



Brinkholm nyt uge 50 – 2008

Kære Abonnent

Nu er fårene ved at være ilæmmet allesammen. Vi kan se at af gutterne (de hornede, der går på engen nord for åen) er det kun de 2 allermindste, som vædderen ikke har bestaget endnu. Vi kan derfor forudsige at gutelammene bliver født mellem den 23. marts og d. 22 april. De 2 sidste får er små, og nok så små at de ikke kommer i brunst i år - og det er kun godt, for de har ikke størrelsen til at kunne opfostre lammene ordentligt.

Ovre hos spælsauerne er vi noget mere i tvivl. Deres vædder har tabt sin væddersele, så vi ved kun at de 2 største er blevet ilæmmet, men ikke noget om resten. De er nok stadig i brunst, for gutevædderen har trodset 2 elektriske hegn og åen (han brugte nok broen) for at komme til. Han nåede ikke at bestige nogen, inden han kom ind i fold B til sine kolleger.

På vædderfronten har vi fået 4 nye, voksne spælsau væddere - den ene er lejet ud til at ilæmme hos en anden fåreavler. De går sammen med vores store sorte krydsningsvædder 'Ferdinand' og nu også den hornede gute 'Guttermand'. De store går for sig selv, for at de små kan få fred til at spise uden hele tiden at blive puffet væk.

Vi vil lørdag tage en af de nye spæl-væddere, iføre den en væddersele og slippe den løs på spælsau fårene. Så håber vi, at de alle er ilæmmet, når den har været der i en 3 ugers tid.

Lørdag (d. 6/12) afholder Landbrugsskolen Sjælland en kursusdag i hyrdehundetræning på Brinkholm. Det er Jeanette fra Dansk Gute- og Spælsau Forening, der er underviser - hun var der til åbent hus og lavede opvisning. Kursisterne er begyndere - det er 4. kursusgang - så det er ikke en opvisning, men træning af hund og hyrde. Det begynder ved 10-tiden og varer nok et par timer.

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. I uge 51 og 52 er tilkøb af Rødkål 16 kr.

Mange hyggelige sne-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
Savoykål	Savoykål	Savoykål	DK
Julesalat	Julesalat	Julesalat	DK
Pastinakker	Pastinakker	Pastinakker	DK
Rosenkål	Rosenkål	Rosenkål	DK
Vanillestang	Vanillestang	Vanillestang	U
Jordkokker	Jordkokker		Nørby DK
Citron	Citron		I

Frugt kasse		Frokost kasse	
Clementiner	E	Leveres kun i ulige uger	
Bananer	Mellemamerika		
Pærer Comice	NL		
Æbler – Santana/Pigeon	NL		

Alle varer er økologiske

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

Opskrift:

Rosenkål-Æblesalat

(4 pers.)

1/4 kg rosenkål

2 æbler

1/2 citron

1/2 appelsin

1/2 tsk. sennep

2 spsk. sukker

2 dl. piskefløde

Rosenkålen snittes fint, æblerne rives på det grove råkostjern. Saften af 1/2 citron og 1/2 appelsin kommes over.

Det hele blandes i det knapt stive flødeskum, der er smagt til med sennep og sukker. Denne salat kan serveres til en kødret.

Sauteret Rosenkål

500 g Rosenkål,

1/4 dl vand,

25 g smør,

1 spsk. balsamisk æbleeddike,

1/2 tsk. rørsukker,

salt og peber

Skyt rosenkålene, fjern stokken og skær dem i kvarte. Kom dem i en sauterpande med smørret og vandet og lidt salt og damp dem under låg i to minutter. Tag låget af og tilsæt eddike og sukker, vend forsigtigt og lad væsken fordampe, så eddike, smør og sukker glaserer kålen. Smag til med salt og friskkværnet peber

Stegt julesalat med jordkokker og citron

3-4 stk julesalat

Lidt hvedemel

300 g jordkokker

Lidt gode kapers

Saft af 1/4 citron

Olivenolie

Salt og peber

flade på et skærebræt, vend dem i hvedemel og steg dem gyldne på en god pande i en anelse olie. De skrællede jordkokker skæres groft og steges i olivenolie med citronsaft i få minutter. Efter et par minutter lægges lå på, og de damper møre.

Før servering tilsættes evt. bredbladet persille og kapers. Endvidere smages til med salt og peber. Rette står godt alene med kartoffelpuré eller en stor skål salat eller som tilbehør til kød og fiskeretter.

Fjern stokkene fra julesalaten med en lille kniv og kog dem møre i saltet vand (ca. 12 min.). Køl dem af i koldt vand og pres dem fri for væde. Pres dem

Ovnbagt julesalat m. gratineret gedeost

1 stk Julesalat pr. person

Gedeost

Pinjekerner

Julesalaten skæres over og lægges i et ildfast fad. Olivenolie dryppes over, og der krydres med salt og peber. Gedeosten skæres i skiver og lægges over salaten. Bages i ovnen ved 180 gr. i ca. 15 min. Til osten er lysebrun. Pinjekerner tørristes på pande og bruges til pynt

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

Kassetyper	Pris	1 kg. Rødbeder (Brinkh.)	16 kr.	1 1/2 kg knækket Rug	27 kr.
Grå kasse	155 kr.	1 kg. Æbler (danske.)	32 kr.	1 1/2 kg Hel Rug	25 kr.
Grøn kasse	110 kr.	1 kg. Bananer (ml.amerika)	25 kr.	Aurion mel og gryn	
Rød kasse (-kartofler)	135 kr.	1 kg. Blandet Frugt	30 kr.	1,5 kg Spelt sigtet	55,50 kr.
Frugtkasse	100 kr.	Brinkholm mel		1,5 kg. Spelt mel (fuldkorn)	45,50 kr.
Frokostkasse	110 kr.	1 1/2 kg Sigtet Hvede	29 kr.	1,5 kg Durum Spelt	43,00 kr.
Levering	40/20 kr.	1 1/2 kg Gr. fuldk. Hvedemel	23 kr.	1 kg Havregr. Fin/Grov	31,25 kr.
Ekstra grønt og frugt		1 1/2 kg Grahamsmel	29 kr.	Æg	
10 kg. Kartoffler	100 kr.	1 kg Hvedeklid	20 kr.	6 æg	18 kr.
1 kg Kartoffler	10 kr.	1 1/2 kg Hel Hvede	26 kr.	10 æg	30 kr.
1 kg Løg	20 kr.	1 1/2 kg Sigtet Rugmel	31 kr.	15 æg	45 kr.
1 kg. Gulerødder	10 kr.	1 1/2 kg Groft fuldk. Rugmel	29 kr.	30 æg	90 kr.