



## Brinkholm nyt uge 48 – 2008

### Kære Abonnent

Københavns kommune holder **Julemarked på Israels Plads**, LandbrugsLaugget er på pletten. Kom og hils på os, vi har åbent i weekenderne d. 5., 7., 13. og 14. december fra kl. 10-18 (det er ikke en fejl at lørdag d. 6 ikke er nævnt, den kan vi desværre næppe bemande, da der er andelshaverdag og julefrokost på gården). Der vil være salg af grønt, frugt, æg, mel og lidt julegodter i det omfang, vi når at få lavet det. Hvis der er andelshavere, der gerne vil være med, hvor det sker og hjælpe i boden et par timer, så skriv til Lisbeth [lisbeth@landbrugslauget.dk](mailto:lisbeth@landbrugslauget.dk) eller ring på tlf. 26 79 61 38

### Fra 'møller Erik':

Nu nærmer tiden sig snart til det store julebageri, som jo pr lang tradition hovedsagligt er baseret på den fine hvide hvedemel. I gamle dage var den grove mel, den man brugte til hverdag, og kun ved særlige lejligheder bagte man hvedebrød og kager. I dag har vi så vænnet os til, at næsten alt brød indeholder hvedemel, så nu må det være på tide at tænke lidt nyt. Så hvad med at prøve at bage nogle grovmelsmåkager til jul ?

Vores familie har afprøvet et par opskrifter på henholdsvis klejner, vaniljekranse og ingefærsmåkager – alle med et solidt indhold af Brinkholms grove hvedemel. Opskrifterne er afprøvet med både 100%, 80% og 50% grovmel, og resten var så almindeligt sigtet hvedemel fra Brinkholm. Når det bruges 80 og 100% grovmel kan dejen være noget svær at forme, og til klejner var 100% umuligt, da disse jo skal "vrides". Resultaterne var i øvrigt nogle rigtig gode, men anderledes småkager. Konsistensen af en småkage, der skal "tygges" lidt på er umiskendelig – og vores unger var meget tilfredse med resultatet, så det kan stærkt anbefales at eksperimentere med blandingsforhold. Når indholdet af grovmel er på 40% eller derover opnås den særlige grove karakter i småkagen, og når indholdet kommer over 60% bliver de lidt vanskeligere at rulle / forme, og man skal bruge fingrene mere for at sørge for at de hænger sammen. Men det kan stadig lade sig gøre. De følgende opskrifter (side 2) er vist med et indhold af grovmel på 50%, men prøv gerne selv at variere både i disse opskrifter og andre. Og skulle man opdage en anden julesmåkage, som også egner sig til grovmel, må man meget gerne sende den til Brinkholm eller til [mel@w-hallgren.dk](mailto:mel@w-hallgren.dk)

I **december måned** vil der være tilkøb af **hassel- og valnødder med skal** samt **mandler**. **Start bestilling allerede nu: 250 g hasselnødder m/skal 29 kr. – 250 g valnødder m/skal 20 kr. – 150 g mandler 29 kr.**

Mange dejlige solskins-frostklare vinterhilsner ☺  
Brinkholm-folkene

Nu er der også Brinkholm **Grahamsmel 1½ kg 29 kr.** 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	DK
Gulerødder	Gulerødder	Gulerødder	DK
Rødkål	Rødkål	Rødkål	Brinkholm
Broccoli	Broccoli	Broccoli	I
Knoldselleri	Porre	Porre	DK
Porre	Porre	Porre	DK
Chili	Chili	Chili	U
Mynte	Mynte	Mynte	U
Tomater – cocktail	Tomater – cocktail		DK
Avocado 2 stk	Avocado 2 stk		M

Frugt kasse		Frokost kasse	
Melon Galia	I	Leveres kun i ulige uger	
Bananer	Mellemamerika		
Pærer Comice	NL		
Æble–Rød Spartan/Mutzu/Pigeon	Fejø		

**Alle varer er økologiske**

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

## Opskrift: Mynte og Julesmåkager

### MYNTE – forslag til anvendelse af mynte

Mynte er en herlig krydderurt at bruge både til desserter, bare et enkelt blad til pynt. Eller i fx en sorbet is. Men også i en kold sovs eller dressing er den fortrinlig.

