



Brinkholm nyt uge 25-2009 (søndag d. 14.6. – lørdag d. 20.6.2009)

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.

Til vores 14 dags kunderne kommer bladet *Grøn Hverdag* også med i denne uges kasser.

Gårdens liv:

Sidste weekend plantede 2 fra pakkeholdet 12 tomatplanter af forskellig sort i et lunt hjørne af gårdspladsen. Mest til brug for andelshavere der i.l.a. sommeren spiser frokost på Brinkholm, men der bliver måske også nok en enkelt uge til ORANGE kasser.

Det sidste døgn kraftfulde regn har givet rigeligt til markerne – så de udplantede planter har fået, hvad de trænger til og lidt mere ... Trykkevælde Å er gået over sine bredder og er nu løbet sammen med en stor vandpyt, der har samlet sig på den nederste del af fårenes fold A. De små lam og deres mødre afgræsser heldigvis lige nu et stykke højreliggende græseng, hvor de også har et hus at søge ly i ***Det er måske tiden til at tænke på at strikke en lammeuds-sweater til de kølige sommeraftner.***

Grøntsagskassen/Frugtkassen:

Der er kun lige nok rabarber til RØD kasse og på grund af det sidste døgn kraftig regn og blæst, bliver de først høstet i morgen lørdag, så her skrivende stund fredag aften, håber vi, der er til alle RØDE, ellers bliver det en overraskelse, hvad der kommer i stedet for.

Kirsebærrene fra Frankrig er flotte og smagfuld – Nogle af abrikoserne kan have en lille plet, men sådan er det jo med økologisk frugt og grønt, skær den fra – det er ikke noget, der ødelægger smagen

Mange meget regnvåde sommerhilsner ☺

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
Blomkål	Blomkål	Blomkål	DK
Rødbeder nye	Rødbeder nye	Rødbeder nye	DK
Løg nye	Løg nye	Løg nye	Ægypten
Fennikel m. top	Fennikel m. top		DK
Spinat ps. 300 g	Spinat ps. 300 g		I
Pebersnack	Pebersnack	Pebersnack	DK
Tomat mix Bk.		Tomat mix Bk	DK
	Rabarber		Brinkholm

Frugt kasse		Frokost kasse	
Abrikoser	Italien	Salat Frillice	DK
Banuner	Mellemamerika	Blomkål	DK
Pærer – Aleksander Lucas	Argentina	Agurk	DK
Æbler – Fuji	Argentina	Tomat mix 1 bk.	DK
Kirsebær	F	Forårsløg 1 bdt	DK
		Pebersnack	DK

Alle varer er økologiske

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

Tlf. 56 78 89 69, mail info@landbrugslauget.dk; Hjemmeside www.landbrugslauget.dk

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

Opskrift:

Blomkålssalat i rødbededressing

1 lille blomkålshoved

2 dl. Revet Rødbeder

1 æble

1 dl. cremefraise

2 dl.tykmælk

1 tsk. Revet peberrod

Evt. finthakket/presset hvidløg

Del blomkålen i buketter og kog dem halvmøre(5-6 min.). Skær dem i skiver.

Riv rødbederne og æblet groft og rør det sammen med tykmælk, cremefraiche og peberrod.

Hæld dressingen over blomkålen, drys til sidst med rigeligt persille.

Cannelloni med spinat og kylling

1 pk frisk Lasagne naturel

Tomatsauce:

1 dåse hakkede tomater (ca. 400 g)

1 dl vand

1 lille knust fed hvidløg

1 tsk sukker

1 tsk groft salt

friskkværnet peber

1 spsk friskhakket basilikum

Fyld:

225 g hakket kyllingekød

100 g ricottaost

200-300 g frisk spinat

3 spsk rasp

2 spsk mælk

½ tsk groft salt

friskkværnet peber

Ostesauce:

1 pasteuriseret æggehvite

1½ dl mild ostesauce

2 spsk friskrevet parmesanost

Fremgangsmåde:

Fold lasagnepladen ud og del den i 2 stykker. Pak stykkerne ind i et vådt viskestykke.

Tomatsauce: Bring alle ingredienserne undtagen basilikum i kog i en lille gryde. Kog sauceen ved jævn varme og uden låg i ca. 10 min. Tilsæt basilikum og smag sauceen til. Kom sauceen i bunden af et ovnfast fad (ca.18 x 29 cm). **Fyld:** Rør alle ingredienserne sammen i en skål.

Tag 1 stykke lasagne frem, pensl pladen med æggehvite og del den i 5 lige store stykker (a. ca. 10 cm.). Gentag med det andet stykke. Fordel fyldet på de 10 stykker og rul dem sammen på den lange led. Læg rullerne ved siden af hinanden på tomatsauceen i fadet. Fordel ostesauceen over rullerne og drys med revet ost. Bag retten midt i ovnen til overfladen er gylden. Bagetid ca. ½ time i forvarmet ovn 200 gr.

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: 6 farver: Hvid-Beige, Lys Grå, Rødbrun, Mørk Brun, Mørk Grå og Sort-Brun.

Pris 80 kr. pr. fed á 100 gr.

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 Havregryn Grov	27,00 kr.
Ekstra grønt og frugt		1½ kg Grahamsmel	29 kr.	Æg	
10 kg. Kartofler	100 kr.	1 kg Hvedeklid	20 kr.	6 æg	18 kr.
1 kg Kartofler nye dansk	26 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.

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

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

Tlf. 56 78 89 69, mail info@landbrugslauget.dk; Hjemmeside www.landbrugslauget.dk