



Brinkholm nyt uge 12-2009

Kære Abonnent

Gården liv:

Pia, som lige har holdt nogle feriedage på Brinkholm, sender denne hilsen: ”De hyppigste arbejdsskader med får består i knæ - og stikskader”. Ordene faldt, da jeg stod sammen med Henrik og Inge fra ”VikingLam”. De var i fuld gang med at vaccinere de 28 får og lam, der står på Brinkholms jorde. Inden afgang var jeg blevet informeret om den tredobbelte vaccine mod bløde nyre, tarmbrand og stivkrampe, og i dét lys var det godt at vide, at dyrene undgår disse sygdomme. Næste dag var jeg med til fodringen med i alt 600 kg wrapphø og 80 liter vand. Hvad en god påskefrokost er for os, er frisk wrapphø for får!

Enkelte af fårene har navne – f.eks. Fnuller-barnets første lam, Uno, samt Halvandet-horn, fordi hun knækkede sit ene horn. Hos racen Gute har både væddere og får som bekendt horn. Ude hos vædderne fik Ferdinand og ”lille frække Frederik” noget byg.

Ingen af fårene læmmede, mens jeg var på besøg. Men fra d. 22. marts skulle der ud fra diverse beregninger komme lam på gården. Efter en tid sammen med deres mor vil de første lam komme på afgræsning på græsset under kastanien ud for Længen.

Har du lyst til at vide mere om får, kan det varmt anbefales at besøge Dansk Fåreavls hjemmeside: www.sheep.dk og Dansk Gute og Spælsau Forening, www.gute.dk for at læse lidt mere om ”folk og fæ”.

LandbrugsLauget havde sit årlige økologikontrolbesøg af Plantedirektoratet i tirsdags, og mødet gav ingen anledning til bemærkninger.

Er du en af dem der blander din egen müsli, 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. – Rosenkål 400 g 18 kr.**

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

Grå kasse	Rød kasse	Grøn kasse	
2 kg kartofler		1 kg kartofler	DK
1 kg gulerødder		1 kg gulerødder	DK
Rodselleri	Rodselleri	Rodselleri	DK
Porre	Porre	Porre	DK
Aubergine	Aubergine	Aubergine	E
Bønner grønne	Bønner grønne	Bønner grønne	Æ
Spinat – baby	Spinat – Baby	Spinat – Baby	DK
Fennikel	Fennikel		I

Frugt kasse		Frokost kasse	
Ananas	UG	Leveres kun i ulige uger	
Bananer	Mellemamerika		
Æblebananer	UG		
Appelsiner – Navel	I		
Æbler – Jonagored	I		

Alle varer er økologiske

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

Opskrift:

Rå sellerisalat

Selleri kan også snildt spises rå. Riv den sammen med æbler og gulerødder samt evt. lidt ananas. En god dressing til salaten kan laves af:

2 tsk Olie + 2 tsk Hvid balsamico + 1 spsk Sennep + lidt Honning

Salat af kogt selleri

Sellerien skæres i tynde skiver (som til agurkesalat) og koges i vand salt og citronsaft i 2 minutter. Hæld vandet fra og tør sellerien.

Lav en dressing af fx. cremefraiche med dijonsennep, forårsløg, kapers og finthakkede cornichoner (små saltsyldede agurker)

Grillet Aubergine (Melanazane grilliate)

400 g auberginer

salt

marinade af :

4 spsk olivenolie

1 fed hvidløg

persille

2 spsk citron

salt.

Skær stilken af auberginerne og skær dem i skiver på langs på ca 1,5 cm.

Læg skiverne i en si lagvis med salt drysset over , lad dem stå i 30 minutter. Tør saltet af med køkken rulle og læg skiverne på en varm grillpande eller grill med gløder der ikke er alt for varme .

Grill skiverne i 2-3 minutter på hver side .

Læg dem på et fad .

Pisk en marinade af olivenolie og citron salt og knust hvidløg og dryp den over aubergine skiverne.

Lad auberginer trække i et par timer og server dem med hakket persille over.

Browncake (Irsk sodabrød)

Et godt madbrød er det irske browncake. Det er hurtigt og nemt at lave – tager under 1 time ialt.

Ingredienser:

1 kg Brinkholm grahamsmel

4 tsk salt

2 tsk natron

ca ¾ l kærnemælk

Strat med tænde for ovnen på 200 grader

De tørre ingredienser blandes grundigt i en røreskål.

Kærnemælken hældes i og der røres en fugtig dej – uden at ælte ret meget.

Dejen samles til en kugle og klappes flad på en bageplade – til ca. 30 cm i diameter og 5 cm i højden. Der skæres et kors i brødet, som bages i ca 30-40 minutter ved 200 grader.

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.	Aurion mel og gryn	
Rød kasse (-kartofler)	135 kr.	1 kg. Blandet Frugt	30 kr.	1,5 kg Spelt sigtet	55,50 kr.
Frugtkasse	100 kr.	Brinkholm mel		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.
Levering	40/20 kr.	1½ kg Gr. fuldk. Hvedemel	23 kr.	1 kg Havregr. Grov	31,25 kr.
Ekstra grønt og frugt		1½ kg Grahamsmel	29 kr.	Æg	
10 kg. Kartoffler	100 kr.	1 kg Hvedekliid	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.