



## Brinkholm nyt uge 52 – 2008

Kære Abonnent

**Fra Alle os på Brinkholm til alle Jer søde Abbonenter sendes ønsker om  
en rigtig Glædelig Jul samt et lykkeligt 2009**

**Tak for Jeres mange søde mails og hilsner i løbet af året.**

### Kasseindhold:

Vores leverandør af kartofler – Rønnely – har fået 6 stjerner ud af 6 for bl.a. den gode smag og kartoflens konsistens ved en blindsmagning på Restaurant Kong Hans i København med deltagelse af kagebogsforfatter Nanna Simonsen og Berlingske Tidendes mad- og vinredaktør Søren Frank, de udtaler ”en god kartoffel smager af jord, kastanier eller nødder – det er også vigtigt, at kartoffelen har en ordentlig konsistens og ikke er for vandet, og tilføjer ”kogetiden har ikke nødvendigvis noget med størrelsen at gøre.” – Restaurant Kong Hans’ souschef, David Johansen, som stod for korrekt kogning af kartoflerne, supplerer ”Kogetiden afhænger af stivelsesindholdet – og de mindste var blandt dem, der skulle koge i længst tid”, da han udtalte sig om testens 8 udvalgte kartofler, og bemærkede yderligere, at det er vigtigt med salt i kogevandet, da det er med til at fremhæve smagen (Kilde: Berl.Tidende Magasin Lørdag 6.12.2008)

Belle de Boscoop/Brinkholm æbler er måske ikke så pæne i skrællen, men smagen er bare rigtig god, vask dem eller skræl dem før brug, de skal sikkert ind i juleanden/gåsen. Grå og Rød kasse får 1 citron extra.

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.

**Som det sidste i det gamle år, vil vi gerne takke Jer for Jeres trofaste handel hos LandbrugsLauget**

Mange milde gråvejr-julehilsner med ønsker om en hvid Jul ☺

### Brinkholm-folkene

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**.

Der kan stadig bestilles 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. – og nu også GRØNKÅL 400 g 15 kr.**

**Denne uges kasser ser sådan ud** ... (med forbehold for sidste øjeblikændringer)

Grå kasse	Rød kasse	Grøn kasse	
1 kg kartofler		1 kg kartofler	DK
1 kg pillekartofler		1 kg pillekartofler	DK
Gulerødder	Gulerødder	Gulerødder	DK
Rødbeder	Rødbeder	Rødbeder	Brinkholm
Grønkål	Grønkål	Grønkål	Brinkholm
Skalotteløg	Skalotteløg	Skalotteløg	F
Hvidløg	Hvidløg	Hvidløg	Lotte Lei DK
Avocado	Avocado	Avocado	Mexico
Blomkål	Blomkål		F
Belle de Boscoop Æble	Belle de Boscoop Æble		E
	Courgette		I

Frugt kasse		Frokost kasse	
Appelsiner Blod Moro	I	Leveres kun i ulige uger	
Bananer	Mellemamerika		
Pærer Comice	NL		
Æbler – Santana/Pigeon	NL/DK		

**Alle varer er økologiske**

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

## Opskrift:



### Hjemmelavet marcipan (fra vores kunde Jakob i Rødovre)

250 gr smuttede mandler lægges i ét lag og "ristes" i 10 min i en 100 gr varm ovn. Herefter males de fint i blender eller foodprocessor.

Blandes med:

50 gr flormelis

50 gr rigtig god honning. Jeg brugte den flydende Frederiksberg Have honning som jeg mener, er den bedste danske honning

2 spsk Rosenvand. Jeg vil putte mindre rosenvand i næste gang, jeg syntes det er lidt parfumeret.

Æltes sammen, og rulles og pakkes ind og hviler i køleskabet til dagen efter - så er det mere medgørligt

### GRØNKÅLS-retter:

**Fra Jakob:** Grøn kålen fra Brinkholm er skøn, men det er altid meget lidt, når man er en stor familie. Vi "drøjer" det ved at koge det i 20 minutter, befriet for grove ribber. Så klemmer vi vandet af det, køler af og hakker. Imens svitser vi i 10 minutter et hakket løg og et par hakkede fed hvidløg i en gryde. Så kommer der 1 ds øko.flåede tomater, eller 4 friske, flåede tomater, der er hakket i og svitser i et øjeblik. Til sidst den hakkede grøn kålen og så skal det bare simre i 20 minutter. Bagefter vendes det hele rundt med en masse bulgur, couscous eller kogt perlespelt. Det smager rigtig dejligt.

**Fra Inge:** Mange mindre børn bryder sig ikke om grøn kål, men det glider sikkert nemmere på denne måde; Hak rå grøn kål fint i persillehakker el. foodprocessor og rør flydende honning i.

Smag Jer lidt frem til hvor meget, og bland til sidst solsikke-, pinjekærner ell. lign i. Det plejer at glide ned.

### Vegetar ret med blomkål:

Lav en bêcheamelsovs. Imens koges det hele blomkål i let saltet vand, til det er mørt - tag det op og lad det dryppe godt af. Læg det på et fad og hæld sovsen over, drys godt med rejer oven på og rundt om kom evt. drys af meget finthakket grøn kål på toppen.

### Rødbedemarmelade

Kog **750g. rødbeder** i let saltet vand 30 -45 min. hæld kogevandet af og køl dem af i koldt vand. Skindet kan nu smuttes af. Skær rødbederne i strimler ca. 1x2,5 cm og bland med **650g.sukker**. Stilles i køleskabet natten over. Skræl **2 citroner** og skær dem i skiver. Bland det hele og kog ved lav varme ca. 2 timer Rør jævnligt til det bliver gennemsigtig og senere brunt. Tilsæt **100 g hakkede mandler** og **2 1/2 tsk. revet ingefær** og kog 15 min.

Marmeladen bliver tyk, når den køler af. Hældes på glas og opbevares køligt.

**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 – Grøn kål 15 kr./400 g*

Kasstyper	Pris	1 kg. Rødbeder (Brinkh.)	16 kr.	1½ kg knækket Rug	27 kr.
Grå kasse	155 kr.	1 kg. Æbler (udenl.)	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.
<b>Ekstra grønt og frugt</b>		1½ kg Grahamsmel	29 kr.	<b>Æg</b>	
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.