



Brinkholm nyt uge 20-2009 (søndag d. 10.5. – lørdag d. 17.5.2009)

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:

Efter nogle dage med regn, som kom på rette tid efter sidste weekends udplantning, fik vi en dejlig varm solskins St. Bededag, hvilket passede fint med ankomsten af næste hold udplantningsplanter, rødkål og rødløg. Dagens vejrudsigt havde ellers lydt på overskyet og regn, hvis den bare er forsinket passer det igen fint med vores planlægning – vandingen oppefra ☺

Grøntsagskassen/Frugtkassen: Vi fik ikke nok af de annoncerede spidskål, og dem vi fik, var så små, at der er lagt 2 i kassen – resten har fået blomkål.

Solhjulet sendte en prøve på – troede vi – nogle nye røde Ramiro peberfrugt, efter Nyhedsbrevet var trykt, **blev det oplyst**, at det **er chili, medium stærk**, der er forhåbentlig nok til alle kasser.

Ved pakningen i sidste uge smuttede der desværre nogle kedelige pakker bønner forbi vores kontrol, som kompensation for disse, vil der i næste uge komme en ekstra grøntsag i GRÅ og RØD kasse. Har I stadig auberginen fra sidste uge – se den dejlig opskrift på **Ajvar**", som en af vores kunder, vil dele med Jer alle sammen.

Mange lune forårs-plantehilsner ☺

Brinkholm-folkene

I forbindelse med Pinsen, uge 23, sker udbringningen 1 dag senere. Søndagsudbringningen sker 2. Pinsedag, mandag d. 1. juni og mandagsudbringningen flyttes til tirsdag d. 2. juni 2009.

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 sidsteøjebliksændringer)

Grå kasse	Rød kasse	Grøn kasse	
2 kg kartofler		1 kg kartofler	DK
Gulerødder	Gulerødder	Gulerødder	DK
Blomkål/Spidskål	Blomkål/Spidskål	Spidskål/Spidskål	Spanien
Løg	Løg	Løg	DK
Rabarber	Rabarber	Rabarber	Brikholm/DK
Fennikel	Fennikel	Fennikel	Italien
Bøf-tomat	Bøf-tomat	Bøf-tomat	DK
Rød Ramiro – chili / Bonus	Rød Ramiro – chili / Bonus	Rød Ramiro – chili / Bonus	Holland
Peberfrugt – grøn	Peberfrugt – grøn		Holland
Vanillestang	Vanillestang		Uganda

Frugt kasse		Frokost kasse	
Kiwi	Italien	Leveres kun i ulige uger	
Æble/Bananer	Uganda		
Pære/Packham	Argentina		
Æbler – Royal Gala	Argentina		
Blommer Angeleno	Argentina		
Passionsfrugt	Uganda		

Alle varer er økologiske

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

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:

Fyldte peberfrugter med oksefyld

4 peberfrugter
Frisk mozzarella ost
200 g oksekød
salsa
Evt. grøntsager som champignon
og/eller revne gulerødder

Oksefarsen brunes i en gryde, tilsæt salt, peber, 2-4 spsk. salsa, ønskes den krydret, kan lidt chili puttes i. Fyld grøntsagerne ned i gryden til

oksefyldet.

Læg en smule fyld i peberfrugterne af gangen, og kom ca. 3 lag mozzarella skriver imellem oksefyldet. Slut af med en mozzarellaskive. Peberfrugterne skal sættes i ovnen i et fad med en smule vand i bunden, så de ikke brænder fast i fadet. Varmes i ovnen ca. 20 min. ved ca. 200 gr. eller til osten er gylden. Peberfrugten serveres med låget/hatten på.

Opskrift på salsa dip med chili og rød/grøn peber

4 peberfrugter
2 tomater
1/2 løg
1 rød chili
1/2 fed hvidløg
1 dl frisk persille
1 dl frisk basilikum
1 spsk frisk koriander
8 spsk olivenolie
1 spsk balsamico vineddike
1 spsk citronsaft
salt og peber

Læg peberfrugterne på en varm pande med lidt olie og grill dem mørke på alle sider. Læg dem i en skål, læg en tallerken over og lad dem stå og dampe af. Fjern skrællen og kernerne og finhak peberfrugterne. Hvis ikke indholdet er blødt nok, så læg det i en gryde og lad det simre over svag varme i 5-10 min sammen med hakkede tomater. Rør rundt og mos det. Tilsæt resten af de finthakkede ingredienser, rør rundt og smag til med salt og peber. Lad salsaen stå og trække 1 time inden servering.

"Ajvar" fra Kroatien Aubergine-Peberfrugt salat/dip

AJVAR er en hvidløgskrydret salat (mos), hvis hovedbestanddel er auberginer og røde peberfrugter. Salaten serveres som tilbehør til forskellige hovedretter, men kan også bruges som forret og som "godbid" (dip) til drinks. Den smager især godt til grillmad og hakket oksekød og serveres gerne med hakket rå løg i en skål ved siden af.

Opskrift til 4 personer:

1 aubergine
3 røde peberfrugter
2-3 hvidløg
saft af 1/2 citron
1/2-1 dl olivenolie
salt og peber

(dette gøres lettest ved at lægge dem i en plastpose, mens de er varme). Lad dem ligge her til de er kolde. Så er det let at fjerne skrællen). "Kør" frugtkødet gennem kødhakkemaskinen, eller brug blenderen. Rør knust hvidløg, citronsaft og olivenolie i, til salaten har fået en passende konsistens. Smag til med salt og peber. Stil salaten koldt, til den skal serveres. Ønsker man en stærk Ajvar, kan man tilsætte chili - efter smag. Anne-Lene: "Jeg har ikke stødt på noget dansk navn til denne salat, men den smager fantastisk"

Kom aubergine og peberfrugter på risten i oven ved stærk varme (250 grader) i 1/2 time. Befri aubergine og peberfrugter for skræl og kerner

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	1 kg. Pærer (udenl.)	30 kr.	1 1/2 kg knækket Rug	27 kr.
Grå kasse	155 kr.	1 kg. Æbler (udenl.)	32 kr.	1 1/2 kg Hel Rug	25 kr.
Grøn kasse	110 kr.	1 kg. Bananer (ml.amerika)	25 kr.	Aurion mel og gryn	
Rød kasse (-kartofler)	135 kr.	1 kg. Blandet Frugt (udenl.)	30 kr.	1,5 kg Spelt sigtet	55,50 kr.
Frugtkasse	100 kr.	Brinkholm mel		1,5 kg. Spelt mel (fuldkorn)	45,50 kr.
Frokostkasse	110 kr.	1 1/2 kg Sigtet Hvede	29 kr.	1,5 kg Durum Spelt	43,00 kr.
Levering	40/20 kr.	1 1/2 kg Gr. fuldk. Hvedemel	23 kr.	1 kg Havregr. Grov	31,25 kr.
Ekstra grønt og frugt		1 1/2 kg Grahamsmel	29 kr.	Æg	
10 kg. Kartoffler	100 kr.	1 kg Hvedeklid	20 kr.	6 æg	18 kr.
1 kg Kartoffler	10 kr.	1 1/2 kg Hel Hvede	26 kr.	10 æg	30 kr.
1 kg Løg	20 kr.	1 1/2 kg Sigtet Rugmel	31 kr.	15 æg	45 kr.
1 kg. Gulerødder	10 kr.	1 1/2 kg Groft fuldk. Rugmel	29 kr.	30 æg	90 kr.