



# Brinkholm nyt uge 10-2009

## Kære Abonnent

### Gårdens liv:

Som vi vist allerede har fortalt er det besluttet, hvilke kornsorter vi skal have på vores marker i år. Det bliver Ølands hvede på 1 Ha – som skulle give noget prima mel, vi selv kan male. Det giver et mindre udbytte, p.g.a. stråets manglende styrke, som bevirker, at det ikke kan bære så mange 'fold'. Vi håber det i hvert fald bliver omkr. 20 tdr. korn (= 2 tons), derudover 5 Ha til en anden hvedesort, som vi kan sælge som brødhvede (afhængig af proteinindholdet). Byg ca. 3½ Ha – til vinterfoder til 'vores egne' får. Havre – til salg til fremstilling af havregryn.

Grøntsagsmarken er vi også godt i gang med at planlægge, der er bestilt planter så vi får rødkål, porre, rødløg, grønkål og rosenkål. Derudover får vi nok også som sidste år Hokkaido, spinat, og rødbeder. Hvad vi skal have derudover er ikke fastlagt endnu, så du kan endnu nå at være med til at bestemme, send en mail til [Lisbeth@landbrugslauget.dk](mailto:Lisbeth@landbrugslauget.dk) med dine forslag. Hvis du er andelshaver har du også mulighed for at melde dig til planlægningsgruppen.

### Grøntsagskassen:

Da leverance af bønner svigtede, fik vi mulighed for at udskifte ordren med **Østershatte**, så vi i denne uge også kan glæde 14-dags kunderne med denne dejlige spise (se opskrift side 2: Østershatte ristet i ovn) – HUSK – åben straks posen, så der ikke dannes kondensvand.

De sidste **rosenkål** skal snart høstes, de er ikke så store men dejlige. De kan i de næste uger bestilles som **tilkøb 400 g 18 kr.**

I denne uges grønssagskasse er der en flot ananas. Ananas spises som frisk frugt, eller som vi efterhånden med danskernes store rejseaktivitet også har lært, er de også fortrinlig i varm madlavning. Når ananas varmes, virker den endnu mere duftende og sød, og den passer rigtig godt til både, søde, stærke og salte retter.

Ernæringseksperten bekræfter, hvad kroppen altid instinktiv har vidst; at ananas indeholder et enzym, der fremmer fordøjelsen. Det gør den til en perfekt frugt at afslutte et måltid med.

Med i kassen er der en folder fra vores hovedleverandør, Solhjulet. Folderen fortæller lidt om et projekt i Uganda, som skaber jobs til lokalbefolkningen og støtter økologiske dyrkningsmetoder.

"... Danida synes, vores ideer er en rigtig god måde at hjælpe Uganda på i sin udvikling."

Mange dejlige foråret-banker-på-hilsner ☺

### Brinkholm-folkene

.Der kan stadig bestilles nødder - **250 g hasselnødder m/skal 29 kr.** , **250 g valnødder 20 kr.** , **150 g mandler 29 kr.** – **små Rødkål 15 kr.** – **og nu også Rosenkål 400 g 18 kr.**

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

Grå kasse	Rød kasse	Grøn kasse	
2 kg kartofler		1 kg kartofler	DK
1 kg gulerødder		1 kg gulerødder	DK
Løg	Løg	Løg	DK
Blomkål	Blomkål	Blomkål	F
Ananas	Ananas	Ananas	UG
Østershatte	Østershatte	Østershatte	I
Peberfrugt – grøn	Peberfrugt – grøn		I
Avocado	Avocado		UG

Frukt kasse		Frokost kasse	
Vindruer –grønne stenfri	SA	Leveres kun i ulige uger	
Bananer	Mellemamerika		
Appelsiner – Navel	I		
Æbler – Gloster	I		

**Alle varer er økologiske**

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

## Opskrift:

### Østershatte riste i ovn

200 g østershatte  
2-3 spsk god olie fx olivenolie  
salt

Østershattene rengøres ved at det groveste af stokkene fjernes og de flåes evt. (fra stilkenden fjernes "huden" ved at trække den væk fra stilk-enden). Østershattene deles i passende stykker - dette gøres nemmest og pænast ved at rive dem i stykker fra yderkanten ind mod stilk-kanten - altså på langs af lamellerne. Olien hældes i en plastpose og østershattene kommes i posen, hvorefter de forsigtigt vendes rundt, så der kommer lidt olie på alle stykkerne. Herefter hældes de ud på en bageplade, der er beklædt med bagepapir. De fordeles, så de ikke ligger ovenpå hinanden. Der drysses lidt fint salt over og pladen sættes i ovnen ved 200 gr. (gerne varmluft) i 10-20 min. (alt efter mængde og størrelse) til østershattene er møre og lidt sprøde i kanterne. Serveres som tilbehør til en god (hakke-)bøf eller bare til en portion frisk pasta (kogt al dente) med tomatsauce

### Østershatte med tomatsauce

100-150 g Østershatte  
1 på frisk pasta  
4 mellemstore tomater  
2 spsk. olivenolie  
4 fed hvidløg  
1 spsk timian (frisk(tør))  
100 g creme fraise  
Flutes (bagt af Brinkholm mel)

Tomatsovs - tomater skæres i halve og lægges i bradepande sammen med hvidløg. Olivenolie og

timian hældes over. Bradepanden sættes i ovnen i 20 minutter ved 200 grader. Derefter blændes i blænder, så det hele bliver til en grødmasse. Østershatte - østershatte skyldes og skæres i strimler på størrelse med en tommelfinger. Steges på panden i ca. 10 minutter med en smule olivenolie. Hældes derefter i tomatsovsen. Pasta - frisk pasta koges ca. 2 minutter følg eventuelt vejledning på pakken. Servering - Pasta sovs med østershatte hældes over pasta og en klat cremefraiche på toppen, tilbehør flute.

### Kødgryde med karry og ananas

Ingredienser:  
500 gram oksekød (fx oksefilet, klump eller inderlår) i tern  
10 små løg eller 1-2 store i kvarte  
1/2 spsk. Karry  
olie til stegning  
1 dl væske (bouillon eller vand)  
1 dl piskefløde  
salt og peber  
1 spsk. hvedemel  
1 dl vand  
1 æble skåret i tern  
ca. 1/2 ananas skåret i tern

Fremgangsmåde:  
Brænd karry af i en stegegyde. Tilsæt olie og brun kød og løg.  
Spæd med væske og fløde. Krydr med salt og peber.  
Lad gryden simre under låg i ca. 1 time, eller til kødet er mørt.  
Rør melet ud i vandet og hæld jævningen i gryden. Lad det koge nogle minutter. Kom æble og ananas i gryden og smag til med krydderier.

**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. – Rødkål 15 kr. – Rosenkål 400g 18 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 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.