



Brinkholm nyt uge 18-2009

Kære Abonnent

Efter de seneste dages megen sol står forsytiabuske & -træer i mørk varmgule farver og at dømme efter mirabelle-træernes utallige hvide blomster, bliver det sikkert et frodigt mirabelleår.

Gårdens liv:

I den forløbne uge er havre- og bygmarken blevet harvet en ekstra gang og der er spredt gødning. I løbet af weekenden regner vi med at få sået begge dele.

Får & lam: I forbindelse med Fårets dag kom de ældste lam (født i marts) på græs med deres mødre, og det er noget de har nydt. I denne weekend kommer næste hold ud på græs – 11 lam med mødre. Det er virkelig skønt at opleve – at se de små lam blive ellevilde over den megen plads de får, de springer, hopper og spæner rundt i folden, det de mest fantastiske og sjove spring de små kan udføre. De allermindste lam på under 2 kg skal gå endnu nogle dage sammen med deres mødre på 'fødegangen' i de åbne træhuse i foldene.

Grøntsagskassen/Frugtkassen:

I denne uge have vi problemer med at få de vare vi havde bestilt, men til gengæld er de varer, vi har fået i stedet for meget flotte. Der blev til danske blomkål i stedet for som annonceret savojkål. Danske agurker i stedet for courgetter og der var ikke nok Romani salat til alle kasser, så der er suppleret med Batavia og dansk Hovedsalat. Hvidløgene med top skal opbevares i plastpose i køleskabets grønnsagsskuffe.

Mangoen fra Mali er af sorten Amelie, der er ret grøn og bliver gullig, når den modner.

Stadig mange skønne solskinshilsner ☺

Brinkholm-folkene

Husk når I afbestiller kasser i.f.m. med ferie o.lign skal det ske TIRSDAG ugen før levering.

Opråb – Vær rar at huske sætte tomme returkasser ud !

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
Agurk	Agurk	Agurk	DK
Aubergine Graffiti	Aubergine Graffiti	Aubergine Graffiti	NL
Grønne Asparges	Grønne Asparges	Grønne Asparges	I
Salat Romani/Batavia	Batavia/Hovedsalat	Batavia/Hovedsalat	I/DK
Blomkål	Blomkål		DK
Hvidløg med top	Hvidløg med top		DK
		Ingefær	K

Frukt kasse		Frokost kasse	
Mango	Mali	Leveres kun i ulige uger	
Bananer	Mellemamerika		
Pære Packham	A		
Æbler – Red Delicious	A		
Blommer Rød/Sort	A/Ch		

Alle varer er økologiske

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

Opskrift: Asparges og Pasta

400 g pastasløjfer
400 g grønne asparges
1 bdt. Forårsløg
150 g røget mørbrad
150 g basilikum-tapenade

Kog sløjferne i saltet vand. Tilsæt asparges skåret i mindre stykker og forårsløgene de sidste 3 min. Gem lidt af vandet. Hæld det gennem sien og tilbage i gryden. Tilsæt mørbrad i strimler og basilikum-tapenade og lidt af kogevandet. Smag til og server straks.

Basilikum-tapenade

1 stor dl udkernede sorte oliven
6 sardeller
1 1/2 spsk kapers
1 hvidløgsfed presset
saften af 1 citron
4 spsk olivenolie (eller mere)
nymalet sort peber
2 spsk frisk basilikum

Bland oliven, sardeller, kapers, hvidløg, citronsaft, olivenolie og peber i en blender.

Man kan også bruge morter eller grøntsagskværn, men det går hurtigere med en blender. Nogle sekunder på høj hastighed er nok til at få blandingen jævn.

Tilsæt eventuelt mere olie hvis konsistensen er for tyk. (Er blandingen for salt kan man tilsætte 1/2 tsk sukker).

Bland den fintklippede basilikum i og stil tapenaden i køleskabet, overdækket med plastfolie, til den skal serveres. Den kan holde sig i cirka 10 dage.

Auberginer og tomater, gratinerede

1 aubergine
1 dåse hakkede flåede tomater
1 løg
1 hvidløg med top
1 bundt bredbladet persille
100 g feta
100 g mozzarella
evt. en lille grøn chili
olivenolie
salt og peber

Auberginerne skæres i 1 cm tykke skiver, drysses med salt og lægges under let pres i 20 min. til de har afgivet den bitre væske.

Skylles i koldt vand og duppes tørre. Ristes på begge sider i rigeligt olivenolie på en varm pande og lægges herefter på fedtsugende papir. Det finthakkede løg og hvidløg klares i lidt olie, tomaterne tilsættes og varmes igennem. Tilsæt hakket persille (gem lidt til pynt) og evt. den hakkede chili. Smag til med salt og peber. Aubergineskiverne fordeles i et ildfast fad, tomatsovsen bredes ud over.

Fetaen smuldres og drysses over sammen med mozzarellaen.

Bages i ovnen ved 200 gr til osten er smeltet og gylden, ca. 20 min.

Tips: Hvis man koger aubergine inden de steges, suger de ikke så meget olie.

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. Kartoffler	100 kr.	1 kg Hvedeklid	20 kr.	Æg
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.