timian

Skær bacon i små tern, og rist dem på panden.
Hæld fedtet fra. Skær jordskokkerne i tykke

skiver, 1-2 cm, og rist dem på en pande med lidt olie.

Tilsæt plukket timian (eller lidt tørret) og fint hakket skalotteløg (alm. zittauløg kan også anvendes). Skær tomaterne i 1 cm tykke skiver, og bland dem sammen med jordskokkerne. Lad det varme igennem 1-2 min., smag til med salt og peber, drys bacontern ud over. Anvend som forret, frokostanretning eller som tilbehør til kød-/fiskeret.

Grøn suppe med peberrod

200g kartofler
1 stor persillerod
1-2 fed hvidløg
20g smør
1 tsk stødt koriander
1 liter grøntsags- eller hønsebouillon
100g frisk spinat eller grønkål
salt, peber
citronsaft af ½ citron
1 dl piskefløde
revet frisk peberrod

Svits kartofler, persillerod og hvidløg i smørret. Drys med koriander, tilsæt bouillon. Kog ca. 20 min. Tilsæt grønkåls-/spinatblade og kog yderligere 5 min. Blend suppen til den er jævn. Kom citronsaft i plus salt og peber, og smag til med evt. mere citronsaft.

Pisk fløden til skum og vend med den revne peberrod. Server suppen med en klat skum på toppen

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 15 kr/stk

Kasstyper	Pris				
Grå kasse	155 kr.	1 kg. Rødbeder (Brinkh.)	16 kr.	1½ kg knækket Rug	27 kr.
Grøn kasse	110 kr.	1 kg. Æbler (danske.)	32 kr.	1½ kg Hel Rug	25 kr.
Rød kasse (-kartofler)	135 kr.	1 kg. Bananer (ml.amerika)	25 kr.	Aurion mel og gryn	
Frugtkasse	100 kr.	1 kg. Blandet Frugt	30 kr.	1,5 kg Spelt sigtet	55,50 kr.
Frokostkasse	110 kr.	1½ kg Sigtet Hvede	29 kr.	1,5 kg Spelt mel (fuldkorn)	45,50 kr.
Levering	40/20 kr.	1½ kg Gr. fuldk. Hvedemel	23 kr.	1 kg Havregr. Fin/Grov	31,25 kr.
Ekstra grønt og frugt		1½ kg Grahamsmel	29 kr.	Æg	
10 kg. Kartofler	100 kr.	1 kg Hvedekliid	20 kr.	6 æg	18 kr.
1 kg Kartofler	10 kr.	1½ kg Hel Hvede	26 kr.	10 æg	30 kr.
1 kg Løg	24 kr.	1½ kg Sigtet Rugmel	31 kr.	15 æg	45 kr.
1 kg. Gulerødder	12 kr.	1½ kg Groft fuldk. Rugmel	29 kr.	30 æg	90 kr.