



Brinkholm nyt uge 07-2009

Kære Abonnent

Vi er inde i en periode med risiko for frost, så tag kassen ind, så snart den ankommer, eller læg et tæppe ud, som kassen/kasserne kan blive dækket til med.

Fejl i opskriften på Kartoffelbrød (uge 5)

Sætternissen har været på spil, der var angivet 2½ dl vand for lidt i brødsopskriften i uge 5. Hvis man fulgte opskriften blev det et meget hårdt og støvet brød. Brødet er derimod - med den rette vandmængde - et fint fugtigt brød med lang holdbarhed. Lige når det er bagt er det lidt klistret, men tilgængelig smager det fint og friskt i mange dage. Det jeg lavede var stadig en fornøjelse en hel uge efter. Vi bringer den rettede opskrift på bagsiden, og beklager fejlen.

Gårdens liv:

Fra Inge og Henrik er der kommet denne bulletin om får og lam:

Vi vejede vores ikke længere helt lille lam i går aftes. Efter 40 dage er hun oppe på at veje 11 kg - 3 kg mere end for 20 dage siden. Der er ingen tvivl om at hun trives og har det godt.

For at få lidt mere arbejdsro når der skal læmmes i næste måned vil vi på søndag dele fårene efter størrelse. Det vil nok hjælpe de små så de får lidt mere fred til at kunne komme til maden.



Grøntsagskassen:

De sidste rødbeder er høstet - der blev kun til de GRÅ kasser. Rød og GRØN kasse har i stedet for fået kålrabi. Den nemme måde: kog den udskåret i tern og mos den sammen med kartofler til en anderledes kartoffelmos – eller *se opskriften på siden 2*.

Mange lune hilsner med udsigt til lørdagsregn og søndagssol ☺

Brinkholm-folkene

Der kan stadig bestilles nødder - **250 g hasselnødder m/skal 29 kr. , 250 g valnødder 20 kr. , 150 g mandler 29 kr. samt Rødkål 15 kr. og Grønkål 400 g 15 kr.**

Denne uges kasser ser sådan ud ... (med forbehold for sidstøjeblikksændringer)

Grå kasse	Rød kasse	Grøn kasse	
2 kg kartofler		1 kg kartofler	DK
Gulerødder	Gulerødder	Gulerødder	DK
Rødbeder	Kålrabi	Kålrabi	DK
Blomkål	Blomkål	Blomkål	F
Porre	Porre	Porre	DK
Mangetout sukkerærter	Mangetout sukkerærter	Mangeteut sukkerærter	EG
Avocado	Avocado	Avocado	E
Fennikel	Fennikel		I

Frugt kasse		Frokost kasse	
Ananas	UG	Salat Endivie	I
Bananer	Mellemamerika	Blomkål	F
Clementiner	I	Mangetout sukkerærter	EG
Æbler – Gloster	I	Avocado	E
		Tomater	E
		Peber – gul	NL

Alle varer er økologiske

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

Opskrift:

Carpaccio af Kålrabi

1 lille kålrabi (ca. 150 g)	<p>En stor gryde med letsaltet vand bringes i kog. Kålrabien skrælles og koges heri ca. 20 min., hvorefter guleroden tilsættes.</p> <p>Efter yderligere 10 minutter tages urterne op og skylles i koldt vand.</p> <p>Sukkerærterne lægges i den varme vand og trækker heri 5 minutter og tages herefter op og skylles under koldt vand.</p> <p>Til vinaigretten røres salt, peber, sukker og eddike sammen. Olien piskes i sammen med basilikum og purløg.</p> <p>Kålrabi og gulerod skæres i meget tynde skiver. Endestykkerne skæres i fine tern og blandes i olie-eddike dressing.</p> <p>Grøntsagsskiverne anrettes på 2 tallerkner sammen med sukkerærter og grøntsagsmarinaden.</p> <p>Til sidst pyntes med dild.</p>
1 stor gulerod	
100 g sukkerærter	
Salt og peber	
1 knsp sukker	
3 spsk hvidvinseddike	
1 spsk vindrukerneolie	
1 spsk finthakkede basilikumblade	
1 spsk hakket purløg	
1 kvist dild	

Kartoffelbrød bagt med Brinkholms mel (nu med rigtig vandmængde)

1 dl klid + 2dl kogende vand	<p>Klid og kogende vand røres sammen og står 10 minutter.</p> <p>Bland med kogt moset kartoffel, vand og gær.</p> <p>Bland til sidst mel og salt i. Dejen skal være så den kan røres med en grydeske.</p> <p>Dejen hældes i en smurt brødforn, hæver til dobbelt størrelse.</p> <p>Brødet bages ved 210 grader i 30 minutter.</p>
200 g kogt groft moset kartoffel	
4½ dl vand	
10 g gær	
450 g fuldkornshvedemel	
200 g sigtet hvedemel	
2 tsk salt	

Følgende varer kan leveres med abonnementskassen – prisen på tilkøbsvarerne kan variere fra uge til uge i takt med pris stigninger og fald:

Der kan stadig bestilles nødder - **250 g hasselnødder m/skal 29 kr. , 250 g valnødder 20 kr. , 150 g mandler 29 kr. samt Rødkål 15 kr. og Grønkål 400 g 15 kr.**

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 Sigtet Hvede	29 kr.	1,5 kg Durum Spelt	43,00 kr.
Ekstra grønt og frugt		1½ kg Gr. fuldk. Hvedemel	23 kr.	1 kg Havregr. Grov	31,25 kr.
10 kg. Kartoffler	100 kr.	1½ kg Grahamsmel	29 kr.	Æg	
1 kg Kartoffler	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 Sigtet Rugmel	31 kr.	15 æg	45 kr.
		1½ kg Groft fuldk. Rugmel	29 kr.	30 æg	90 kr.