



## Brinkholm nyt uge 02-2009

### Kære Abonnent

Siden sidst er der sket store ting på Brinkholm, vi har fået **en lille!**



Lige inden nytår fik vi denne hilsen fra Inge og Henrik, som ejer fåreflokke på Brinkholm.

"Da vi kom og kiggede til dyrene søndag d. 28. december kunne vi først ikke finde dem alle sammen - flokken lå ellers lige omkring huset, men der manglede nogle. Helt omme i den anden ende af marken opdagede vi 2 væddere, der jagtede rundt med et får - og pludselig så vi en lille sort klat, der viste sig at være **et lille nyfødt sort lam**.

Det var Fnulle-barnet, der havde læmmet! Lammet var en lille sort gimmer (hunkøn) med en hvid blis i panden - hun var ikke blevet helt tør endnu, så hun var født bare et par timer før. Mor og lam blev lokket ind i huset, som blev strøet med masser af tør halm og der blev lukket for at give dem lidt fred. Vi har set, at lammet kan finde ud af at die hos moderen, så det skulle være godt alt sammen.

Fnulle-barnet er halvt finuld (en fåre race) - de er kendte (bergtede) for at kunne få lam på alle tider af året. De kan få 3 kuld på 2 år, hvis de får lov til det. Moren blev selv født i november, så det ligger til familien..."

Mange dejlige solskins-frostklare Nytårshilsner ☺

### *Brinkholm-folkene*

Der kan stadig bestilles mandler og nødder til **250 g hasselnødder m/skal 29 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	
2 kg kartofler		1 kg kartofler	DK
Gulerødder	Gulerødder	Gulerødder	DK
Knoldselleri	Knoldselleri	Knoldselleri	DK
2 st. porre	2 st. porre	1 st. porre	DK
Rosenkål	Rosenkål	Rosenkål	DK
Champignon	Champignon	Champignon	NL
Ingefær	Ingefær	Ingefær	CH
Fennikel	Fennikel		I
	Citron		I

Frukt kasse		Frokost kasse	
Appelsiner Navelina	I	Leveres kun i ulige uger	
Banener	Mellemamerika		
Pærer Conference	NL		
Æbler – EL Star	NL		

**Alle varer er økologiske**

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

## Opskrift:

Denne uges kasser indbyder til at lave vinterens skønne supper, men selleri og rosenkål er også dejlige i salater.

### PASTASALAT MED ROSENKÅL OG ÆBLE (1 portion) Velegnet til en frokostret.

30-40 g kogte pastaskruer eller penne  
6-7 friske rosenkål  
1 stort syrligt æble  
lidt citronsaft eller eddike  
1-1 ½ dl A38 eller ylette  
1-2 tsk. flydende honning  
1 tsk. rødvinseddike  
kværnet peber  
ca. 1 spsk. snittet purløg

Køl den kogte pasta af i koldt vand straks efter kogning, så klistrer den ikke sammen. Pil rosenkålen og skær stokken væk. Del dem og læg dem med snitfladen nedad og snit meget fint på tværs. Nulder dem med fingrene så de skilles i fine strimler. Skræl æblet hvis det er nødvendigt, skær det i terninger og vend dem i lidt citronsaft eller eddike. Bland pasta med rosenkål og æble. Rør surmælksproduktet med honning og eddike og smag til. Hæld dressingen over salaten og drys med purløg.

### SELLERISALAT (ca. 6 portioner), egnet som tilbehør til kødretter eller som en forret.

1 liter vand  
1 tsk groft salt  
½ knoldselleri (ca. 500 g)  
3 dl cremefraiche 18%  
2 tsk lys dijonsennep  
2 tsk friskpresset citronsaft  
1 tsk groft salt  
friskkværnet peber

Bring vand og salt i kog. Skræl sellerien og skær den i tændstiktynde stave. Kom dem straks i det kogende vand, så de ikke bliver mørke. Kog selleristavene i ca. 1 min. - de skal være sprøde. Hæld dem i en sigte og lad dem dryppe godt af. Lad selleristavene blive kolde. Smag CremeFraiche til med sennep, citronsaft, salt og peber. Vend selleristavene i cremefraichen og stil blandingen tildækket i køleskabet i mindst 1 time.

### ÆBLE-SELLERISALAT (ca. 4 portioner), tilbehør til fx. Skinkemignon.

1½ spsk friskpresset citronsaft  
2 æbler, fx Ingrid marie (ca. 325 g)  
¼ knoldselleri (ca. 450 g)  
5 spsk æblegelé  
½ tsk groft salt

Kom citronsaft i en skål. Del æblerne i hver 6 både. Fjern stilk, blomst og kernehus. Skær hver æblebåd i tynde skiver. Vend efterhånden æbleskiverne i citronsaften. Skræl sellerien og skær den i tynde stave. Vend også dem i citronsaften. Tilsæt æblegelé og salt og vend godt rundt. Stil salaten tildækket på køkkenbordet i mindst 15 min. Smag til.

### Prøv også en KARTOFFELMOS MED SELLERI OG PORRE

1 kg melede kartofler i grove stykker  
½ knoldselleri i grove stykker (ca. 250 g)  
2 porrer i tynde ringe (ca. 200 g)  
1 liter vand  
2 dl persillekviste  
25 g smør  
¼ liter mælk  
1½ tsk groft salt  
friskkværnet peber

Kom kartofler, selleri og porrer i en stor, tykbundet gryde med kogende vand. Kog grønsagerne ved svag varme og under låg i ca. 10 min. Kom persillekviste i og kog yderligere ca. 5 min. eller til grønsagerne er møre. Hæld vandet fra grønsagerne og damp dem tørre. Tilsæt smør og mos grønsagerne, evt. med en kartoffelstøder. Vend mælk, salt og peber i. Varm kartoffelmosen godt igennem og smag den til.

**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 – Grønkål 15 kr./400 g*

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 (udenl.)	32 kr.	1½ kg Hel Rug	25 kr.
Rød kasse (-kartofler)	135 kr.	1 kg. Bananer (ml.amerika)	25 kr.	<b>Aurion mel og gryn</b>	
Frugtkasse	100 kr.	1 kg. Blandet Frugt	30 kr.	1,5 kg Spelt sigtet	55,50 kr.
Frokostkasse	110 kr.	<b>Brinkholm mel</b>		1,5 kg. Spelt mel (fuldkorn)	45,50 kr.
<b>Levering</b>	40/20 kr.	1½ kg Sigdet Hvede	29 kr.	1,5 kg Durum Spelt	43,00 kr.
<b>Ekstra grønt og frugt</b>		1½ kg Gr. fuldk. Hvedemel	23 kr.	1 kg Havregr. Fin/Grov	31,25 kr.
10 kg. Kartofler	100 kr.	1½ kg Grahamsmel	29 kr.	<b>Æg</b>	
1 kg Kartofler	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 Sigdet Rugmel	31 kr.	15 æg	45 kr.
		1½ kg Groft fuldk. Rugmel	29 kr.	30 æg	90 kr.