



Brinkholm nyt uge 49 – 2008

Kære Abonnent

Nu da vi er kommet til vintersæsonen, hvor der ind imellem kan komme dage med sne og frostgrader, vil vi bede Jer tænke over at lægge tæppe eller andet ud, vi kan dække kassen til med, så frugt og grøntsager ikke tager skade inden I får taget varerne ind, evt. anskaf en termobox, vi kan sætte kassen ned i.

En sød hobby-fugle-historie

En af vores andelshavere køber Brinkholms Økologiske Hele Hvedekorn til en af sine venner Henning Hansen på Ferslev Overdrev, som holder fugle som hobby. Han har ca. 40 Kanariefugle i mange flotte farver dog de fleste røde samt nogle Parakitter. Henning deltager på udstillinger for Hobbyfugle og fik Sølvmedalje ved MD 2008 for et par Rød Liptron.

4 uger før ynglestart skal fuglene have en sund og nærende kost bestående af økologiske hvedespirer. Økologisk hvedekorn (fra Brinkholm) lægges i vand i 24 timer og placeres derefter i en spirebakke i yderligere 24 timer, nu er der friske og nærende spirer, som indeholder den nødvendige næring i yngletiden.

Hilsen fra vores erhvervspraktikant

Hej alle Brinkholm-entusiaster. Jeg hedder Olivia og har været i praktik på Brinkholm i uge 46. Jeg forstår godt hvorfor I gider bruge meget tid på at holde gården kørende, det er jo super hyggeligt. Også for en bypige som mig, som fik lov at pakke nogle kasser, bringe dem ud sammen med hyggelige Jens Jørgen, fodre nogle får, male lidt mel, høste grøntsager i regnvejr og vaske nogle møgbeskidte kasser. Det er jo kun sundt at få lidt frisk luft engang imellem. Jeg vil bare sige tak for en god uge til alle dem, jeg var sammen med.

En af denne uges opskrifter er en chokoladecake bagt på Brinkholms Grahamsmel – smager bare helt skønt !

Vi holder **ferielukket i uge 1 – 2009**, dvs. ingen udbringning søndag d. **28.12.2008 og 29.12.2008**.

Et lille nødråb !

Vær rar at huske sætte returkasser ud, vi mangler dem meget – specielt de **RØDE**

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 milde gråvejs-vinterhilsner ☺
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	DK
Gulerødder	Gulerødder	Gulerødder	DK
Rødbeder	Rødbeder	Rødbeder	Brinkholm
Blomkål	Blomkål	Blomkål	F
Champignon - Kastanie	Champignon – Kastanie	Champignon – Kastanie	NL
Løg	Løg	Løg	DK
Peberrod	Peberrod	Peberrod	DK
Salat – Batavia	Salat – Batavia		I
Tomater	Tomater		DK

Frugt kasse		Frokost kasse	
Clementiner	E	Blomkål	F
Bananer	Mellemamerika	Champignon – Kastanie	NL
Pærer Comice	NL	Salat Batavia	I
Æbler – Otava	Fejø	Tomater	DK
		Agurk	E
		Avocado	NM

Alle varer er økologiske

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

Opskrift:

Chokoladekage.

50 gr. nødder
3 æg
½ dl kold kaffe, evt. kornkaffe
150 gr. rå sukker
2 tsk. vanille
3 spsk. kakao
125 gr. Brinkholm grahamsmel
1 tsk. bagepulver
100 gr. smør

- Nødderne hakkes med en kniv, og ristes på en tør pande, indtil de er let gyldne.

- Æggene piskes skummende med kaffen.
- Rå sukker og vanille tilsættes, og der piskes - gerne med en el-pisker - indtil massen er tyk og fyldig.
Det vil tage et par min.
- Kakaoen sigtes i, og mel, bagepulver og nødder vendes med let hånd i æggemassen.
Smørret smeltes og afkøles lidt, inden det blandes grundigt i dejen.
- Dejen hældes i en godt smurt sandkageform og bages i en 160 grader varm ovn ca. 1 time.

Biscotti (ca.100 stk)

3 æg
250 g sukker
325 g Brinkholm sigtet hvedemel
125 g mandler – usmutede, meget grofthakkede
½ tsk. Hjortetakssalt

Rør æg og sukker hvidt og luftigt. Bland mel, mandler og hjortetakssalt, tilsæt æggemassen, og ælt dejen sammen.

Læg dejen på pladen i stængler ved hjælp af to skeer. Glat overfladen med en våd ske, og bag dem ved 200 gr. i 12-14 min. Dæmp ovnen til 125 gr.

Tag pladen ud, skær kagestænglerne i skrå snitter, og læg dem på pladen igen. Lad dem eftertørre i 20-30 min., eller til de er hårde og sprøde.

Bagte rødbeder med peberrodscreme

1 kg rødbeder
3 dl drænet youghurt
Revet peberrod efter smag
Salt, peber, citronsaft

Rødbederne skrubbes og kommes i et ovnfast fad. Bages ved 180 grader i 30-60 minutter alt efter størrelse. Den drænedede yoghurt røres med reven peberrod og smages til med salt, peber og citronsaft. Rødbeder spises som bagte kartofler

Prisen på løg og gulerødder er faldet og er nu **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				
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.	Brinkholm mel		1,5 kg. Spelt mel (fuldkorn)	45,50 kr.
Levering	40/20 kr.	1½ kg Sigtet Hvede	29 kr.	1,5 kg Durum Spelt	43,00 kr.
Ekstra grønt og frugt		1½ kg Gr. fuldk. Hvedemel	23 kr.	1 kg Havregr. Fin/Grov	31,25 kr.
10 kg. Kartoffler	100 kr.	1½ kg Grahamsmel	29 kr.	Æg	
1 kg Kartoffler	10 kr.	1 kg Hvedeklid	20 kr.	6 æg	18 kr.
1 kg Løg	20 kr.	1½ kg Hel Hvede	26 kr.	10 æg	30 kr.
1 kg. Gulerødder	10 kr.	1½ kg Sigtet Rugmel	31 kr.	15 æg	45 kr.
		1½ kg Groft fuldk. Rugmel	29 kr.	30 æg	90 kr.