Mynteblade, en anelse chili, sukker eller honning, og saften af en citron/lime, serveret koldt på rejser-

Eller mynte, græsk yoghurt, lidt chili, citronsaft og olivenolie serveret som kold sovs til lammekød.

Mynte i kogevandet til ris er også en god ide

#### Klejner:

250 g sigtet hvedemel

250 g grov fuldkorns hvedemel

120 g margarine

120 sukker

Reven skal af 1 øko citron

2 æg

3 spsk. Mælk / fløde

Palmin til kogning

Dejen æltes sammen og hviler koldt et par timer, hvorefter de formes, udskæres og vrides og steges / bages i palmin.

#### Vaniliekranse

125 g mandler

5 tsk vaniliesukker eller en stang vanilie

370 g margarine

250 g sigtet hvedemel

250 g grov fuldkorns hvedemel

250 g sukker

1 æg

Mandlerne smuttes og hakkes. Margarinen smuldres i melet og æltes sammen, resten tilsættes og dejen æltes færdig. Dejen hviler koldt et par timer og kan derefter enten køres igennem kødmaskinen eller udrulles i hånden og laves til små ringe.

Bages ca 7 min v. 200 grader.

#### Ingefærkager:

125 g sigtet hvedemel

125 g grov fuldkorns hvedemel

2 tsk. Ingefær

1 tsk kanel

½ tsk nelliker

½ tsk natron

100 g margarine

250 g sukker

10 g gær

½ spsk. mælk

1 æg

Mel, krydderier og natron blandes – margarine smuldres i. Sukker tilsættes. Gæren udrøres i mælken og æltes i sammen med ægget. Dejen afkøles og trilles enten til kugler af 1,5 cm størrelse eller til stænger med diameter 1,5 cm der trykkes lidt flade på pladen. Efter bagning ca. 10 min v 125 grader, skæres kagerne ud i aflange stykker af ca 2 cm bredde.

Prisen på løg og gulerødder er faldet : **1 kg løg 20 kr. og 1 kg gulerødder 10 kr.**

**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**

Kassetyper	Pris	1 kg. Rødbeder (Brinkh.)	16 kr.	1½ kg knækket Rug	27 kr.
Grå kasse	155 kr.	1 kg. Æbler (danske.)	32 kr.	1½ kg Hel Rug	25 kr.
Grøn kasse	110 kr.	1 kg. Bananer (ml.amerika)	25 kr.	<b>Aurion mel og gryn</b>	
Rød kasse (-kartofler)	135 kr.	1 kg. Blandet Frugt	30 kr.	1,5 kg Spelt sigtet	55,50 kr.
Frugtkasse	100 kr.	<b>Brinkholm mel</b>		1,5 kg. Spelt mel (fuldkorn)	45,50 kr.
Frokostkasse	110 kr.	1½ kg Sigtet Hvede	29 kr.	1,5 kg Durum Spelt	43,00 kr.
<b>Levering</b>	40/20 kr.	1½ kg Gr. fuldk. Hvedemel	23 kr.	1 kg Havregr. Fin/Grov	31,25 kr.
10 kg. Kartoffler	100 kr.	1 kg Hvedekliid	20 kr.	6 æg	18 kr.
1 kg Kartoffler	10 kr.	1½ kg Hel Hvede	26 kr.	10 æg	30 kr.
1 kg Løg	20 kr.	1½ kg Sigtet Rugmel	31 kr.	15 æg	45 kr.
1 kg. Gulerødder	10 kr.	1½ kg Groft fuldk. Rugmel	29 kr.	30 æg	90 kr.