



## Brinkholm nyt uge 22-2009 (søndag d. 24.5. – lørdag d. 30.5.2009)

### Kære Abonnent

**Strikkegarn af lammeuld som tilkøb til abonnementskassen:** Vi har nu modtaget den uld, der i uge 5-2009 blev sendt til behandling på spinderiet Hjelholt på Fyn ([www.hjelholt.dk](http://www.hjelholt.dk)). Garnet, som er fremstillet af lammeuld fra vores gammelnordiske korthale-får af racerne spælsau og gute, består af både dækhår og underuld og er som følge heraf naturligt vandafvisende. Farverne er de naturlige farver og kan derfor variere lidt. Der er følgende 6 farver: Hvid-Beige, Lys Grå, Rødbrun, Mørk Brun, Mørk Grå og Sort-Brun. Pris **80 kr. pr. fed á 100 gr.**

**Lammespegepølse som tilkøbsvare** blev sådan en succes, at de blev nærmest revet væk – så nu er de desværre udsolgt. Inge og Henrik har p.t. ikke nogen får/lam klar til slagting, men så snart det sker, vil det blive annonceret i Nyhedsbrevet. De kunder der har bestilt, og som ikke var heldige i første omgang, er sat på venteliste og vil blive kontaktet først.

### Gårdens liv:

Der er blevet plantet **porre** og **hokkaidoer**, sået **gulerødder**, **pastinakker**, **spinat** og **bladbeder** og i dag ankom de sidste udplantningsplanter: **Grønkål**, som bliver sat i.l.a. weekenden.

Sidste lørdags besøg fra Merkur Bank (ansatte og kunder) var meget vellykket. På trods af en silende regn næsten fra morgenstunden forløb dagen vellykket. Der var en glad og positiv stemning blandt gæsterne, og den tilberedte dejlige og lækre mad fik hurtigt ben at gå på. Efter frokosten var indtaget trodsede en del af gæsterne regnen og deltog i rundvisning af gården, hvor der bl.a. blev hilst på lam og får.

**Grøntsagskassen/Frugtkassen:** Krydderurt Oregano i potte – den trænger sikkert til vand, når den lander hos Jer. Frisk oregano er meget kraftig i smagen, og bladene er små og tætte og skal hakkes, inden de indgår i en ret. Vær forsigtig med frisk oreganoblade i en salat, da smagen er meget dominerende. Et par blade pr. liter sauce er nok passende for 'de sarte' – men smag Jer frem. Oregano er især lækker til græsk- og tyrkiskinspirerede retter. Italienerne bruger oregano som krydderurt i pizza og tomatsauce. **Særlig hensyn:** Oregano er en robust plante med en usædvanlig stabil æterisk olie. Det betyder, at man med held kan tørre planten, så både duft og smag bevares. Af samme grund tåler den at blive udsat for lang opvarmning, og kan tilsættes maden tidligt under tilberedningsprocessen. **Smag:** Oregano har en stærkere og mere krydret smag end merian. 1 spsk. frisk, hakket oregano svarer ca. til 1 tsk. tørret oregano.

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 sidstøjeblikkeændringer)**

Grå kasse	Rød kasse	Grøn kasse	
2 kg kartofler		1 kg kartofler	DK
Gulerødder – Nye	Gulerødder – Nye	Gulerødder – Nye	Spanien
SommerHvidkål	SommerHvidkål	SommerHvidkål	I
Courgette	Ciurgette	Courgette	I
Tomat Mini San Marzano	Tomat Mini San Marzano	Tomat Mini San Marzano	Holland
Peberfrugt – Rød	Peberfrugt – Rød	Peberfrugt - Rød	Holland
Krydderurt Oregano i potte	Krydderurt Oregano i potte	Krydderurt Oregano i potte	DK
Grønne Asparges	Grønne Asparges		DK
1 persillerod	1 persillerod		DK

Frugt kasse		Frokost kasse	
Grapefrugt – Rød	Mexico	Leveres ikke i denne uge	
Banuner	Mellemamerika		
Pære Packham	Argentina		
Æbler – Royal Gala	Argentina		

### Alle varer er økologiske

LandbrugsLauget a.m.b.a.; Kulagervej 23, St. Linde, 4653 Karise  
Tlf. 56 78 89 69, mail [info@landbrugslauget.dk](mailto:info@landbrugslauget.dk); Hjemmeside [www.landbrugslauget.dk](http://www.landbrugslauget.dk)

