



Brinkholm nyt uge 33-2009 (søndag d. 9.8. – lørdag d. 15.8.2009)

Kære Abonnent

Gårdens liv:

I den forløbne uge blev den nyindkøbte gamle silo, rensat og samlet – den nyhøstet rug fra vores nabos gård blev leveret, skovlet op i den nye kornblæser og ind i den netop færdigopførte silo. Analysen på rugen viste et ekstremt flot faldtal på 220 (hvilket er væsentligt for bageevnen, jo højere tal jo bedre – i rug anbefales faldtal på min 130). Vores anden stålsilo blev færdigsamlet og står nu klar til at modtage ølandshveden, som er tæt på at skulle høstes. Det gamle dobbelt rensende tærskværk er ved at blive rensat, så nu prøver på, om vi kan få det i gang til at rense kornet.

Grøntsagskassen/Frugtkassen:

Det meste af ugens kasse kommer denne uge enten fra Brinkholm eller lokale avlere. Lige nu hvor hokkaidoen en ung og frisk er den rigtig god til mange retter, og da vores 14-dages kunder også skal have glæde af den, er der også i denne uge hokkaido. Brug den i salatskålen skrællet og skåret i strimler eller skær den i 1-2 cm tykke både og bag den 20-25 min. i ovnen (panering med mel, som var i sidste uges opskrift kan udelades) – et smukt tilbehør til al slags mad.

Af hensyn til 14 dages-kunderne: Nu er de nye kartofler kommet ned i pris, er der igen **2 kg kartofler i GRÅ kasse**. De af Jer der har fast bestilling på 1 kg kartofler som tilkøb, må lige melde tilbage, hvis I ikke ønsker det extra kilo. Der kan bestilles tilkøb af rødløg, hvidløg, grønkål samt drueagurker og ribs. Det blev igen honningmelon, da mini vandmelonerne svigtede.

Mange skønne august-solksinshilsner ☺

Brinkholm-folkene

Tilkøbsvarer: Nye danske kartofler 10 kr./kg – Nye danske gulerødder 11 kr./kg – 2 Hvidløg 15 kr. Mandler: 1 kg 175 kr. og 150 g 29 kr. – 1 kg pærer 30 kr. i de uger med pærer i frugtkassen – Ribs 250 g 25 kr. - Druer 500 g 15 kr. – Rødløg bdt 3-4 stk 16 kr. – Grønkål 400 g 30 kr. Strik kegarn 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	
2 kg Nye kartofler		1 kg Nye kartofler	DK
Gulerødder – Nye	Gulerødder – Nye	Gulerødder – Nye	DK
Blomkål	Blomkål	Blomkål	DK
Hokkaido	Hokkaido	Hokkaido	Brinkholm
Glaskål	Glaskål	Glaskål	DK
Courgette	Courgette	Courgette	DK/Brinkholm
Persille	Persille	Persille	DK
Blomme Tomater	Blomme Tomater		DK
Rødløg m/top	Rødløg m/top		Brinkholm
		Druer	Brinkholm

Frugt kasse		Frokost kasse	
Melon Honning	Italien	Romani salat	DK
Banener	Mellemamerika	Blomkål	DK
Pærer Guyot	F	Skoleagurker	DK
Æbler – Fuji	Argentina	Blomme Tomater	DK
Nektariner	Italien	Rødløg m/top	Brinkholm
		Peber Snack Rød	DK

Alle varer er økologiske

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

Opskrift:

Hokkaido: Lige for tiden hvor hokkaidoen er frisk og skindet blødt, kan kernerne sagtens spises med. Skræl den og riv den hele groft og bland i salatskålen.

Quiche med glaskål og grønkål

1 forbagt tærtebund
250 g glaskål, kogt og i tern
250 g hokkaido kogt og i tern
50 g grønkål, kogt og hakket
50 g gorgonzola i tern
3 dl piskefløde
4 æg

Hæld urterne i den forbagte tærtebund (eller bag den selv) 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

Tzatziki med glaskål og gulerod

200 g græsk yoghurt 10%
1 – 2 fed knust hvidløg
Evt lidt spidskommen
Salt og peber.
1 lille bundt dild
150 g groftreven glaskål
1 mellemstor groftreven gulerod

Tilbehør:
400 g stegt lammefilet i skiver
4 lune pitabrød

Rør og smag yoghurten til med hvidløg, kommen, salt, peber og dild. Vend glaskål og gulerod i yoghurten og smag evt til med yderligere krydderier før serveringen. Serveres som tilbehør til lam, røget kød eller som fyld i pitabrød og wraps.

Eddike marineret Blomkål – En lækker salat til kød- og fiskeretter

1 blomkål
2 spsk olivenolie
1/4 dl hvidvinseddike
2 fed presset hvidløg
1 bdt. hakket persille

Kom blomkålen i kogende, letsaltet vand og kog den netop mør, 8-10 min. Hæld vandet fra og lad blomkålen køle af. Rør en marinade af olie, eddike, hvidløg, salt og peber i en skål. Del blomkålen i buketter og vend den i marinaden. Drys persillen over og vend blomkålen igen.

Tilkøbsvarer: Nye danske kartofler 14 kr./kg – Nye danske gulerødder 11 kr./kg – 1 Hvidløg 7 kr. – Mandler 1 kg 175 kr. – 150 g 29 kr. - 1 kg pærer 30 kr. i de uger med pærer i frugtkassen

Ribs 250 g 25 kr. - Drueagurker 500 g 15 kr. –

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	udsolgt
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 Hvedeklid	20 kr.	6 æg	18 kr.
1 kg Kartofler nye DK	10 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 DK	11 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.