



Brinkholm nyt uge 21-2009 (søndag d. 17.5. – lørdag d. 23.5.2009)

Kære Abonnent

Lammespegepølser som tilkøbsvare til abonnementskasserne

Nu kan der bestilles spegepølser fra VikingLam's får, som har græsset på Brinkholms enge. Kødet er ikke certificeret økologisk, da fårene ikke er født på økologisk jord, men de har altid levet under økologiske forhold og efter de ankom til Brinkholm den 1. september 2008, har de været under omlægning til økologi. Der er 2 slags spegepølser, den ene med mild chili, den anden med mild hvidløg. Begge pølser er røgede, faste og meget magre. De *vejer ca. 600 gr. Pris 120 kr.* Bestil på info@landbrugslauget.dk. På VikingLam's mail info@vikinglam.dk kan man bestille slagtelam til levering i efteråret. Disse lam er økologiske, da de er født på Brinkholm

Gårdens liv:

Denne uge er der kommet porre til udplantning, så der bliver igen travlhed lørdag. Hvor vi også får besøg af vores bank Merkur Bank, der kommer 60 personer, kunder og ansatte – der har været stor aktivitet blandt frivillige andelshavere for at have det hele klar med bespisning af de besøgende ☺

Grøntsagskassen/Frugtkassen:

Rababer i tilkøb: I sidste uge havde vi for første gang i år noget af egen avl i kasserne, det var rababerne. Vi har flere, så nu kan I bestille rabarber i tilkøb 1 bdt. 23 kr.

GRÅ og RØD får i denne uge porre som compensation for ret så kedelige bønner uge 19.

VI havde ret mange graffiti auberginer i overskud til uge 19. Det syntes vi skulle komme vores kunder til gode, derfor fik ORANGE frokostkasser en oveni det planlagte. Hvis vi fremover har grøntsager i overskud, har vi besluttet at lægge dem i kasserne som en extra grøntsag.

Mange solskins-plantehilsner ☺

Brinkholm-folkene

I forbindelse med Pinsen, uge 23, sker udbringningen 1 dag senere. Søndags-udbringningen 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 sidsteøjeblikændringer)

| Grå kasse | Rød kasse | Grøn kasse | |
|------------------------|------------------------|-----------------------|---------|
| 2 kg kartofler | | 1 kg kartofler | DK |
| Gulerødder | Gulerødder | Gulerødder | DK |
| Broccoli | Broccoli | Broccoli | Spanien |
| Bladselleri | Bladselleri | Bladseller | Spanien |
| Forårsløg | Forårsløg | Forårsløg | DK |
| Champ. –Kastanje/Hvide | Champ. –Kastanje/Hvide | Champ. Kastanje/Hvide | Holland |
| Bøf-tomat | Bøf-tomat | Bøf-tomat | DK |
| Spinat | Spinat | | DK |
| Porre | Porre | | F |

| Frugt kasse | | Frokost kasse | |
|--------------------------|---------------|-----------------------|---------|
| Ananas | Uganda | Salat – Grøn krøl | DK |
| Banuner | Mellemamerika | Forårsløg | DK |
| Pære d'Anjou | Argentina | Agurk | DK |
| Æbler – Golden Delicious | Argentina | Champignon – Kastanje | Holland |
| | | Bøf-tomat | DK |
| | | Radisser | DK |

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:

Broccolisalat

4-6 personer:

2 hele broccoli

1 pk. bacon

Solsikkekerner

2 rødløg

evt. rosiner

Dressing

4 spsk. Miraclewhip Kan blandes i uden

tilsætning!

Eller Gaio natural/ Græsk Yougurt

hvis det skal være mere sundt,

1 ½ spsk. rødvinseddike

1 spsk. sukker

Salt & peber

Broccoli ordnes og skæres ud i små buketter.

Baconen steges og rødløgene snittes fint.

Alle ingredienser til dressingen blandes.

Broccoli, rødløg, solsikkekerner og evt. rosiner

blandes i en skål. Dressingen blandes. (nogen

lader den trække op til 3 timer i køleskab, personlig foretrækker jeg den helt frisk!)

Der pyntes med bacon og så er den klar til servering!

Bladselleri - Basistilberedning

Kan bruges rå som snack med dip. God i grønne salater eller Waldorfsalat.

Den kan også koges, smørdampes eller steges og bruges i supper, gryderetter eller som tilbehør til kød. –

Bladselleri mister en del af deres stærke smag ved opvarmning.

Fyldig Tomatsalat med Bladselleri

500 g tomater

5 stængler bladselleri med blade

1 stort bundt persille

1 dåse hvide bønner

Dressing: 2 spsk olivenolie, 1 spsk hvid balsamico

eddike, 1 tsk sennep og 1 fed hakket hvidløg, 1 tsk

honning,

salt og peber.

Evt. 1 ds velafdryppet tun, natural i vand og sort

oliven blandes i til sidst

Skyl tomaterne, og tør dem godt. Skær dem i mundrette stykker.

Vask bladselleristænglerne godt, tør dem, og skær dem i tynde skiver.

Hak selleribladene. Vask, tør, og hak persillen.

Hæld væden fra bønnerne.

Bland ingredienserne til dressingen sammen, og

smag til med salt og peber.

Bland tomater, selleri, persille og bønner

sammen, og hæld dressingen over.

Server salaten til grillede koteletter og brød.

Bønnerne kan udskiftes med 150 g pasta.

Gratineret bladselleri med gulerødder

2 bladselleri

4 gulerødder

1/2 l Mornaysauce, 5% eller Mild ostesauce, 8%

1/2 dl rasp

100 g revet mozzarella, 30+

Skær rodenden af bladsellerien og fjern de

grønne blade. Skyl stilkene, skær dem i 5 cm

lange stykker ligesom gulerødderne og del de

bredeste stykker en gang på langs. Kom

grøntsagerne i kogende vand i 1 min., hæld

vandet fra og lad dem dryppe af. Kom dem

herefter i et ovnfast fad, hæld saucen over og drys

med rasp og ost. Sæt fadet i ovnen ved ca. 200°C

i ca. 20 min., til overfladen er gylden. **Tip:** Server

retten til fx dampet eller ovnbagt hvid fisk eller

kylling.

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. Rababer 1 bdt. – 23 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. | Aurion mel og gryn | |
| Frugtkasse | 100 kr. | 1 kg. Blandet Frugt (udenl.) | 30 kr. | 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 Hvedekliid | 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. |