



## Brinkholm nyt uge 09-2009

### Kære Abonnent

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

**Vi er stadig 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.**

For nogle dage siden kunne man i pressen læse, at Fødevarestyrelsen har udtalt, at *ikke økologiske æbler, hvedebrød og kartofler* har det højeste indhold af pesticiderester. Dette betyder, at det fra et sundhedsmæssigt synspunkt er særligt vigtigt at spise økologiske udgaver af disse fødevarer. På Brinkholm satser vi på stadigt bedre mel til hvedebrød fra eget korn. I 2009 vil vi således prøve at dyrke Ølandshvede – økologisk naturligvis ☺.

### Brinkholm gav overskud i 2008.

Bestyrelsen har set et foreløbige regnskab for 2008 og for første gang i Brinkholms historie bliver der overskud. Dette er især takket være alle de frivillige, der arbejder på gården og med distributionen af kasserne. Hvor stort overskuddet bliver, ved vi ikke, før vi ser det endelige regnskab, men det gode resultat giver håb for, at vi kan komme gennem den generelle økonomiske krise nogenlunde helskindet. Det betyder også at vi tør satse lidt penge på at få indrettet nogle flere rum på gården til overnatning for andelshaverne. Der er planer om soverum både i den af gårdens længer, der vender ned mod åen og i en skurvogn, som en andelshaver har købt og stillet op herved.

### Grøntsagskassen:

**Persillerødderne**, som er uvaskede, er lidt fugtige, de bør derfor **straks tages ud af plastposen**. Posen med **Østershatte skal åbnes**, for at der ikke dannes kondensvand.

Leverancen af Auberginer svigtede, de blev udskiftet med et lille rødkålshoved – dejligt til salatskålen evt. blandet med en grøn salat samt avocado, appelsin- eller melonstykker og lidt valnødder, kerner,

Vi har overvejet at tage **bagekartofler ind i vores sortiment af tilkøbsvarer**, hvis du er interesseret – giv en tilbagemelding på [info@landbrugslauget.dk](mailto:info@landbrugslauget.dk) – prisen vil ligge omkr. 16-17 kr./kg

Mange dejlige sneklædte vinterhilsner ☺

### Brinkholm-folkene

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.** – **RØDLØG 500 g 13 kr.**

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

Grå kasse	Rød kasse	Grøn kasse	
2 kg kartofler		1 kg kartofler	DK
Persillerod	Persillerod		DK
Porre	Porre		DK
Broccoli	Broccoli	Broccoli	I
Lille Rødkål	Lille Rødkål	Lille Rødkål	DK
Grønne Bønner	Grønne Bønner	Grønne Bønner	Æ
Østershatte	Østershatte	Østershatte	I
Hvidløg		Hvidløg	AR
	Citron		

Frukt kasse		Frokost kasse	
Melon	Brasilien	Iceberg salat	I
Bananer	Mellemamerika	Østershatte	I
Appelsiner – Navel	I	Agurk	E
Æbler – Braeburn/Gloster	I	Tomater	E
		Peberfrugt – grøn/gul	I
		Hvidløg	AR

**Alle varer er økologiske**

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

## Opskrift:

### Lasagne med svampe og spinat

#### Ingredienser

12 lasagneplader  
400 g. blandede svampe f.eks.  
champignoner og østershatte  
smør  
450 g. spinat, evt. optøet  
100 g. revnen ost

#### Tomatsauce:

2 løg  
1 gulerod  
2 fed presset hvidløg  
olivenolie  
2 ds. hakkede tomater  
2 tsk. oregano  
2 laurbærblade  
½ dl chilisauce  
2 spsk. ketchup  
salt, peber

#### Béchamel sauce

#### Fremgangsmåde

Indstil ovnen på 200 grader. Smør et dybt ildfast fad

Løgene til tomatsaucen pilles, hakkes og steges i olien sammen med hvidløg, til de er bløde men ikke har taget farve. Riv guleroden groft og lad den stege sammen med løgene et øjeblik. Tilsæt tomater, krydderier, chilisauce og ketchup. Lad blandingen simre under låg i 15-20 min., rør af og til. Smag den til.

Lav en bechamelsauce på 2 spsk smør og 3 spsk mel.

Rens svampene og skær dem i skiver. Rist dem i smør på panden. Vrid den optøede spinat fri for vand.

Fordel lidt af tomatsaucen i bunden af fadet. Læg et lag lasagneplader over, hvorefter tomatsauce, spinat, lasagne, bechamelsauce, svampe, lasagne, tomatsauce, spinat, lasagne og bechamelsauce. Drys den revne ost over og sæt fadet i ovnen i ca. 30 min., eller til retten er gennemvarm og overfladen er smukt gylden.

### Nudelsuppe med østershatte

#### Ingredienser

500 g kyllingelår  
2 liter vand  
1 løg i både (ca. 75 g)  
1 frisk chili  
1 spsk groft salt

2 gulerødder i mundrette bidder (ca. 150 g)

1 rød peberfrugt i tern (ca. 125 g)  
250 g haricots verts i skrå stykker  
100 g østershatte i skiver

1 pakke ægnudler (ca. 250 g)  
4 fintsnittede forårsløg  
2 spsk chiliolie eller olie rørt med tabasco eller friskhakket chili

#### Fremgangsmåde

Kom kyllingelår i en gryde med koldt vand og bring det i kog. Tilsæt løg, chili og salt. Lad kyllingen koge ved svag varme i ca. 1 time. Skum suppen for urenheder undervejs. Si suppen. Befri kyllingen for skind og ben og skær kødet i mindre stykker.

Kom kødet tilbage i suppen sammen med gulerødder, peberfrugt, bønner og svampe. Bring suppen i kog og kog den i ca. 5 min.

Kog imens ægnudlerne i rigeligt letsaltet vand i ca. 5 min. Hæld vandet fra og kom nudler og forårsløg i suppen. Smag til. Dryp chiliolie i suppen efter smag og server med brød til.

**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 - **250g hasselnødder m/skal 29 kr. – 250g valnødder m/skal 20 kr. 150 g mandler 29 kr. samt Rødkål 15 kr.**

Kasstyper	Pris				
Grå kasse	155 kr.	1 Rødkål	15 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 gryd</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 Hvedekliid	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.