



Brinkholm nyt uge 04-2009

Kære Abonnent

Det lille lam har det stadig fint. Det går sammen med sin mor og "mostre" inde i "Udsigtshuset". Lammet blev vejet i torsdags og er nu oppe på 7,8 kg, så hun tager godt fra hos mor. Samtidig med vejningen fik hun sat øremærker i, så nu har hun – ligesom alle de andre får – to store gule mærker i ørene. Hun har fået nummer 115636-00001.

Gutefårene har nu græsset helt i bund i den fold, de har gået på (den gamle grøntsagsmark). I weekenden vil de blive flyttet ind i huset på de 2 faste folde på sydsiden af Tryggevælde Å. Herefter skal de nu fodres med lucernewrap resten af vinteren – ca. 2-3 kg pr. dyr pr. dag. Vi har skaffet 9 tons, så det burde række til hele vinteren.

Brinkholms grøntsager:

De sidste rødbeder er nu høstet, og der er en mindre portion **mini rødbeder** som tilkøb. Forslag: sylt dem hele, spis dem kogte som tilbehør eller spis dem rå **19 kr./kg.**

Tilbage på marken står nu kun den grønkål, som I kan vælge som tilkøb samt rosenkål, som vi håber, der er nok af til de røde kasser i næste uge.

Mange milde med udsigt-til-frost-vinterhilsner ☺

Brinkholm-folkene

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
Rødbeder	Rødbeder	Rødbeder	Brinkholm
Persillerod	Persillerod	Persillerod	DK
Skorzonerrødder	Skorzonerrødder	Skorzonerrødder	NL
Champignon Kastanie	Champignon Kastanie	Champignon Kastanie	NL
Spring Onions	Spring Onions	Spring Onions	E
Timian	Timian	Timian	DK
Chili	Chili		UG

Frugt kasse		Frokost kasse	
Appelsiner Navelina	I		
Banuner	Mellemamerika		
Vindruer – Rød	Sydafrika		
Æbler – El Star	NL		

Alle varer er økologiske

Opskrift:

Bagte Bønner med persillerod og gulerødder

Et godt tilbehør til æg og bacon, pølse eller bare til et stykke groft brød.

250 g tørrede bønner (sættes i blød natten over)	Hæld iblødsætningsvandet fra og skyl bønnerne.
200 g persillerod (eller pastinak)	Kog bønnerne til de er møre (ca. 30-45 minutter afhængigt af hvilke bønner du vælger) ved svag varme i friskt vand uden salt.
200 g gulerødder	Hak løg og rødder groft og sauter dem i en gryde til løgene bliver klare. Kom tomaterne i og lad det simre i 5-10 minutter. Blend til en cremet sovs. Tilsæt honning, finthakket chili (eller i store stykker, hvis du vil kunne fjerne dem senere) og bønnerne. Kom låg på gryden og kom det hele i ovnen og lad det bage i knap ½ time ved 180 grader.
2 løg	Smag til med salt og peber.
1 dåse flåede tomater	
1 spsk honning	
1 chili	

Persillerod med Champignon

400 g persillerod	Skær champignoner i tykke skiver og steg dem gyldne i olie og tag dem af panden.
100 g gulero	Skræl rødderne og skær dem i stave. Steg dem på panden ca. 2-3 min til de er halvmøre. Rør maizenaen ud i vand (eller fløde) og hæld det over rødderne, kom svampene og timianen i og lad det koge.
250 g champignon	Smag til med salt og peber og lidt citronsaft.
lidt olie	
lidt timian	
2½ dl vand eller fløde	
½ tsk maizena	
citronsaft	

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 –

Små Rødbeder 19 kr./kg

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.	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 Hvedekli	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.