



Brinkholm nyt uge 51 – 2008

Kære Abonnent

Vi er nu kommet godt ind i vintersæsonen, hvor der ind imellem kan komme dage med **sne og frost**, så det vil være en god idé at lægge et tæppe eller andet ud i/ved returkasserne, som vi kan **dække kassen med**, så **frugt og grøntsager ikke tager skade**, evt. anskaf en termobox, vi kan sætte kassen ned i.

De næste 2 lørdage afholder Landbrugsskolen Sjælland kursus i hyrdehundetræning på Brinkholm. Det er Jeanette fra Dansk Gute- og Spælsau Forening, der er underviser. Kursisterne er begyndere, så det er ikke en opvisning, men træning af hund og hyrde. Det begynder ved 10-tiden og varer nok et par timer.

Gårdens liv:

I søndags startede Peter pløjningen med den énfurede plov ved opretning af grøntsagsmarken, og på havremarken blev opfuring påbegyndt, da det i øjeblikket er for vådt for den 3-furede plov. Peter har planlagt at færdiggøre opfuringen på søndag, og herefter er det grøntsagsmarkens tur..

Opfuring er en opmåling af marken som forberedelse til pløjning.

Tidlig fredag morgen gik Liss og Inge Lis i gang med at høste rødbeder til næste uges kasse, så grøntsagsmarken kan blive 'tømt', for at Peter kan komme til at pløje hele stykket. Da de var færdig med dette, blev en skøn stor portion æbleflæsk, tilberedt af Inge Lis, sat til livs, nu var 2 af vores chauffører også kommet til og deltog i frokosten. Herfter var det grønkåls tur til at blive høstet og afvejet til denne uges kasse. Det var et vådt og hårdt slid, og de var begge godt trætte, da dagen var omme, og glade for at komme ind i varmen til en kop kaffe.

Kasseindhold:

Vi fik desværre ikke leveret det antal Rød Radicchio salat, som vi havde bestilt, derfor har de røde kasser i stedet for fået Grøn Endivie/Batavia

Sidste levering i 2008 bliver uge 52, søndag d. 21/12 og mandag d. 22/12 2008.

Vi holder **ferielukket i uge 1 – 2009**, dvs. ingen udbringning søndag d. **28.12.2008 og 29.12.2008**. Første levering i 2009 bliver uge 2, søndag d. 3/1 og mandag d. 4/1 2008.

Et lille nødråb ! Vær rar at huske sætte returkasser ud, vi mangler dem meget – specielt de RØDE

Til juleaften HUSK at bestille mandler og nødder til 250 g hasselnødder m/skal 29 kr. – 250 g valnødder m/skal 20 kr. – 150 g mandler 29 kr. samt Rødkål 15 kr. – 1 kg Appelsiner/Clementiner 25 kr.

Mange milde gråvejrs-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 |
| Grønkål | Grønkål | Grønkål | Brinkholm |
| Rødkål | Rødkål | Rødkål | DK |
| Broccoli | Broccoli | Broccoli | I |
| Rød Radicchio | Endivia | Rød Radicchio | I |
| Courgette | Courgette | Courgette | I |
| Bladselleri | Bladselleri | | DK |
| Tomater | Tomater | | E |

| Frugt kasse | | Frokost kasse | |
|-------------------------|---------------|---------------|----|
| Appelsiner Blod Moro | I | Salat Batavia | E |
| Bananer | Mellemamerika | Rød Radicchio | I |
| Pærer Comice | NL | Bladselleri | I |
| Æbler – Santana/El Star | NL | Tomater | DK |
| | | Agurk | E |
| | | Peber gul | I |

Alle varer er økologiske

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

Opskrift:

Bill siger, at selvom de fleste kender denne opskrift i forvejen, så ...

Blancher flere forskellige grøntsager 3- 6 min. alt efter smag og behag med noget salt i vandet. Læg dem herefter i et ildfast fad ell. lign. og drys med revet ost (næsten al slags ost kan anvendes) og krydderier fx cayennepeber. Stil på nederste rille i ovnen på grill og hold godt øje med smeltningen – højst 5 min. sluk for ovnen, lad ovndøren været lukket og lad stå til evt. kød/fisk er færdigt, eller spises alene

Rødkålssalat med rødbeder og æble

½ rødkål
2 rødbeder
1 æble
2 appelsiner
Saft af 1 citron
Ristet pinjekerner eller hakkede mandler
1-2 spsk revet peberrod, efter smag
Lidt tørret tranebær

Rødkålen snittes fint, rødbeder og æble rives groft, den ene appelsin pilles og hinderne fjernes, stykkerne deles. Det hele blandes i en skål sammen med den groft revet peberrod. Saften fra den anden appelsin og citronen røres sammen og hældes over og det hele blandes godt. Pynt med ristet pinjekerner (eller hakkede mandler) og lidt tørret pinjekerner.
Hvis der anvendes mandler i.s.f. pinjekerner skal de IKKE smuttes.

Rødkåls-/Broccolisalat m. bacon

½ Rødkålshoved
1 Broccoli
½ deciliter rosiner
½ bundt persille
1 teske citronsaft
1 fed hvidløg
1 spiseske olivenolie
2 Appelsiner
50 gram valnødder
300 gram bacon i tern

Først deles rødkålen i små stykker, hvorefter den snittes meget fint. Broccolien deles i buketter (kan evt. dyppes hurtigt i kogende vand). Dernæst

skrælles appelsinerne, skæres i tern og blandes med rødkålen og broccoli-buketter. Det er en god ide at lade så meget saft som muligt komme med i salaten. Herefter skylles persillen grundigt og hakkes i grove stykker. Dernæst brunes baconen på en pande. Valnøddekernerne hakkes groft. Persille, citronsaft, bacon, rosiner, olivenolie, hvidløg røres sammen og smages til med salt og peber, og hældes derefter over salaten. Lad gerne salaten stå og trække lidt inden servering. Til sidst blandes valnøddekernerne i.
Rødkålssalaten smager herligt til flæskesteg, stegt and o.lign.

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. | 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. | 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. | 1½ kg Sigtet Hvede | 29 kr. | 1,5 kg Durum Spelt | 43,00 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. Kartoffler | 100 kr. | 1 kg Hvedeklid | 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. |