



## Brinkholm nyt uge 03-2009

### Kære Abonnent

Så kom vi godt ind i det nye år, og det lille nyfødte lam på gården har klaret sig fint igennem en rigtig kold uge. På markerne går der stadig får, men der er ikke meget at hente mere, så de får tilskud af lucernewrap og hø. Vores hønsehold er nu afskaffet helt, og det varer nogle måneder, før vi har et nyt hold klar igen. I mellemtiden vil vi sørge for, at forholdene for hønsene bliver endnu bedre end tidligere.

Vi har allerede indgået en aftale med en anden økologisk ægproducent, som intil videre vil levere æg til Brinkholm.

Allerede i mandags havde vi årets første andelshaverdag på Brinkholm, og vi er straks gået i gang med nogle af de projekter, som er planlagt for 2009, f.eks. isolering og varme i varevognen, så vores grøntsagskasser ikke får frost i denne tid.

Vi har også fået doneret en stor skurvogn af en andelshaver. Den står nu i en grantykning tæt på gården og skal efter istandsættelse bruges til overnatning for andelshavere, som kommer og giver et nap med. Der bliver nok en del flere overnatningsmuligheder til sommer, da vi også har fået tilsagn om støtte fra Friluftrådet og den Lokale Aktions Gruppe i Faxe til en lejrlads med "shelters" på et område nær åen. Vi har desuden i samarbejde med Danmarks Naturfredningsforening planlagt en offentlig vandresti langs åen på vores grund. – En god start på et nyt år.

Vinterhilsner fra  
Bjørn

Der kan stadig bestilles mandler og hasselnødder **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
Hvidkål	Hvidkål		DK
2 st. porre	2 st. porre	1 st. porre	DK
Broccoli	Broccoli	Broccoli	I
Courgette	Courgette	Courgette	I
Løg	Løg	Løg	DK
Hvidløg	Hvidløg	Hvidløg	DK
Persille	Persille	Persille	F

Frugt kasse		Frokost kasse	
Appelsiner Navelina	I	Broccoli	I
Banener	Mellemamerika	Salat Egeblad	I
Pærer Anjou	USA	Bladselleri	E
Æbler – EL Star	NL	Agurk	E
		Peberfrugt – Rød	I
		Avocado	E

**Alle varer er økologiske**

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

## Opskrift:

### Kartoffel Provençale.

En rustik ret der kan spises som hovedret eller som tilbehør til lamkkekølle eller steg.

1½ kg. Kartoffler 4 løg 2 peberfrugter 1 kg tomater evt 2 dåser 200 g sorte oliven 2 fed hvidløg 1½ spsk oliven olie 2 tsk rosmarin 1½ tsk timian 2 laurbærblade 1 bdt persille	Skrub eller skræl kartoflerne og skær dem i grove stykker. Halver løgene og snit den i strimler på langs. Skær peberfrugterne i store terninger. Fjern stilkenden på tomaterne og skær dem i både. Skær hvidløgsfedene i skiver. Suter løgene i olie med hvidløg, rosmarin, timian og laurbær ved jævn varme i ca 5 min. Tilsæt kartofler, peberfrugter, tomater, oliven og 1½ tsk salt og ½ tsk peber og lad retten simre under låg 40 min eller til kartoflerne er møre. Serveres med hakket persille over.
---	---

### Lynstegte grønsager med abrikossauce.

Bruges som tilbehør til fx. stegte fisk eller som hovedret med fx strimlet svinekød i.

<u>Lynstegte grønsager:</u> ¼ kg hvidkål 1 porre ½ courgette 100 gr broccoli 50 gr tørrede abrikoser 2 tsk olivenolie evt. 200 gr svinekød	Snit hvidkål, porre og courgetter i tynde strimler. Del broccolien i buketter på størrelse med en vindrue og snit stilken i strimler. Skær de tørrede abrikoser i fine strimler. (Lynsteg svinekødet i ca 2 min) Lynsteg grønsager og abrikoser i olie ved høj varme i ca 3 min. Vend 3 spk abrikossauce i og steg yderligere 2 min. Drys med lidt salt.
<u>Abrikossauce:</u> 1 ds. Sylrtede abrikoser (400 g) 1 dl fiskesuppe 3 spsk sirup 2 spsk citronsaft 10 gr frisk ingefær	Dræn abrikoserne. Purer abrikoserne gennem en sigte eller i en blender. Bland med fiskesuppe, sirup, citronsaft og revet ingefær og bring saucen i kog. Smag til med salt og peber.

**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	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 Hvedekliid	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.