



Brinkholm nyt uge 28-2009 (søndag d. 5.7.. – lørdag d. 11.7.2009)

Kære Abonnent

Nu er det sommerferie: Dette er **sidste levering** inden Brinkholm holder **ferielukket i 3 uger – første levering efter ferien** sker **søndag d. 2. og mandag d. 3. august 2009** (uge 32).

Hvis du er 14. dags-kunde og får leveret i *ulige uger*, kan du vælge at flytte til levering *lige uger* efter ferien, så du får kasse uge 32 – send en mail til info@landbrugslauget.dk

Gårdens liv:

Der er rigtig kommet liv på gården efter Lene & Jakob med deres teenage datter Amanda er flytte ind på 1. sal, med indflytningen fulgte også missemor Mille med 5 killinger på 7 uger. Efter at været holdt inde et par dage begyndte de at udforske trappen ned til stuen. En af killinger skulle lige prøve ydersiden af rækværket, netop som et tæppe var ved at blive lagt til rette for at afbøde et evt. fald – skete det: den tumlede ned, men som vi sikkert alle ved – katte har 9 liv.

I dag fredag har de været ude og udforske græsplænen under æbletræerne. Vi samledes alle i en kreds omkring dem og nød at se dem lege med de høje græsstrå og bestige vores ben og skuldre. Sådanne idylliske sommerdage bekræfter vores tilknytning til Brinkholm, og arbejdet er det værd.

Mel:

Det sidste korn fra 2008-høsten er malet, og der er p.t. ikke mere Brinkholm sigtet rug og hvede, men du kan stadig få Groft fuldkorns rug og hvede samt Grahamsmel. Efter ferie vil vi sikkert igen begynde at føre Aurions sigtet mel.

Grøntsagskassen/Frugtkassen:

Denne uge er der igen hvidløg fra Brinkholm i alle kasser, så vores 14. dages kunder også kan smage..

Alle vores abonnenter ønskes en rigtig dejlig lang solskins sommer ☺

PÅ gensyn til august

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 |
| Blomkål | Blomkål | Blomkål | DK |
| Porre | Porre | | Spanien |
| Fennikel | Fennikel | Fennikel | DK |
| Salat Romani mini – rød | Salat Romani mini – rød | Salat Romani mini – rød | DK |
| Hvidløg m/top | Hvidløg m/top | Hvidløg m/top | Brinkholm |
| Avocado | Avocado | | Italien |
| Pebersnack | Pebersnack | | DK |

| Frukt kasse | | Frokost kasse | |
|--------------------|---------------|---------------|--|
| Jordbær | DK | | |
| Banener | Mellemamerika | | |
| Nektariner | Italien | | |
| Æbler – Royal Gala | Argentina | | |
| Kirsebær | Spanien | | |

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:

Avocado-sauce bl.a. til nye kartofler på en varm sommerdag:

Tag kødet ud med en ske og mos det godt rør mosen lind med creme fraise/youghurt naturel. Bland hakke løg og hvidløg i, smag til med salt og peber.

Frisk fennikel er en vigtig ingrediens i Italiensk mad. Og nu er den blevet et fast sortiment i mange danske butikker, og den kan udnyttes på utallige måder, specielt som tilbehør. Den har en dejlig frisk lakridsagtig smag og går rigtig godt sammen med fisk og til forretter

Italienske antipasti (Italiens forret)

3 fennikel, løg, salt, peber, olivenolie, hvidvin og pecorino fresco (alternativ revet parmesan).

De rensede fennikel deles i 4 tern og udvandes for snavs i 10 min, hvorefter de skæres i små skiver. En dyb pande smøres med lidt olivenolie, bunden dækkes med fennikelskiver, strøes med salt, peber og hakket løg. Herefter gentages lagene og der afsluttes med fennikel. Øverst strøes revet pecorino.

Læg låg på og lad det simre under svag varme. Efter 20 min. overhældes det med et stort glas hvidvin og simrer videre i 20 min.

Fennikelsalat

Rens fenniklen og skær den i skiver. Skiverne drysses med salt og en fin stråle olivenolie afslutter mesterværket. Det er let - men sommetider er det enkeltheden, der gør forskellen. Og skal man gøre den rigtig lækker, så skær en appelsin i skiver og bland den med fenniklen, så er den guddommelig.

Hvidløg i Krydderolie

Normalt fraråder forbrugerstyrelsen, at man selv forsøger sig med at lave hvidløg i olie. Det skyldes jordbakterierne, som kan medføre pølseforgiftning.

Det er imidlertid lykkedes at finde en opskrift, hvor hvidløgene koges og dermed fjernes problemet. Hvis du vil være på den sikre side, kan du bruge frysetørrede krydderier, da de friske også kan indeholde jordbakterier. Risikoen er minimal, men den er der.

3 store, friske hvidløg

ca. 3 dl. vand

½ dl hvidvinseddike

½ ts. salt

olivenolie

10 hele peber korn

3-5 stilke friske krydderurter

(f.eks. rosmarin, timian eller esdragon)

Bring vand, eddike og salt i kog.

pil hvidløgsefeddene fri, men lad den hvide skal sidde på.

Kog dem 3 min. Tag dem op og lad dem blive kolde.

Pil den hvide skal af nu.

Kom de pillede fed i et smukt glas, og læg peberkorn og skyllede, aftørrede krydderkviste i mellem. Hæld en god oliven olie over, så feddene er helt dækket. Lad dem trække et køligt sted mindst 3 døgn. Spis hvidløgene som tilbehør til kød eller grøntsagsretter. Olien kan bruges til stegning og marinade. Hvidløgene kan drænes for olie og ristes let gyldne på panden. Herligt tilbehør til dyresteg."

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. | 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 | udsolgt | 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 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 | udsolgt | 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