



## Brinkholm nyt uge 34-2009 (søndag d. 16.8. – lørdag d. 22.8.2009)

### Kære Abonnent

#### **Gårdens liv:**

Ølandshveden blev høstet i søndags – en prøve til analyse var afleveret fredag, og da der var udsigt til regn mandag, afventes resultatet utålmodigt. Mejetærskeren, der var kørt ud og afprøvet, stod klar. Mange landmænd var i samme situation, så der var pres på laboratoriet. Resultatet kom søndag middag – det så godt ud (faldtal 337) – høsten gik straks i gang.

Mandag startede med at flytte rugen, som havde fået flere timers tørring i den ny silo, over i en anden silo. Herefter blev halvdelen af ØlandsHvede, som vi selv beholder for at male til mel til abonnementskasserne, skovlet op i kornrenseren til grovrensning og videreblæst op i den ny silo. Tirsdag blev resten af kornet grovrenset og blæst op i siloen, så nu ligger der 6 ½ tons Ølands-Hvede, og venter på løbende at blive malet til forskellige meltyper. De resterende ca. 5 tons af høsten blev herefter grovrenset og lagt klar til afhentning.

I dag fredag blev rødbederne til kasserne høstet og i skrivende stund er mejetærskeren i fuld gang med bygmarken, så den kan komme i lade før weekendens varslet regnvej.

#### **Grøntsagskassen/Frugtkassen:**

Igen i denne uge kommer en stor del af grøntsagerne enten fra Brinkholm eller lokale avlere. De nyhøstede rødbeder smager skønt kogte serveret med kold smør eller en yoghurt dressing (se opskrift) i stedet for eller som supplement til kartoflerne - brug endelige hele toppen både dampet eller rå i salatskålen.

De første sukermajs kommer som de tidligere år fra en 'nabo'-avler i Klippinge – der er ikke noget der smager mere af sensommer end at sætter tænder i en let dampet majscolbe.

Mange skønne Høst-solskinshilsner ☺

### **Brinkholm-folkene**

**Tilkøbsvarer: Ribs 250 g 25 kr. - Drueagurker 500 g 15 kr. – Hvidløg 7 kr./stk. – Rødløg bdt. 3-4 stk. 16 kr. – Grønkål 400 g 30 kr.**

**Mandler: 1 kg 175 kr. og 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	
2 kg Nye kartofler		1 kg Nye kartofler	DK
Gulerødder – Nye	Gulerødder – Nye	Gulerødder – Nye	DK
Majskolber 3 stk	Majskolber 3 stk	Majskolber 2 stk	DK
Broccoli	Broccoli	Broccoli	DK
Rødbeder bdt. nye	Rødbeder bdt. nye	Rødbeder bdt. Nye	Brinkholm
Porre	Porre	Porre	DK
Blomme-/alm.tomater	Blomme-/alm.tomater	Blomme-/alm.tomater	DK
Aubergine	Aubergine		DK
Courgette	Courgette		Brinkholm/DK

Frugt kasse		Frokost kasse	
Grape Rød	SydAfrika	Leveres kun i ulige uger	
Blommer – blå/Stanley	DK		
Banuner	Mellemamerika		
Æbler – Fuji	New Zealand		
Nektariner	Italien		

**Alle varer er økologiske**

LandbrugsLauget a.m.b.a.; Kulagervej 23, St. Linde, 4653 Karise  
Tlf. 56 78 89 69, mail [info@landbrugslauget.dk](mailto:info@landbrugslauget.dk); Hjemmeside [www.landbrugslauget.dk](http://www.landbrugslauget.dk)

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

Hvedekliid er en god erstatning for rasp til panering af kød, fisk og grøntsager. Det er sundere og det suger ikke så meget fedtstof. 1 kg Brinkholm Hvedekliid 20 kr.

**Majskolber: Læg dem i kogende letsaltet vand og kog dem ca. 5 min**

## Opskrift:

### Melanazane grigliate

400 g auberginer  
salt

*Marinade af :*

4 spsk olivenolie

1 fed hvidløg

2 spsk citron

salt

*Server med:* Persille

Evt. Feta ost

Skær stilken af auberginerne og skær dem i skiver på langs på ca 1,5 cm. Læg skiverne i en

si lagvis med salt drysset over, lad dem stå i 30 minutter. Tør saltet af med køkken rulle og rist skiverne på en varm og tør grillpande eller grill med gløder, der ikke er alt for varme. Grill skiverne i 2-3 minutter på hver side. Læg dem på et fad.

Pisk en marinade af olivenolie og citron salt og knust hvidløg og dryp den over aubergine skiverne.

Lad auberginer trække i et par timer og server dem med hakket persille over og evt. lidt feta-ost

**Hele toppen af rødbederne – blade og stængler – er dejlige i den grønne salatskål.**

### Rødbeder med yoghurt dressing

1 bdt rødbeder  
2 hårdkogte æg  
3 dl yoghurt naturel  
1 bundt purløg  
3 løg  
olie

Rødbederne koges møre. Det tager 15 - 20 minutter alt afhængig af størrelsen. Toppen kan

dampes med de sidste minutter. Herefter afkøles de, skæres i skiver og lægges på et fad oven på de dampede rødbedeblade..

Æggene hakkes og røres sammen med yoghurt og klippet purløg. Smag til med salt og peber. Hæld dressingen over rødbederne.

Løgene skæres i skiver og brunes i olie på en varm stegepande. Herefter skal de afkøles og derefter fordeles på rødbederne.

**Tilkøbsvarer: Ribs 250 g 25 kr. - Drueagurker 500 g 15 kr. – Hvidløg 7 kr./stk. – Rødløg bdt. 3-4 stk. 16 kr. – Grønkål 400 g 30 kr.**

**Mandler 1 kg 175 kr. og 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	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.	<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	<b>udsolgt</b>	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. Kartoffler	100 kr.	1 kg Hvedekliid	20 kr.	6 æg	18 kr.
1 kg Kartoffler nye DK	10 kr.	1½ kg Hel Hvede	26 kr.	10 æg	30 kr.
1 kg Løg	20 kr.	1½ kg Sigtet Rugmel	<b>udsolgt</b>	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.