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

## Opskrift:

### Sur – søde grønsager

Ca. 1 kg forskellige grønsager  
f.eks. gulerødder, porrer, blomkål,  
broccoli, hvidkål, peberfrugter  
2 limefrugter

Marinade:

Ca. 50 g frisk ingefær  
1 helt hvidløg  
1 rød eller grøn chili (kan udelades)  
2 dl rørsukker  
3 dl eddike  
1 tsk. Salt

Grønsagerne ordnes og snittes fint.  
Limefrugter skæres i kvarte.

Ingefær skrælles og skæres i tynde skiver.  
Fjern de yderste tørre skaller på hvidløget og  
flæk det på tværs. Flæk chilien og fjern  
kernerne. Bland marinaden og lad den simre  
under låg i 20 min. Afkøl og bland de snittede  
grønsager og limefrugter i. Skal trække ca. 1  
time før servering og kan holde sig op til en  
uge i køleskab.

### Marinerede gulerødder

Ca. 500 g gulerødder

Marinade:

1 dl vand  
¾ dl æbleeddike  
1 dl æblejuice  
1 dl olivenolie  
1 tsk. salt  
1 tsk. sukker  
1-2 stilke persille  
1 stilk frisk timian eller 1 tsk. Tørret  
1 laurbærblad  
1-3 fed hvidløg

friskkværnet peber

1 spsk. Dijon sennep.

Gulerødder skrælles og skæres i stykker på  
3-4 cm eller i stave.  
Marinaden blandes og bringes i kog.  
Gulerødder tilsættes og koger 8-10 min.  
Tag gulerødderne op med en hulske. Bland  
Dijon sennep i marinaden, som derefter  
hældes over gulerødderne. Afkøl og server  
med et drys hakket persille. Kan holde sig  
flere dage i køleskab.

### En let forret eller frokost ret med Grønne Asparges:

Læg en bund af Rucula salat på en tallerken. Grønne Asparges – let kogte/dampet snittes på skrå i mindre stykker. Herpå anrettes krebschaler eller Rejer. En hvidløgsdressing rørt sammen af lidt olivenolie, citronsaft, presset eller hakket hvidløg samt salt og peber

**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. Rabarber 1 bdt. – 23 kr.**

Kassetyper	Pris	1 kg. Pærer (udenl.)	30 kr.	1½ kg knækket Rug	27 kr.
Grå kasse	155 kr.	1 kg. Æbler (udenl.)	27 kr.	1½ kg Hel Rug	25 kr.
Grøn kasse	110 kr.	1 kg. Bananer (ml.amerika)	25 kr.	<b>Aurion mel og gryn</b>	
Rød kasse (-kartofler)	135 kr.	1 kg. Blandet Frugt (udenl.)	28 kr.	1,5 kg Spelt sigtet	55,50 kr.
Frugtkasse	100 kr.	<b>Brinkholm mel</b>		1,5 kg. Spelt mel (fuldkorn)	45,50 kr.
Frokostkasse	110 kr.	1½ kg Sigtet Hvede	29 kr.	1,5 kg Durum Spelt	43,00 kr.
<b>Levering</b>	40/20 kr.	1½ kg Gr. fuldk. Hvedemel	23 kr.	1 kg Havregr. Grov	31,25 kr.
<b>Ekstra grønt og frugt</b>		1½ kg Grahamsmel	29 kr.	<b>Æg</b>	
10 kg. Kartoffler	100 kr.	1 kg Hvedekliid	20 kr.	6 æg	18 kr.
1 kg Kartoffler	10 kr.	1½ kg Hel Hvede	26 kr.	10 æg	30 kr.
1 kg Løg	20 kr.	1½ kg Sigtet Rugmel	31 kr.	15 æg	45 kr.
1 kg. Gulerødder	10 kr.	1½ kg Groft fuldk. Rugmel	29 kr.	30 æg	90 kr.

LandbrugsLauget a.m.b.a.; Kulagervej 23, St. Linde, 4653 Karise

Tlf. 56 78 89 69, mail [info@landbrugslauget.dk](mailto:info@landbrugslauget.dk); Hjemmeside [www.landbrugslauget.dk](http://www.landbrugslauget.dk)