



# Brinkholm nyt uge 06-2009

## Kære Abonnent

### Gårdens liv:

I den forløbne uge har Peter været på traktoren hver dag og pløjet. Vi har i år besluttet at pløje den ene lucerne mark op, ca. 5 Ha, og det er planen at tilså den med hvede. Udover højtydende brødhvede skal vi i år så byg, Ølandshvede og evt. havre igen, hvis vi kan skaffe en god gryn havre. Vi har fået mange dejlige tilbagemeldinger fra kunder, som er meget begejstret for vores mel malet på vores gamle stenmølle, og som kan købes i tilkøb til vores abonnementskasser.

En af vores kunder udtaler: ” *Endnu engang, jeres mel er super. Mine rugbrød er simpelthen så gode. De er bagt på jeres groft fuldkorns rugmel, knækket rugkerner, vand selvfølgelig, surdej og så tilsætter jeg en maltøl. Det er svært at spise købe rugbrød, når man kan bage af så godt mel.* ”

### Frugtkassen:

Da vi også synes vores 14 dages kunder skal have oplevelsen af at smage ÆbleBananer, som vi prøvede i sidste uge, kommer de derfor med endnu en gang i stedet for de alm. bananer, og i reprise for disse kunder gentages følgende: 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.

Vi afprøvede dem også selv og erfarede, at de skal være meget gule med de omtalte sorte pletter, før den anderledes sjove smag kommer frem. Vi synes især smagen sidder midt i bananerne – de små mørke 'kerner'

Mange lune hilsner med udsigt til weekend-snebyger ☺

### Brinkholm-folkene

**Da vi nu er inde i en periode med risiko for frost, må I hellere være opmærksomme og få taget kassen ind, så snart den ankommer, eller hvis I ikke er hjemme læg et tæppe ud, som kassen/kasserne kan blive dækket til med.**

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 sidsteøjebliksændringer)

Grå kasse	Rød kasse	Grøn kasse	
2 kg kartofler		1 kg kartofler	DK
Gulerødder	Gulerødder	Gulerødder	DK
Hvidkål	Hvidkål		DK
Rodselleri	Rodselleri	Rodselleri	DK
Pastinakker	Pastinakker	Pastinakker	DK
Fennikel	Fennikel	Fennikel	I
Løg	Løg	Løg	I
Avocado	Avocado	Avocado	E
Rosmarin	Rosmarin	Rosmarin	UG

Frugt kasse		Frokost kasse	
Appelsiner Navelina	I	Leveres kun i ulige uger	
Æblebananer	UG		
Pærer – Mardanassa	I		
Æbler – Fuji	I		

## Alle varer er økologiske

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

## Opskrift:

### Sandart med fennikel og rodselleri

#### Ingredienser:

600 g sandart (fisk m. magert, hvidt kød)  
1 1/2 økologisk fennikel,  
1 økologiske løg,  
økologisk selleri,  
2 økologiske squash,  
100 g semitørrede cherrytomater  
5 spsk. økologisk extra jomfruolivenolie,  
1 chili,  
et bundt basilikum,  
salt

#### Fremgangsmåde:

Hæld 2 1/2 skfuld olie på panden. Skær fisken i små stykker og placer dem midt på panden. Skær de semitørrede cherrytomater over og grøntsagerne ud i lange fine stave og fordel dem rundt om fisken sammen med basilikum-stænglerne. Krydr med salt og steg videre ved medium/lav varme i 6-8 minutter, mens grøntsagerne vendes i olie og saften fra fisken. Tilsæt hakkede basilikumblade og det sidste olie. Eventuelle rester kan bruges til en skøn pastasauce dagen efter.

## Coleslaw eller kålsalat.

Coleslaw kan laves på mange måder, men fælles for dem alle er at der indgår fintsnittet hvidkål, revne gulerødder og en hvid dressing – oftest på mayonaise og creme fraiche.

### Amerikansk Coleslaw.

1/2 hvidkålshoved  
4-6 gulerødder  
Marinade:  
2 spsk Dijon sennep  
1 dl vineddike eller æbleeddike  
1 tsk spidskommen  
3 tsk salt (evt. selleri- eller kryddersalt)  
2 spsk sukker  
peber  
Dressing:  
2 dl creme fraiche 18%  
2 1/2 dl mayonaise  
salt, peber og sukker

Snit kålen *meget* fint. Riv gulerødderne fint (på størrelse med tændstikker). Bland kål og gulerødder og stil blandingen i køleskabet.

Pisk ingredienserne til marinaden sammen. Kom kål/gulerødsblandingen i marinaden og lad det trække i mindst 1/2 time mens det vendes rundt af og til.

Rør dressing sammen. Smagen skal være lidt sød i det.

Hæld marinaden fra kålblanding, kom dressing over og rør rundt – helst lige før det skal serveres.

**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	1 kg. Rødbeder (Brinkh.)	16 kr.	1 1/2 kg knækket Rug	27 kr.
Grå kasse	155 kr.	1 kg. Æbler (udenl.)	32 kr.	1 1/2 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.	1 1/2 kg Sigtet Hvede	29 kr.	1,5 kg Durum Spelt	43,00 kr.
<b>Levering</b>	40/20 kr.	1 1/2 kg Gr. fuldk. Hvedemel	23 kr.	1 kg Havregr. Grov	31,25 kr.
<b>Ekstra grønt og frugt</b>		1 1/2 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.	1 1/2 kg Hel Hvede	26 kr.	10 æg	30 kr.
1 kg Løg	20 kr.	1 1/2 kg Sigtet Rugmel	31 kr.	15 æg	45 kr.
1 kg. Gulerødder	10 kr.	1 1/2 kg Groft fuldk. Rugmel	29 kr.	30 æg	90 kr.