



## Brinkholm nyt uge 19-2009 (søndag d. 3.5. – lørdag d. 9.5.2009)

### Kære Abonnent

**Vær rar at huske at sætte tomme returkasser ud!** Vi mangler stadig mange kasser, de er dyre og vi har ikke råd til at blive ved med at skulle købe nye.

**Gårdens liv:** Så er det blevet 1. maj, alle markerne er blevet tilsået, og ø-landshveden er blevet grøn. I dag ankommer de første udplantnings planter til grøntsagsmarken, det blev rosenkålen, der kom først i år. Så nu glæder vi os til at komme ud med plantemaskinen i morgen. Vi tager et nyt (gammelt) vandingsanlæg i brug i år, sidste år løb vi rundt og trak slanger frem og tilbage hele tiden, det glæder vi os til ikke at behøve i år. Det nye anlæg skulle kunne dække 2 bede af gangen, og kører automatisk ned gennem rækkerne, og vi får jo nok god brug for det her i starten så tørt som det er.

### Grøntsagskassen/Frugtkassen:

Årets første nye **gulerødder** med top fra Frankrig – de var dyre men vi kunne ikke modstå dem. Skær straks toppen på **gulerødder og radiser** af, da de fordamper meget vand og derfor tapper rodfrugten for væde. Hvis du vil beholde toppen, skal toppen skylles og opbevares let fugtige i plastpose i køleskabet. Spis **bønnerne og baby spinat** mens de er friske og dejlige. Nogle anbefaler, at bønner skylles i saltvand før brug. Det blev igen til flotte Graffiti Auberginer, da der desværre ikke var flere grønne Asparges, som ellers annonceret. Det blev til **Ananas** i denne uges frugtkasse, vi havde ellers håbet at få flere af de gode blommer, vi fik i sidste uge, men desværre disse var også udsolgt. Hvis I ikke skal spise ananassen med det samme, så læg den i køleskabet (optimalt i svaleskab 8-10 grader). Ananas bliver plukket modne og skal ikke eftermodne, det er sorten der afgør om de er gule eller grønne, når de er modne – prøv rådet med at trække et af de inderste topblad ud, slipper det nemt, er den moden.

Endnu en uge med dejlige varme solskinshilsner ☺

### Brinkholm-folkene

**Husk når I afbestiller kasser og tilkøb skal det ske TIRSDAG ugen før levering.**

**Mandler 1 kg 175 kr. – 150 g 29 kr. – 1 kg pærer 30 kr. i de uger med pærer i frugtkassen**

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

Grå kasse	Rød kasse	Grøn kasse	
2 kg kartofler		1 kg kartofler	DK
1 bdt. nye gulerødder	1 bdt. nye gulerødder	1 bdt. nye gulerødder	F
Spidskål	Spidskål		Spanien
Løg	Løg	Løg	DK
Graffiti Aubergine	Graffiti Aubergine	Graffiti Aubergine	NL
Courgette	Courgette	Courgette	Italien
Baby spinat	Baby spinat	Baby spinat	Italien
Chile	Chili	Chili	Uganda
Bønner – grønne	Bønner – grønne		Egypten

Frugt kasse		Frokost kasse	
Kiwi	Italien	Romani Salat	Italien
Banuner	Mellemamerika	Baby Spinat	Italien
Pære Packham	Argentina	Agurk – krum	DK
Æbler – Royal Gala	Argentina	Cherry tomater i bakke	Italien
Ananas	Uganda	Radiser	DK
		Peberfrugt – Gul	NL

**Alle varer er økologiske**

## Opskrift:

### Pastasalat med spinat og ristede mandler

150 g Pastaskruer  
75 g. mandel rå  
½ Rød peberfrugt 60g  
½ Grøn peberfrugt 60g  
1 stk tomat 125 g  
100 g babyspinat  
½ bdt. Persille  
2 dl Crem Fraiche 18%  
Havsalt  
Sort peber  
Citron  
1 tsk. Ingefær rod 1,8 g

#### Fremgangsmåde:

Kog pasta, og lad den køle af. Hak mandler, og rist dem på en tør pande. Skær peberfrugt i tynde aflange skiver, og tomat i tern. Vask spinat, og hak persillen groft. Kom pasta, peberfrugt, tomat, spinat, persille og ristede mandler i en skål, og bland det godt sammen. Rør en dressing af creme fraiche, ½ spsk hakket persille. Smag til med salt, peber, citronsaft og revet ingefær. Serverer pastasalaten med dressing til

### Ratatoulli

1 Aubergine  
1 courgette  
1-2 peberfrugter  
1-2 løg  
3-4 fed hvidløg  
Lidt chili  
500 g tomater el. 2 dåser flåede tomater  
Rødvin  
Olivenolie  
Salt og peber  
Krydderurter - fx persille eller basilikum  
Creme fraiche  
Brød

Skær alt i mundrette stykker (fx 2 x 2cm), hak dog hvidløg og chili lidt finere. Sauter chili, løg og hvidløg i olivenolie i en sauterpande eller tykbundet gryde. Tilsæt de øvrige grøntsager. Lad det sautere knap et kvarter

ved god varme. Rør hyppigt. Hvis du alligevel har tænkt dig at servere rødvin til, så træk flasken op nu og hæld et glas på og lad det reducere (koge ind). Tilsæt så tomater og salt og peber.

Lad det koge godt og grundigt sammen. Det tager en halv times tid – nu passer maden sig selv, blot du rører engang imellem. Gerne uden låg det sidste stykke tid, så retten koger ind til lidt fastere konsistens. Smag til med salt, peber og evt. tørret chili, hvis det mangler styrke. Slut med at vende lidt friske krydderurter i. Fx persille eller basilikum (kan udelades, hvis du ikke lige har). Server retten med en klat creme fraiche på toppen. Godt brød til er et must. Bag evt selv af vores super gode Brinkholm-mel.

**Følgende varer kan leveres med abonnementskassen** – prisen på tilkøbsvarerne kan variere fra uge til uge i takt med pris stigninger og fald:

#### Mandler 1 kg 175 kr. -150 g 29 kr.

Kassetyper	Pris				
Grå kasse	155 kr.	1 kg. Pærer (udenl.)	30 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.	<b>Aurion mel og gryn</b>	
Frugtkasse	100 kr.	1 kg. Blandet Frugt (udenl.)	30 kr.	1,5 kg Spelt sigtet	55,50 kr.
Frokostkasse	110 kr.	<b>Brinkholm mel</b>		1,5 kg. Spelt mel (fuldkorn)	45,50 kr.
<b>Levering</b>	40/20 kr.	1½ kg Sigtet Hvede	29 kr.	1,5 kg Durum Spelt	43,00 kr.
<b>Ekstra grønt og frugt</b>		1½ kg Gr. fuldk. Hvedemel	23 kr.	1 kg Havregr. Grov	31,25 kr.
10 kg. Kartoffler	100 kr.	1½ kg Grahamsmel	29 kr.	<b>Æg</b>	
1 kg Kartoffler	10 kr.	1 kg Hvedekliid	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.