



Brinkholm nyt uge 27-2009 (søndag d. 28.6. – lørdag d. 4.7.2009)

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:

Sommeren kom med Sankt Hans, hvor vi var nogle stykker, der samme eftermiddag besluttede at blive på gården og nyde en dejlig midsommeraften med grill-mad, fuglefløjt, Sankt Hans bål og en smuk solnedgang over Tryggevælde Å.

Husk at alle andelshavere har mulighed for at komme og nyde sådan en sommeraften på Jeres gård.

Det er jo ikke altid arbejde

Ølandshveden er nu skredet d.v.s. aksen er kommet til syne fra den sammenrullet bladskede. Der er en del gul-blomstrende agerkål i mellem, men nu er Ølandshveden vokset over den.

Første slet på lucerne blev taget søndag d. 7. juni

I dag fredag er det store klippedag for fårene – ingen tvivl om de bliver glade for at komme af med den store pels, selvom fårenes pels både isolerer mod varme og kulde.

Vores fåreejere har lånt sig frem til en cylinderklipper og er nu i fuld gang med at skårlægge lucernen på den sydvendte skråning på nordsiden af åen til vinterfoder til fårene.

Grøntsagskassen/Frugtkassen:

Ude på marken bliver der lige nu høstet store flotte **hvidløg** til kasserne i denne uge, de kan også bestilles som tilkøb **2 stk. med top 15 kr.**

Mange skønne solskins-sommerhilsner ☺

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 sidsteøjeblikændringer)

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
Porre	Porre	Porre	Spanien
Broccoli	Broccoli	broccoli	DK
Majroer - nye	Majroer - nye	Majroer – nye	DK
Hvidløg m/top	Hvidløg m/top	Hvidløg m/top	Brinkholm
Pebersnack	Pebersnack		DK
Citron			DK

Frugt kasse		Frokost kasse	
Jordbær	DK	Salat Romani Cros grøn	DK
Bananer	Mellemamerika	Roucola salat	DK
Pærer – Aleksander Lucas	Argentina	Agurk	DK
Æbler – Royal Gala/Granny Smith	Argentina	Tomater	DK
Kirsebær	Spanien	Pebersnack	DK
		Radiser	DK
		Hvidløg m/top	Brinkholm

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

Opskrift:

Tilbehør til stegt kød eller fisk

Majroer med honning-tomater

Kom majroerne i letsaltet, kogende vand & kog dem i ca. 5 min. Afkøl dem.

Blend tomaterne & rør honning, 1/4 tsk peber & 1/2 tsk salt heri. Hæld det over majroerne.

Citrusglaserede majroer

Saft af 3 appelsiner

1/2 tsk. sukker

1 tsk. smør

2-4 majroer

salt

Pres saften af appelsinerne. Kog saften ind med sukker til der er 1/2-1 dl tilbage i gryden.

Tilsæt smørret.

Skræl majroerne prøv at lade noget af det røde blive siddende – store majroer skæres hver i tre stykker – kog dem i letsaltet vand i ca. 5 minutter.

Kom majroerne i den indkogte appelsinsaft og lad dem stå ved svag varme i ca. 10 minutter.

Vend dem jævnligt. Smag til med salt

Kødboller og majroer i Tomatsauce

Ingredienser:

400 g hakket oksekød (8-10% fedt)

2 fed presset hvidløg

1/2 tsk stødt spidskommen

1 tsk paprika

1/2 bdt. finthakket persille

Tomatsauce:

2 spsk olivenolie

4 rødløg i tynde både

4 majroer (250 g) i tynde både

Evt. 1/2 tsk safran

1 knsp chilipulver

800 g flåede, hakkede tomater, evt. fra dåse

2 dl oksebouillon

Fremgangsmåde:

Rør en fars af kød, hvidløg, spidskommen, paprika, persille, 1 tsk salt og lidt peber. Saml farsen med 1 spsk vand og form den til 12 små kødboller.

Varm olien i en sauterpande og sauter rødløg og majroer sammen med safran og chili i 5 min. Tilsæt tomater, bouillon og 1 tsk salt. Lad det simre 5 min. for svag varme. Kom kødbollerne i tomatsovcen og kog dem 20 min. for svag varme.

Server retten i sauterpanden med couscous eller ris.

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.

Kassetyper	Pris	1 kg. Pærer (udenl.)	30 kr.	1 1/2 kg knækket Rug	27 kr.
Grå kasse	155 kr.	1 kg. Æbler (udenl.)	27 kr.	1 1/2 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.	1 1/2 kg Sigtet Hvede	29 kr.	1,5 kg Durum Spelt	43,00 kr.
Levering	40/20 kr.	1 1/2 kg Gr. fuldk. Hvedemel	23 kr.	1 kg Havregryn Grov	27,00 kr.
Ekstra grønt og frugt		1 1/2 kg Grahamsmel	29 kr.	Æg	
10 kg. Kartofler	100 kr.	1 kg Hvedeklid	20 kr.	6 æg	18 kr.
1 kg Kartofler nye dansk	14 kr.	1 1/2 kg Hel Hvede	26 kr.	10 æg	30 kr.
1 kg Løg	20 kr.	1 1/2 kg Sigtet Rugmel	31 kr.	15 æg	45 kr.
1 kg. Gulerødder nye udl	16 kr.	1 1/2 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.