



Brinkholm nyt uge 23-2009 (søndag d. 31.5. – lørdag d. 6.6.2009)

Kære Abonnent

Gårdens liv:

I sidste uge glemte vi at nævne, at der også var sået rødbeder. Det næste hold hokkaidoer, der blev plantet ud i tirsdags blev desværre totalt smadret af det uvejr, der løb hen over landet tidligt på aftenen. Det kom meget pludseligt hvor himmel og jord stod i et – det lynede, stormede og regnen piskede og gik til sidst over i store hagl. Næste morgen da marken blev besigtiget lå de sørgelige rester af de nyudsatte hokkaido planter – gennemhullet.

Sidste weekend blev det andet frilands-lam født – en meget lille en på 1½ kg, hvidt med sorte pletter. Det er utroligt som sådan et lille lam hurtigt er oppe på benene og stavre rundt og i gang med at die. I dag lørdag var der travlhed med at samle 34 får og 32 lam. Fårene fik klippet hove og lammene blev vejjet, for at se om tilvæksten er i orden, den helt lille er nu oppe på 2,4 kg. I går blev de 2 store vædder klippet, de virkede meget glade over at komme af med den store 'overfrakke'.

Grøntsagskassen/Frugtkassen:

I denne uge er der hvidløg med top fra Brinkholms marker. Brug endelig også toppen – klippet fint som grønt på drys i salatskålen eller på en tomat-/kartoffelmad. Nogle af ugens danske grønne asparges kommer fra en lokalavler, men da han ikke havde helt nok, har vi måtte supplere med nogle fra en anden dansk avler.

I sidste uge kom de først **nye udenlandske gulerødder** i kasserne – disse er nu også tilkøbsvare. Pris **16 kr./kg**

I næste uge kommer der **nye danske kartofler** i kasserne, men da de er ret dyre her i starten, kommer der kun **1 kg i GRÅ kasse**. Hvis du ønsker mere kan du bestille ekstra kg som tilkøb pris **26 kr./kg**.

Mange lune solskins-hilsner med ønske om GOD PINSE



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 – Nye	Gulerødder – Nye	Gulerødder – Nye	Spanien
Spidskål nye	Spidskål nye	Spidskål nye	DK
Salat-løg	Salat-løg	Salat-løg	I
Asparges – grønne	Asparges – grønne	Asparges – grønne	DK
Hvidløg m. top	Hvidløg m. top	Hvidløg m. top	Brinkholm
Peberfrugt – Rød	Peberfrugt – Rød		Holland
Bøf-tomat	Bøf-tomat		DK

Frugt kasse		Frokost kasse	
Grapefrugt – Rød	Mexico	Hjerte Salat bk. 2 stk	DK
Banener	Mellemamerika	Salat-løg	I
Pære Packham	Argentina	Asparges – grønne	DK
Æbler – Royal Gala	Argentina	Hvidløg m. top	Brinkholm
		Bøf-tomat	DK
		Peberfrugt – Rød	Holland

Alle varer er økologiske

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

Opskrift:

Spidskål et sommerkål – og sommeren fortsætter helt til oktober for i dag findes sorter, som kan bruges langt hen i september til begyndelsen af oktober

Spidskål er en smuk grønsag, flotte koniske kål, og når de pakkes ud af de yderste grove grønne blade, gemmer der sig en sprød, let, mild og sødlig kål, som giver utrolig mange muligheder for at skabe varierede måltider.

Det er vanskeligt, at gøre meget forkert, når man laver retter med spidskål, men hvis de koges i smadder mister de både smag og struktur, så kog eller damp ikke meget mere end omkring 10 min.

Salatskålen: Brug spidskålen rå fintsnittet som grundbestanddelen i salatskålen.

Spidskål, asparges og nye kartofler

Kog nye kartofler med salt og dild. Damp halve spidskål ca. 10 min. Kom stykker af fersk laks med et chili drys i ovnen. Friske dampede hvide eller grønne asparges serveres til.

Rosmarinkål og kold lammekølle

En udbenet, ikke for fed lammekølle evt. bov fyldes med hvidløg, rosmarin, salt og peber. Bindes sammen med bomuldstråd. Ovnsteges eller koges i en lage af løg, hvidløg, peber, og chili. Lad køllen sætte sig på et afkølet sted, gerne natten over.

Spidskålen dampes med salt og en lille kvist rosmarin. Den kolde lammekølle skæres i helt tynde skiver og spidskålen serveres med en god økologisk olivenolie, brød og oliven.

Spansk kål

Snit kålen i strimler. Lidt olivenolie varmes op, der tilsættes et par fed hakkede hvidløg. Nogle tynde skiver eller tern af spansk chorizopølse tilsættes. Det varmes igennem og hakket top fra forårsløg eller hvidløgstoppe koges med. Tilsæt en lille kop vand og tilsæt kålen, og behold låget på. Sluk for varmen eller lad retten simre på meget lav blus.

Serveres med nye kartofler med drys dild eller vend kartoflerne i lidt af chorizokålsaften og et drys peber.

Gratinerede spidskål

Kog halve spidskål i saltvand i 3–4 minutter, lad kålen dryppe af. Dæk den flade side med helt tynde skiver af frisk mozzarella ost eller skiver af gedeost, kom dem i en varm ovn til osten er smeltet og er blevet gylden. Server f.eks. med dampet fisk og smørdampede forårsløg.

Timianspidskål

Den fine milde spidskålsmag giver muligheder for at krydre med noget mere skarpt, her er timian glimrende. Giv halve spidskål et godt drys timian og damp dem. Server med økologisk smør eller en god olivenolie, nye kartofler eller et godt brød.

Følgende varer kan leveres med abonnementskassen – Strikkegarn af lammeuld: 6 farver: Hvid-Beige, Lys Grå, Rødbrun, Mørk Brun, Mørk Grå og Sort-Brun. Pris **80 kr. pr. fed á 100 gr.**

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.	Aurion mel og gryn	
Rød kasse (-kartofler)	135 kr.	1 kg. Blandet Frugt (udenl.)	28 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.	1½ kg Sigtet Hvede	29 kr.	1,5 kg Durum Spelt	43,00 kr.
Levering	40/20 kr.	1½ kg Gr. fuldk. Hvedemel	23 kr.	1 kg Havregr. Grov	31,25 kr.
Ekstra grønt og frugt		1½ kg Grahamsmel	29 kr.	Æg	
10 kg. Kartoffler	100 kr.	1 kg Hvedekliid	20 kr.	6 æg	18 kr.
1 kg Kartoffler nye dansk	25 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 nye udl	16 kr.	1½ kg Groft fuldk. Rugmel	29 kr.	30 æg	90 kr.