



## Brinkholm nyt uge 08-2009

### 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.**

### Gårdens liv:

Hvor bliver landskabet omkring Brinkholm og Tyggevælde Å smukt, når sneen dækker den nypløjet jord, ja – hele landskabet står som i et skær af eventyr, specielt fredag morgen d. 13. februar, hvor den opstående sol skinnede på de rimbesatte træer – *det var et betagende syn.*

Heldigvis for vores kørsel har vejene været farbare til afhentning af varer og indtil videre også til levering. Vores logerende, Jimmy, har haft familie med børn på vinterferie, og når de ikke er ude og lege i sneen, hilse på fårene og det 'lille' lam, bliver der bagt boller og kage, så der breder sig en liflig duft i kontoret – *selvfølgelig bliver der bagt med Brinkholms mel.*

I denne kolde periode med ned til minus 9,9 grader om natten, er vi meget glade for vores nye BAXI-træpillefyr, som nu rigtigt får bestået sin prøve. Det fungerer upåklageligt og det afgiver næsten ingen ask eller røg. Handy-mændene kan sidde lunt i det rene pæne fyrrum i pauserne mellem arbejdsopgaverne i stedet for at fylde op i kontoret.

### Grøntsagskassen:

Der var ikke nok glaskål, så enkelte af Jer får sølvbeder i stedet for.

Der blev alligevel nok rødbeder til RØD og GRØN kasse i denne uge, og derfor er det den GRÅ kasses tur til at få kålrabi. Der var opskrift på denne rodfrugt sidste uge, men vi har en ny med i denne uge, og den anbefales meget af Inge og Henrik, som har afprøvet den.

Mange dejlige solskins sneklædte vinterhilsner ☺

### Brinkholm-folkene

Husk at sætte **tomme returkasser ud**, når I venter næste levering – VI mangler dem meget.

Der er endnu lidt **mini rødbeder i tilkøb**, men så er det også slut med Brinkholm rødbeder for denne sæson. 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. – RØDLØG 500 g 13 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
Kålrabi	Rødbeder	Rødbeder	Brinkholm
Kokosnød	Kokosnød	Kokosnød	MellemAmerika
Jordkokker	Jordkokker	Jordkokker	Nørby-DK
Glaskål	Glaskål	Glaskål	I
Courgette	Courgette	Courgette	I
Rødløg	Rødløg	Rødløg	DK
	Hvidløg		

Frugt kasse		Frokost kasse	
Melon	Brasilien	Leveres kun i ulige uger	
Bananer	Mellemamerika		
Appelsiner - Navel	I		
Æbler – Braeburn/Gloster	I		

**Alle varer er økologiske**

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

## Opskrift:

### Braiseret Kålrabi med Bacon og Timian

500g skrællede kålrabi 100g bacon olivenolie 2-3 fed hvidløg 3 kviste timian citronsaft honning salt og peber	Skær kålrabi i tern og bacon i strimler. Steg kålrabi i lidt olie sammen med bacon, hakket hvidløg og timian i ca. 20 min ved middel varme. De skal være møre med en anelse bid. Smag kålrabi til med lidt citron, honning, salt og peber. Server grønsagerne som en selvstændig ret måske med et spejlæg til. Eller som tilbehør til en god bøf, steg eller stegt fjerkræ.
--	--

### Frikadeller med kokos

2 spsk rasp  
4 spsk mælk  
1 løg  
1 peberfrugt (grøn)  
400 g hakket kalv og flæsk  
Chili (evt. tørret)  
1 dl revet kokos (evt. kokosmel)  
3 spsk finthakket persille  
2 spsk tomatpuré  
Salt og peber

Blød raspen op i mælken. Hak løget fint. Hak peberfrugten meget fint.

Ælt kødet sammen med krydderierne til en lind fars. Bland løget, peberfrugten og ¾ af kokosen i farsen. Tilsæt persillen, tomatpuréen og den opblødte rasp.

Form 12 frikadeller af farsen og rul dem i resten af kokosen.

Steg frikadellerne i olie.

### Æble-rødbede salat med glaskål

2 store æbler  
3 små runde rødbeder (kogte)  
1 lille glaskål  
1 forårsløg  
Dressing:  
¾ dl olie  
¾ dl vand  
1 spsk hvidvinseddike  
1 stort fed hvidløg (knust)  
slat, peber og lidt hakket persille

Rødbederne og glaskålen skrælles og skæres i stænger. Æblerne skæres i tern.

Dressingen rystes sammen og hældes over salaten  
Persillen hakkes og vendes sammen med salaten.

Må gerne trække ½ time før serveringen.

**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.**

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.	<b>Aurion mel og gryn</b>	
Frugtkasse	100 kr.	1 kg. Blandet Frugt	30 kr.	1,5 kg Spelt sigtet	55,50 kr.
Frokostkasse	110 kr.	<b>Brinkholm mel</b>		1,5 kg. Spelt mel (fuldkorn)	45,50 kr.
<b>Levering</b>	40/20 kr.	1½ kg Sigtet Hvede	29 kr.	1,5 kg Durum Spelt	43,00 kr.
<b>Ekstra grønt og frugt</b>		1½ kg Gr. fuldk. Hvedemel	23 kr.	1 kg Havregr. Grov	31,25 kr.
10 kg. Kartoffler	100 kr.	1½ kg Grahamsmel	29 kr.	<b>Æg</b>	
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.