



Brinkholm nyt uge 14-2009

Kære Abonnent

Fårets Dag på Brinkholm.

Påske lørdag, d. 11. april 2009 deltager Brinkholm i Dansk Fåreavls arrangement "Fårets Dag" og holder åbent hus hos fårene mellem klokken 10 og 16.

De nye lam, deres mødre og tanter vil være sat på græs lige bag Andelshaverlængen, så man kan nyde at se dem hoppe rundt. Inge og Henrik, vores fåreavlere, vil være klar til at fortælle og besvare spørgsmål om får, fordring, naturpleje og al den slags. Antallet af lam ved vi jo af gode grunde endnu ikke, men vi er ret sikre på, at der vil være en del flere end de 4 vi har nu. Nogle af vædderne, bl.a. vores store sorte Ferdinand, er meget kælnne og vil gerne lade sig klappe af indtil flere børn samtidig. Caféen i andelshaverlængen vil være åben for salg af møller Eriks boller og pandekager samt kaffe og the. Og det vil være muligt at få suppleret sin grøntsagsbeholdning fra boden – en god mulighed når der nu ikke er kasseudbringning i påsken!

Grøntsagskassen:

Da vi desværre ikke modtog ingefær nok, blev der kun til RØD kasse, GRÅ har som erstatning fået 2 hvidløg.

Ingen kasseleveringer i Påsken:

Vi holder **lukket i Påsken** d.v.s. **ingen levering søndag d. 12/4 og mandag d. 13/4 – uge 16** (h.h.v. 1. og 2. Påskedag). De 14-dages kunder, der får levering i lige uger, kan vælge at flytte leveringen 1 uge frem og få levering i uge 15, søndag d. 5/4 og mandag d. 6/4. Det samme gælder månedskunder, der skulle have levering i uge 16. – **Meddelelsen skal gives senest søndag d. 29. marts 2009**

Husk evt. at bestille ekstravarer med leveringen uge 15.

Mange dejlige solskins-forårshilsner ☺

Brinkholm-folkene

Er du en af dem der blander din egen muesli, så husk at bestiller mandler, de kan nu også købes i 1 kg 175kr.

Der kan stadig bestilles **150 g mandler 29 kr. – små Rødkål 15 kr. – Appelsiner 1 kg 25 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	1 kg gulerødder	DK
Savoykål	Savoykål	Savoykål	DK
Broccoli	Broccoli	Broccoli	I
Rød Skalotteløg	Skalotteløg	Skalotteløg	DK
VinterPortulak	VinterPortulak	VinterPortulak	DK
Julesalat	Julesalat		DK
Citron	Citron		I
	Ingefær		K
Hvidløg			AR

Frugt kasse		Frokost kasse	
Pærer Red Bartlett	AR	Leveres kun i ulige uger	
Bananer	Mellemamerika		
Appelsiner - Navel	I		
Æbler – Royal Gala	AR		
Blommer – Royal Dimond	CH		

Alle varer er økologiske

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

Opskrift:

Savoykål – Tips til tilberedning

- Savoykål er velegnet til råkost med gulerødder, appelsinsaft, snittede æbler, nødder og tørrede frugter.
- Steg fintsnittet savoykål på panden med strimler af kylling, og smag til med soja.
- Savoykål er god at pakke om kød-, fiske- og grøntsagsfars
- Snit savoykål og brug den i stedet for hvidkål i coleslaw eller andre råkostsalater
- Lynsteg strimlet savoykål sammen med strimler af gul peber i lidt olie. Smag til med sojasauce.
- Brug dampede savoykålblade til at pakke om kåldolmere
- Lav en salat af fintsnittet savoykål, æblebåde og mynteblade. Dryp med friskpresset appelsinsaft og pynt med oliven.
- Damp savoykålbåde møre og server dem som tilbehør gerne dryppet med en olie-eddike marinade og et drys klippet purløg.

Værd at vide

Savoykål indeholder masser af kostfibre, der er gode for fordøjelsen.

GULERODSSUPPE

Lad smøret gyldne i en tykbundet gryde. Svits grønsagerne heri. Tilsæt bouillon og flødeost i mindre stykker. Lad suppen koge ved svag varme til flødeosten er smeltet og suppen er jævn. Smag til med salt og peber.

Spis groft brød til.

25 g smør
4 fintrevne gulerødder (ca.400 g)
1 mellemstort, grofthakket zittauerløg
1 liter grøntsagsbouillon(terning + vand)
200 g flødeost
1 tsk. Groft salt.

Selleri stegt med blommer

Tilbehør til stegt kød – Fremgangsmåde:

Skær sellerien i tern og steg dem på en varm pande i smør, indtil de tager farve, 1-2 min. Del blommerne i halve og udsten dem. Tilsæt dem til sellerien, og steg dem med 1 min. Tilsæt finthakket skalotteløg og vend det hele sammen. Tilsæt portvin og kog ind til væsken næsten er væk. Hæld fløde ved og kog ind, til fløden bliver tyk og cremet. Hvis blommer og selleri er møre, inden fløden har den ønskede konsistens, skal de tages fra, og tilsættes igen, når fløden er kogt ind. Smag til med salt og peber og drys med finthakket persille eller timian.

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.**

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