



Brinkholm nyt uge 05-2009

Kære Abonnent

Gårdens liv:

Om ca. 3 mdr. vil vi udvide vores sortiment af tilkøbsvarer med strikkegarn forarbejdet af ulden fra vores egne får. I dag er der leveret 73 kg fåreuld til spinderiet *Hjelholt* på Fyn (www.hjelholt.dk), hvor det skal vaskes, renses, kartes, spindes, tvindes og rulles op, inden det som strikkegarn leveres tilbage. Der bliver 6 farver: en cremet hvid, en lys grå, en mørk grå, en rød-brun, en mørkere brun og en sort.

Den bager, som vores 'møller Erik' har fået til at afprøve Brinkholms mel, har sendt flere brødskrifter, som efterhånden kommer med i Nyhedsbrevene. Den første ses på side 2 - **Kartoffelbrød**

Grøntsagskasser:

Rosenkål-stokke blev høstet i går, og der blev desværre kun til de RØDE kasser, samt nogle stykker af de GRÅ. På grund af leveranceproblemer er de annoncerede auberginer blevet udskiftet med broccoli i alle 3 kasse-typer, herudover er der yderligere et par ændringer, men kasseindholdet fremgår som altid af skemaet (nederst på siden).

Frugtkassen:

Som noget nyt prøver vi i denne uge **ÆbleBananer** i stedet for de alm. bananer, vi håber det bliver en sjov smagsoplevelse. Æblebanan, som også kaldes babybanan, er små fingerbananer. De plukkes grønne, og modner uens. De kan stadig være grønne ved modtagelsen. Læg dem da et ikke for lyst sted ved stuetemperatur - og *efter et par dage vil de begynde at blive gule, men også få sorte pletter - det er deres natur*. De er først modne og spiseklare, når de er ved at få disse pletter. En moden æblebanan dufter og smager lidt af æble kombineret med banan.

Mange milde med frost-i-vente-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 sidsteøjeblikændringer)

Grå kasse	Rød kasse	Grøn kasse	
2 kg kartofler		1 kg kartofler	DK
Gulerødder	Gulerødder	Gulerødder	DK
Spidskål	Spidskål	Sølvbeder	E/I
Jordkokker	Jordkokker	Jordkokker	DK
Broccoli	Broccoli	Broccoli	I
Julesalat	Julesalat	Julesalat	NL
Peberfrugt – grøn	Peberfrugt – grøn	Peberfrugt – grøn	I
Iceberg salat	Iceberg salat		I
Glaskål	Rosenkål	Glaskål	I/Brinkholm/I

Frukt kasse		Frokost kasse	
Appelsiner Navelina	I	Iceberg salat	I
Æblebananer	UG	Julesalat	NL
Pærer – Conference	I	Agurk	E
Æbler – Elstar	NL	Peberfrugt – grøn	I
		Champignon Hvide	NL
		Avocado	E

Alle varer er økologiske

Opskrift:

Kartoffelbrød bagt med Brinkholms mel

200 g kogt groft moset kartoffel
1 dl klid + 2dl kogende vand
2 dl vand
450 g fuldkornshvedemel
200 g mel
2 tsk salt
10 g gær

Klid og kogende vand røres sammen og står 10 minutter.

Bland med kogt moset kartoffel og 1 dl vand og gær

Bland til sidst mel og salt. Dejen skal være så den kan røres med en grydeske

Dejen hældes i en smurt brødform, hæver til dobbelt størrelse

Brødet bages ved 210c i 30 minutter

Glasdkål

Glaskål er egentlig stængelen der svulmer op til et hoved lige over jorden. Arrene på kålen er fra de afskårne blade.

Glaskål bør skrælles inden brug, men skrællen er for tyk til en normal skrællekniv. Skær top og bund af kålen, læg den på et skærebræt og lad en skarp kniv skære skrællen af hele vejen rundt – først fra top til bund og derefter fra bund til top.

Den rå kål kan blandes med et mælkeprodukt. Revet glaskål med drænet eller græsk yoghurt eller glaskål i små tern med ryge- eller cheddarost.

Man kan også fremhæve kålens sødme ved at blande den med noget syrligt eller bittert: citron, vineddike (eller måske enddog balsamico). Eller lave en god dijonsennepdressing som stave af kålen dyppes i.

Den kan også laves lidt "orientalsk", ved at lade tern af glaskål sautere stille i et kvarters tid, hvorefter de blandes med masser af stødt spidskommen.

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 –

Mini Rødbeder 19 kr./kg

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.	Aurion mel og gryn	
Frugtkasse	100 kr.	1 kg. Blandet Frugt	30 kr.	1,5 kg Spelt sigtet	55,50 kr.
Frokostkasse	110 kr.	Brinkholm mel		1,5 kg. Spelt mel (fuldkorn)	45,50 kr.
Levering	40/20 kr.	1½ kg Gr. fuldk. Hvedemel	29 kr.	1,5 kg Durum Spelt	43,00 kr.
Ekstra grønt og frugt		1½ kg Grahamsmel	29 kr.	1 kg Havregr. Fin/Grov	31,25 kr.
10 kg. Kartoffler	100 kr.	1 kg Hvedeklid	20 kr.	Æg	
1 kg Kartoffler	10 kr.	1½ kg Hel Hvede	26 kr.	6 æg	18 kr.
1 kg Løg	20 kr.	1½ kg Sigtet Rugmel	31 kr.	10 æg	30 kr.
1 kg. Gulerødder	10 kr.	1½ kg Groft fuldk. Rugmel	29 kr.	15 æg	45 kr.
				30 æg	90 kr.