



Brinkholm nyt uge 17-2009

Kære Abonnent

Gårdens liv:

Der summede af travlhed i Påsken – på marken blev grøntsagsbedene afsat, og Ølandshveden blev sået. Havremarken blev harvet og er nu klar til såning

Fårets Dag blev for første gang afholdt på Brinkholm Påskelørdag d. 11/4 – og det var et vellykket arrangement. Vejret var med os, solen skinnede fra en skyfri himmel lige fra morgenstunden, og der summede af travlhed for at være klar til kl. 10, hvor de første gæster dukkede op.

Dagen var velbesøgt – og vi fik vist vores lam frem. På daværende tidspunkt var der født 7 lam, 3 af dem rigtige påskelam, 1 født Skærtorsdag og 2 (tvillinger) født Langfredag. I dag fredag er vi oppe på 23 lam.

Et par gæster faldt totalt for det største spælsau-vædderlam – brun med hvid toupe og hvide sokker på bagbenene. De har selv 3 moderfår + 3 små lam, han skal være deres ny avlsvædder. Når lammet er vænnet fra mor, bliver han afhentet.

De 4 ældste lam på knap 3 uger (2 spælsau og 1 gute) gik sammen med deres mødre i en lille indhegning lige ved siden af gården – det var et rigtigt tilløbsstykke. Lammene hoppede rundt og var rigtig sjove at se på. En stor nydelse og fryd for øjet. De besøgende børn løb rundt og plukkede græs, som de fodrede fårene med, mens forældrene sad ved små borde ved siden af og nød en kop kaffe/the fra caféen, der i dagens anledning var stablet på benene.

Dagen afsluttede perfekt, idet vores helt hvide spælsau fødte tvillinger – et sort og et helt hvidt.

Se fotos på hjemmesiden www.landbruglauget.dk under 'Nyheder' i højre side

Grøntsagskassen/Frugtkassen:

Portulak opbevares bedst i posen i køleskabets grøntskuffe. Det må ikke blive klemt. Vinter-Portulak er meget C-vitaminrig og er derfor et glimrende tilskud her lige inden alle de nye grøntsager kommer.

Mange skønne solskinshilsner ☺

Brinkholm-folkene

Opråb – Vær rar at huske sætte tomme returkasser ud !

Er du en af dem der blander din egen müsli, 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
Glaskål	Glaskål	Glaskål	I
Nye Løg	Nye Løg	Nye Løg	E
Kastanie Champignon	Kastanie Champignon	Kastanie Champignon	NL
Radiser	Radiser	Radiser	DK
Peberfrugt – Grøn	Peberfrugt - Grøn	Peberfrugt – Grøn	E
Jordkokker	Jordkokker		DK
Vinter-Portulak	Vinter-Portulak		DK

Frugt kasse		Frokost kasse	
Ananas	UG	Salat – Batavia	I
Banener	Mellemamerika	Agurk	DK
Kiwi	I	Bdt. Nye Løg	E
Æbler – Royal Gala	AR	Tomater	E
Passionsfrugter	UG	Radiser	DK
		Peberfrugt – Grøn	E

Alle varer er økologiske

LandbrugsLauget a.m.b.a.; Kulagervej 23, St. Linde, 4653 Karise
Tlf. 56 78 89 69, mail info@landbrugslauget.dk; Hjemmeside www.landbrugslauget.dk

Opskrift:

Både **glaskål** og **jordkokker** er jo nogle dejlige sprøde grøntsager. De er gode groftrevne med en dressing af et mælkeprodukt fx. græsk yoghurt enten hver for sig eller sammen. Eller prøv at komme dem i en **kold kartoffelsalat**:

Kog ca 700 g kartofler, og skær dem i passende stykker.
Rør en dressing af 2 dl yoghurt, ½ dl økologisk mayonaise og 1½ dl cremefraice, smag til med salt og lidt økologisk sød sennep eller karry.
Riv 200 g glaskål og 200 g jordkokker ned i dressingen.
Hak et løg (hak gerne toppen med) og kom det i.
Kom også gerne skivede radiser i salaten.
Bland kartoffelstykkerne i. Pynt med lidt klippet grønt, fx portulak.

Tzatziki med Jordkokker

3 dl græsk/tyrkisk youghurt
200 g revet jordkokker
1 fed hvidløg
Salt & Peber

Riv jordkokker groft – Youghurten smages til med salt, peber og presset hvidløg (efter smag) – Bland de revet jordkokker i dressingen og lad det stå og hvile. Pynt evt. med klippet grønt
Kan spises som tilbehør til mange forskellige slags retter.

Kartoffelsalat med portulak og radiser

1 kg kartofler
1 løg evt. salatløg
3 spsk. vindrukerne- el. solsikkeolie
3 dl grønsagsbouillon
2 spsk. hvidvinseddike
2 spsk. grov sennep
2 håndfulde portulak
1-2 bdt. radiser
100 g bacon eller pancetta
flagesalt og peber fra kværn efter smag

med koldt vand. Pil kartoflerne, og skær dem i ikke for tynde skiver. Hak det pillede løg fint, og svits det sagte i 1 spsk. olie. Tilsæt hed bouillon, og kog løget i ca. 5 minutter. Rør eddike og sennep i, og hæld den krydrede bouillon over kartoflerne. Skyl portulak og radiser. Steg bacon/pancetta sprødt på en slip let-pande, og afdryp på køkkenrulle. Kort før servering blandes portulak og radiser med kartoflerne. Smag til med salt og peber, anret portionsvis, og drys med smuldret bacon/pancetta.

Skyl kartoflerne, og kog dem med skræl på i ca. 20 minutter. Afdryp, og overhæld dem

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.** –

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