



Brinkholm nyt uge 24-2009 (søndag d. 7.6. – lørdag d. 13.6.2009)

Kære Abonnent

Sommerferie: Brinkholm holder **ferielukket i ugerne 29 + 30 + 31** d.v.s **sidste levering** bliver **søndag d. 5. og mandag 6. juli** (uge 28) og **første levering efter ferien** sker **søndag d. 2. og mandag d. 3. august 2009** (uge 32). Husk selv at sende ferieafmelding i god tid.

Med i denne uges kasse finder I bladet *Grøn Hverdag*, der er mange gode artikler om økologiske tiltag.

Gårdens liv:

For at rette en misforståelse fra sidste uge: Det var heldigvis kun de netop samme dag udplantede hokkaido-planter, der gik til ved sidste uge uvejr. De først, der var sat ud, var kommet under fiberduk, så de klarede uvejret og efterfølgende er der udplantet flere, så vi har nu knap 40 hokkaido-planter ☺
Farveprøve på Lammeulden, som nu er blevet til strikkegarn – se tilkøbsvarer – kan I få tilsendt ved at sende en frankeret svarkuvert til Brinkholm.

Grøntsagskassen/Frugtkassen:

I denne uge starter vi med nye 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 som tilkøb pris **26 kr./kg**.

Den annoncerede broccoli var af for dårlig kvalitet og er erstattet af sommerhvidkål.

I sidste uge kom de først **nye udenlandske gulerødder** i kasserne – de kan nu fås som tilkøbsvare. Pris **16 kr./kg**

Mange glade regnbyge-solskins-hilsner ☺

Brinkholm-folkene

Tilkøbsvarer : Nye danske kartofler 26 kr./kg – Nye udenlandske gulerødder 16 kr./kg

Mandler 1 kg 175 kr. – 150 g 29 kr. – 1 kg pærer 30 kr. i de uger med pærer i frugtkassen – Strikkegarn af lammeuld: Pris 80 kr. pr. fed á 100 gr. 6 farver: Hvid-Beige, Lys Grå, Rødbrun, Mørk Brun, Mørk Grå og Sort-Brun.

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

Grå kasse	Rød kasse	Grøn kasse	
1 kg Nye kartofler		1 kg Nye kartofler	DK
Gulerødder – Nye	Gulerødder – Nye	Gulerødder – Nye	Spanien
SommerHvidkål	SommerHvidkål	SommerHvidkål	I
Salat Romani	Salat Romani	Salat Romani	DK
Østershatte	Østershatte	Østershatte	I
Snackpeber	Snackpeber	Snackpeber	DK
Aubergine Graffiti	Aubergine Graffiti		I
Bøf-tomat	Bøf-tomat		DK

Frugt kasse		Frokost kasse	
Melon	I		
Banener	Mellemamerika		
Pære Packham	Argentina		
Æbler – Granny Smith/Royal Gala	Argentina		
Kiwi	I		
Grape – rød	Mexico		

Alle varer er økologiske

Opskrift:

Østershatte: Fjerne det nederste af stokken, da den er lidt sej. Dyrkede østershatte behøver som regel ikke at blive rensset. Riv (forsigtigt) svampene fra hinanden i stedet for at skære i dem. Sauter svampene eller bag dem i ovnen efter anvisningen i en opskrift. Østershatte har en bitter smag uden tilberedning, men under tilberedning udvikler smagen sig til at være fyldig og god. Almindelig Østershat er uhyre hurtig at tilberede. De kan tilberedes som de fleste svampe, men man kan også let og hurtigt stege dem hele.

De store svampe kan grilles let på hver side og serveres hele. Vær opmærksom på at østershatte ikke tåler for hård stegning.

Hvis det er meget varmt kan østershatte tørre ind, men er de ikke alt for indtørrede, kan de tilbagevinde deres fulde saft og kraft, når man lægger dem i blød i vand.

Rungrats østershatte

100 gram kalkun- eller svinekød
3 tsk. hvidløgspeber
1 spsk soya sauce
1 spsk østers sauce
½ tsk sukker
200 gram østershat
3 spsk olie
1 stort æg

Skær kødet i tynde skiver. Bland kød, hvidløgspeber, soya sauce, østers sauce, og sukker. Lad det stå og trække i 10 minutter. Varm olien i en sauterpande, og kom kødblandingen i. Når kødet er næsten mørt, kommes østershat i. Lad det simre i 10-15 minutter, til vandet er dampet væk. Til sidst kommes æg i, og det blandes grundigt i retten. Serveres med ris

Salat med Marinerede Østershatte

1 lille bundt bredbladet persille
500 g østershatte
4 tsk olivenolie
2 spsk balsamico
1 fed hvidløg
1 rødsalat

Steg østershattene i 2 tsk olie på en stor pande, til de er gyldne og sprøde. Pluk bladene af persillen, og hak hvidløg fint. Pluk salaten i grove stykker.

Rør balsamico og 2 tsk olivenolie sammen til en dressing i bunden af en stor skål. Vend østershatte, persille, hvidløg og salat grundigt sammen med dressingen, og smag til med salt og peber

Riv eller skær østershattene i mindre stykker.

Tilkøbsvarer :

Nye danske kartofler 26 kr./kg – Nye udenlandske gulerødder 16 kr./kg

Mandler 1 kg 175 kr. – 150 g 29 kr. - Rabarber 1 bdt. – 23 kr. - 1 kg pærer 30 kr. i de uger med pærer i frugtkassen

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.

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.)	27 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.)	28 kr.	1,5 kg Spelt sigtet	55,50 kr.
Frokostkasse	110 kr.	Brinkholm mel		1,5 kg. Spelt mel (fuldkorn)	45,50 kr.
Levering	40/20 kr.	1½ kg Sigtet Hvede	29 kr.	1,5 kg Durum Spelt	43,00 kr.
Ekstra grønt og frugt		1½ kg Gr. fuldk. Hvedemel	23 kr.	1 kg Havregryn Grov	27,00 kr.
10 kg. Kartofler	100 kr.	1½ kg Grahamsmel	29 kr.	Æg	
1 kg Kartofler nye dansk	26 kr.	1 kg Hvedeklid	20 kr.	6 æg	18 kr.
1 kg Løg	20 kr.	1½ kg Hel Hvede	26 kr.	10 æg	30 kr.
1 kg. Gulerødder nye udl	16 kr.	1½ kg Sigtet Rugmel	31 kr.	15 æg	45 kr.
		1½ kg Groft fuldk. Rugmel	29 kr.	30 æg	90 kr.

Prisen på tilkøbsvarerne kan variere fra uge til uge i takt med pris stigninger og fald.