



## Brinkholm nyt uge 15-2009

### Kære Abonnent

#### Gårdens liv:

I denne weekend hvor der er andelshaverdag, håber vi at få gjort grøntsagsmarken klar. Den er blevet pløjet og harvet, så nu skal bedene afsættes. Hvis alt går som planlagt regner vi med at komme i gang med såningen i Påsken.

Vi har modtaget såsæd: byg og havre – ølandshveden kommer på mandag.

Ugens lamme rapport: Indtil er der nu 4 får der har læmmet (født). Det er blevet til 3 gimmer lam (hunner) og 2 vædder lam (han). Så vi venter stadig på 24 får, der skal læmme, i den nærmeste tid. Når man kigger ud over fåreflokken skal man se godt efter for at kunne finde Uno, vores førstefødte der kom 4 juledag, hun er nu ligeså stor som nogle af dem, der blev født sidste sommer.

#### Grøntsagskassen/Frugtkassen:

I oversigten over kasseindhold er 1 kg gulerødder i RØD kasse desværre 'faldet ud' i de sidste Nyhedsbreve, men de har altid stået på pakkelsen til pakkeholdet, så forhåbentlig har ingen manglet. **VinterPortulak** – dejlig i salatskålen eller blot spise hel til maden – også stænglen. Det blev til hvide **champignon** i.s.f. Kastani, som annonceret, da vores leverandør desværre ikke fik leveret nok. Vi fik leveret for få **Iceberg Salat** og for mange **Agurker**, hvilket betyder, at GRØN kasse har fået Agurk.

En del af de **blommer**, vi fik leveret i denne uge, havde fået lidt gråskimmel, vi har selvfølgelig sorteret dem fra. Hvis I alligevel har fået en/nogle dårlige blommer, så mail eller ring



Mange dejlige Påskehilsner ☺

#### Brinkholm-folkene

**Opråb – Vær rar at huske sætte tomme returkasser ud !**

**HUSK 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).

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. – 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
Spidskål	Spidskål	Spidskål	E
Blomkål	Blomkål	Blomkål	F
Iceberg	Iceberg	Agurk	E / DK
VinterPortulak	VinterPortulak	VinterPortulak	DK
Rosmarin	Rosmarin	Rosmarin	UG
Champignon	Champignon		NL
	Hvidløg		AR

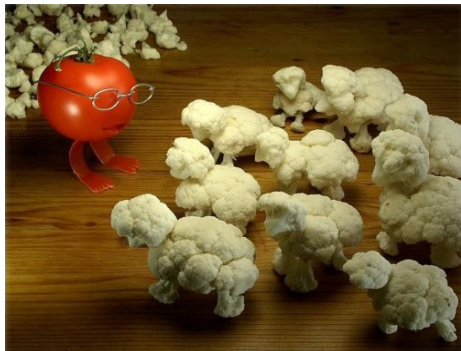
Frugt kasse		Frokost kasse	
Pærer Red Bartlett	AR	Iceberg	E
Bananer	Mellemamerika	Agurk	DK
Appelsiner - Blod	I	Champignon Kastanie	NL
Æbler – Royal Gala	AR	Tomater	E
Blommer – Royal Diamond	CH	Radiser	DK
		Karse	DK

**Alle varer er økologiske**

## Opskrift:

### Farsbrød med blomkål og parmaskinke (4 pers.)

1 Blomkål  
500 g hakket svinekød  
100 g parmaskinke ell. anden skinke  
2 løg  
1 fed hvidløg  
1 spsk persille  
1 frisk chilipeber (kun udelades)  
Lidt reven muskatnød  
1 æg  
Havsalt og Perber  
400 g Kartoffler



**Hak** løg, hvidløg, chili og persille ultrafint, og skær det halve af blomkålen i små tern.  
**Tænd** ovnen på 180° C varmluft/ 200° C alm. ovn.  
**Rør** farsen sammen med løg, chili, persille, æg, reven muskatnød, hakkede blomkålsbuketter samt salt og peber. (Hvis dobbelt portion stadig kun det halve blomkål i farsen).  
Form farsen som et brød, og kom det i et ovnfast fad. Beklæd farsen med parmaskinke.  
Bag den 1 time ved 180 grader.  
**Skræl** kartoflerne, og sæt dem over, når der er gået ca. 1/2 time af farsens bagetid.  
**Skyl** resten af blomkålen, og bræk den i små buketter. Blomkålen kommes i gryden til kartoflerne, og koger med de sidste 5 minutter.

### Spidskål med gedeost

1 spidskål  
4 æg  
2 dl piskefløde  
2 dl græsk Yoghurt  
100 g frisk gedeost  
1 fed hvidløg  
2 kviste dild

Kom æg, fløde, yoghurt, frisk gedeost og hvidløg (presset ell. finthakket) i en skål og

pisk godt sammen. Krydr også med salt og peber. Pluk de yderste blade af kålhovedet og vask det. Kog det herefter i vand 6-8 min. Tag op og køl af. Dryp godt af. Smør 6 forme med lidt smør. Del kålen i seks stykker og fjern stokken. Kom hvert stykke i en form og hæld æggemassen over. Bag dem herefter ved 180° i 15 min. Har du ikke mange små forme kan du bare bruge et stort, lidt højt ildfast fad. Bages ca. 15-20 min. længere.

**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.** –

Kasstyper	Pris			
Grå kasse	155 kr.	1 kg. Æbler (udenl.)	32 kr.	1½ kg knækket Rug 27 kr.
Grøn kasse	110 kr.	1 kg. Bananer (ml.amerika)	25 kr.	1½ kg Hel Rug 25 kr.
Rød kasse (-kartofler)	135 kr.	1 kg. Blandet Frugt	30 kr.	<b>Aurion mel og gryn</b>
Frugtkasse	100 kr.	<b>Brinkholm mel</b>	1,5 kg Spelt sigtet	55,50 kr.
Frokostkasse	110 kr.	1½ kg Sigtet Hvede	1,5 kg. Spelt mel (fuldkorn)	45,50 kr.
<b>Levering</b>	40/20 kr.	1½ kg Gr. fuldk. Hvedemel	29 kr.	1,5 kg Durum Spelt 43,00 kr.
<b>Ekstra grønt og frugt</b>		1½ kg Grahamsmel	23 kr.	1 kg Havregr. Grov 31,25 kr.
10 kg. Kartoffler	100 kr.	1 kg Hvedekliid	20 kr.	<b>Æg</b>
1 kg Kartoffler	10 kr.	1½ kg Hel Hvede	26 kr.	6 æg 18 kr.
1 kg Løg	20 kr.	1½ kg Sigtet Rugmel	31 kr.	10 æg 30 kr.
1 kg. Gulerødder	10 kr.	1½ kg Groft fuldk. Rugmel	29 kr.	15 æg 45 kr.
				30 æg 90 kr.