



## Brinkholm nyt uge 26-2009 (søndag d. 21.6. – lørdag d. 27.6.2009)

### Kære Abonnent

**Sommerferie:** Brinkholm holder **ferielukket i ugerne 29 + 30 + 31** d.v.s **sidste levering** bliver **søndag d. 5. og mandag d. 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.

### Gårdens liv:

Foråret er blevet til sommer og planterne vokser, også ukrudtet. Vi kæmper med radrenser, hakkejern og nu også rulleren. Rulleren er en smart lille sag, vi lige har fået – et par brede 'gåseføds'-jern monteret på hjul, og ved hjælp af nogle håndtag skubber man rulleren foran sig, den kan luge hele stykket mellem 2 rækker, lige så hurtigt som man kan gå det. Så skal man bare gå efter med hakkejernet lige omkring planterne. For et par dage siden fik grøntsagsmarken besøg af en flok får, som synes at de trængte til at se noget nyt, de forcerede hegnet og gik på opdagelse mellem kål planterne – de synes rødkål smager rigtig godt. Heldigvis blev de hurtigt opdaget og gennet på plads igen. Så der bliver rødkål til kasserne til vinter – bare ikke helt så mange som det var planen.

Selvom solen er kommet frem igen, er det måske en idé **at tænke på en hjemmestrikket lammeulds-sweater til de kølige sommeraftner**. Bestil garnet nu – se pris nederst på siden.

### Grøntsagskassen/Frugtkassen: **Der kom Nektariner i.s.f. Kirsebær.**

Desværre var der sneget en fejl ind i sidste Nyhedsbrev's oversigt over kasseindhold: RØD kasse skulle ikke have Tomat Mix – beklager. RØD fik rabarber i stedet for.

Husk – de grønne blade og stilke på glaskålen kan også anvendes.

Der er nu tilkøb af **2 Brinkholm Hvidløg m/top 15 kr./bdt**

Mange dejlige solskins-midsommerhilsner ☺

### Brinkholm-folkene

**Tilkøbsvarer: Nye danske kartofler 14 kr./kg – Nye udenl. gulerødder 16 kr./kg – 2 Hvidløg m/top 15 kr. 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 sidstøjeblikkeændringer)

| Grå kasse          | Rød kasse        | Grøn kasse         |               |
|--------------------|------------------|--------------------|---------------|
| 1 kg Nye kartofler |                  | 1 kg Nye kartofler | DK            |
| Gulerødder – Nye   | Gulerødder – Nye | Gulerødder – Nye   | Spanien       |
| Spidskål nye       | Spidskål nye     | Spidskål nye       | DK            |
| Courgette          | Courgette        | Courgette          | Italien       |
| Spinat             | Spinat           | Spinat             | DK            |
| Tomater            | Tomater          | Tomater            | Vidarslund/DK |
| Avocado            | Avocado          | Avocado            | Syd Afrika    |
| Glaskål violet     | Glaskål violet   |                    | DK            |
| Persille Bredbl.   | Persille Bredbl. |                    | DK            |

| Frugt kasse              |               | Frokost kasse            |  |
|--------------------------|---------------|--------------------------|--|
| Jordbær                  | DK            | Leveres kun i ulige uger |  |
| Banener                  | Mellemamerika |                          |  |
| Pærer – Aleksander Lucas | Argentina     |                          |  |
| Æbler – Granny Smith     | Argentina     |                          |  |
| Nektariner               | I             |                          |  |

**Alle varer er økologiske**

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

## Opskrift:

### Quiche med glaskål og spinat/grønål

1 forbagt tærtebund  
250 g glaskål, kogt og i tern  
50-100 g , spinat/grønål kogt og hakket  
50 g gorgonzola i tern  
3 dl piskefløde  
4 æg

Hæld urterne i den forbagte tærtebund og fordel osten ovenpå. Rør fløde og æg sammen, og hæld det over. Bages ved 200° i ca. 25 min. Til massen har sat sig. Tilbehør: Blandet salat.

### Spinattimbaler med glaskål

500 g spinat  
½ glaskål  
1 fed hvidløg  
1 spsk olivenolie  
3 æg  
1 spsk Creme fraiche 18%  
salt og peber

uden det tager farve. Kom spinaten i, krydr med salt og peber og sautéer videre til bladene er faldet sammen, og væden er fordampet. Smør 4 portionskokotter og fordel grøntsagerne heri. Pisk æg, creme fraiche, salt og peber sammen og hæld den i de 4 forme. Løft let op i spinaten, så æggemassen kan fordele sig og bag timbalerne i vandbad ved 185°C i ca. 20 min. til ægget har sat sig helt. Server timbalerne lune til fx fisk, lyst fjerkræ eller gris.

Skyl spinaten godt og fjern de grove stilke. Skræl glaskålen, skær det i små tern og hak hvidløget fint. Sautéer glaskål og hvidløg i olien

### Sugo med Glaskål, rødder og peberfrugt (Sugo – italiensk for pastasauce)

2 spsk olivenolie  
1 stort, hakket løg  
3 fed finthakket hvidløg  
Evt 1 udkernet, finthakket rød chili  
300 g glaskål i tykke strimler  
Glaskålens top klippet groft  
2 grofthakkede gulerødder  
2 stilke fintsnittet bladselleri  
350 g udkernede, grofthakkede peberfrugter  
2 laurbærblade  
2 dåser flåede, hakkede tomater  
Salt og peber  
1 tsk sukker  
1 bdt frisk basilikum  
Evt grøntbouillon

Varm olien i en stor sautérepande eller gryde og sauter løg, hvidløg og evt chili samt glaskål heri et par minutter under omrøring. Kom gulerødder og bladselleri ved og sauter yderligere et par minutter. Tilsæt peberfrugter sammen med laurbærbladene og sauter med et par minutter.

Hæld tomaterne ved, tilsæt salt, peber, sukker og en god håndfuld basilikumblade og lad det hele snurre – under jævnlig omrøring – i en god halv times tid til grøntsagerne er møre og saucen tyk. I de sidste par minutter kan den klippede glaskål-top simre med. Spæd evt med lidt bouillon undervejs og smag til med yderligere krydderier før sugo'en blandes med nykogt spaghetti og serveres med reven ost.

**Tilkøbsvarer: Nye danske kartofler 14 kr./kg – Nye udenlandske gulerødder 16 kr./kg – 2 Hvidløg m/top 15 kr. – 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.**

|                              |             |                              |        |                              |           |
|------------------------------|-------------|------------------------------|--------|------------------------------|-----------|
| <b>Kassetyper</b>            | <b>Pris</b> | 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 Havregryn Grov          | 27,00 kr. |
| <b>Ekstra grønt og frugt</b> |             | 1½ kg Grahamsmel             | 29 kr. | <b>Æg</b>                    |           |
| 10 kg. Kartofler             | 100 kr.     | 1 kg Hvedekliid              | 20 kr. | 6 æg                         | 18 kr.    |
| 1 kg Kartofler nye dansk     | 14 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.