



## Brinkholm nyt uge 11-2009

### Kære Abonnent

#### **Gården liv:**

Denne lørdag har vi også afholdt andelshaverdag, så foruden at pakkegruppen havde travlt med ugens kasser, var der livlig aktivitet på gården. Den stod på forårsoprydning på markerne bl.a. blev nogle af de gamle jern-grisehuse samlet sammen og lagt væk til senere afhentning af jernhandleren, da vi ikke regne med, at skulle have grise igen.

Inden længe vil der komme en hest til gården og med tiden måske to. Brinkholm får nye lejere på 1. sal fra den 1. juli 2009 og et år frem. Familien, som er på 2 voksne og en teenager datter, kommer fra Skanderborg. Nu har familien besluttet at rykke teltpælene op og flytte til Sjælland og det blev så Brinkholm, valget faldt på. Ud over de 2 benede, består familien af en hest, en kat, en kanin og et marsvin, og de har tanker om at skaffe sig endnu en hest. Det bliver dejligt i fremtiden med mere liv på gården.

#### **Grøntsagskassen:**

Desværre var der ret mange bønner, der ikke var pæne ved ankomsten. Dette betød, at der kun var bønner nok til GRÅ og RØD kasse. GRØN kasse har fået en blanding af, hvad vi på gården havde overskud af: rosenkål, blomkål, artiskok m.m. – det kan blive, en forhåbentlig god overraskelse ☺

Der er stadig lidt **rosenkål**, de er ikke så store, men dejlige. De kan i de næste uger bestilles som **tilkøb 400 g 18 kr.** –

Er du en af dem der blander din egen müesli, så husk at bestille **mandler som tilkøb 150 g - 29 kr.**

Mange dejlige foråret-banker-på-hilsner ☺

#### **Brinkholm-folkene**

Der kan stadig bestilles

**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 sidstøjeblisksændringer)**

Grå kasse	Rød kasse	Grøn kasse	
2 kg kartofler		1 kg kartofler	DK
1 kg gulerødder		1 kg gulerødder	DK
Spidskål	Spidskål	Spidskål	E
Glaskål	Glaskål	Glaskål	I
Bønner	Bønner	Diverse	Æ
Hvidløg 2 stk	Hvidløg 2 stk	Hvidløg 2 stk	AR
Salat – Iceberg	Salat – Iceberg	Salat – Iceberg	E
Artiskok 2 stk	Artiskok 2 stk		I

Frukt kasse		Frokost kasse	
Kiwi	I	Salat - Iceberg	E
Bananer	Mellemamerika	Agurk	E
Appelsiner – Navel	I	Tomat cocktail	I
Æbler – Jonagored	I	Peberfrugt – grøn	I
Passionsfrugt 2 stk		Avocado	UG
		Persille bredbladet/Krus	DK

**Alle varer er økologiske**

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

## Opskrift:

### Kogte Artiskokker

#### Ingredienser:

2 artiskokker  
vand (så det dækker artiskokkerne)  
1½-2 tsk salt pr liter vand  
1 citron

#### Fremgangsmåde:

Skyl artiskokkerne. Bræk stilken af over bordkanten, så alle tråde i bunden trækkes ud. Evt. skarpe bladspidser klippes af. Bring vandet i kog i en stor gryde. Tilsæt salt og citron skåret i mindre stykker. Kog artiskokkerne i 15-40 minutter afhængig af størrelse. Når de nederste blade nemt kan trækkes af, er artiskokken mør. Hæld kogevandet fra, når de er færdigkogte. Lad dem dryppe af med bunden opad. Skub bladene til side og fjern »skægget« i midten af bunden. Artiskokbladenes nederste kødfulde del spises med dressing eller rørt smør. Bunden, der er mest kødfuld, kan spises både kold og varm.

### Grillet artiskok med bønner og kapers

#### Ingredienser:

2 artiskokker  
salt  
1 citron  
½ spsk korianderfrø  
100 g friske grønne bønner

#### Dressing:

1 tsk olivenolie  
2 tsk citronsaft  
1 tsk vand  
½ tsk sennepsfrø  
1 tsk friskhakket estragon  
1 spsk friskhakket persille  
1 tsk kapers

#### Fremgangsmåde:

Kog artiskokkerne som i opskriften 'Kogte artiskokker', dog med korianderfrøene i kogevandet. Fjern bladene og »skægget« og skær selve bunden i tynde cirkelformede skiver. Pensl med olivenolie, og grill dem i 15 sekunder meget nær grillelementet, til de begynder at skifte farve. Blend eller hak ingredienserne til dressing sammen og pisk rundt. Blancher de ribbede bønner i 30 sekunder og læg dem som lag mellem skiver af artiskok. For hvert lag dryppes lidt dressing over. Serveres med friskbagt landbrød (af Brinkholm mel:). De overskydende blade kan serveres med lidt olivenolie og citron til kokkene, eller som forret dagen før serveringen af de grillede artiskokker.

**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 **150 g mandler 29 kr. – Rødkål 15 kr. – Rosenkål 400g 18 kr.**

Kasstyper	Pris	1 Rødkål	15 kr.	1½ kg knækket Rug	27 kr.
Grå kasse	155 kr.	1 kg. Æbler (udenl.)	32 kr.	1½ kg Hel Rug	25 kr.
Grøn kasse	110 kr.	1 kg. Bananer (ml.amerika)	25 kr.	<b>Aurion mel og gryd</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.	1½ kg Sigtet Hvede	29 kr.	1,5 kg Durum Spelt	43,00 kr.
<b>Levering</b>	40/20 kr.	1½ kg Gr. fuldk. Hvedemel	23 kr.	1 kg Havregr. Grov	31,25 kr.
<b>Ekstra grønt og frugt</b>		1½ 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.	1½ kg Hel Hvede	26 kr.	10 æg	30 kr.
1 kg Løg	20 kr.	1½ kg Sigtet Rugmel	31 kr.	15 æg	45 kr.
1 kg. Gulerødder	10 kr.	1½ kg Groft fuldk. Rugmel	29 kr.	30 æg	90 kr.