



## Brinkholm nyt uge 37-2009 (søndag d. 06.09. – lørdag d. 12.09.2009)

**Kære Abonnent**

### **Gårdens liv:**

I denne uge har gården været præget af, at vi skal have høstmarked i weekenden. Her er blevet ryddet op og gjort rent, der har været gang i kalkning og tjæring af bindingsværks husene, og lige nu er gårdspladsen ved at blive luget. Det er lidt ligesom derhjemme, det er en god ting at få gæster en gang imellem, så får man prioriteret oprydningen. Nu håber vi bare, at det vælter ind med besøgende i morgen. De lokale ser vi nok ikke så mange af, for i morgen er der også byfest i den nærmeste by - Karise. Men hvad... hvis der ikke kommer så mange, bliver der så meget mere kage og vafler til os andre. Det dufter lifligt ovre fra køkkenet, så vi glæder os allerede ☺.

### **Grøntsagskassen/Frugtkassen:**

Vores leverandør måtte desværre kassere honning-melonerne, så det blev ananas i stedet for. Og savojkål – der havde vi bestilt små, men som nogen af Jer vil opdage, så er det med størrelser åbenbart en meget relativ ting, jeg vil kalde en hel del af dem kæmpe store. Dem vil vi fortrinsvis lægge i de røde kasser, for der er der en chance for at de kan være. Heldigvis skal der ikke savojkål i de grønne kasser, for der ville vi aldrig kunne få dem mast ned.

Mange håbefulde høstmarked-hilsner ☺

**Brinkholm-folkene**

**Sæson varer i tilkøb (faste tilkøbsvarer se bagsiden): Hvidløg 7 kr./stk. Rødløg bdt. 3-4 stk. 16 kr. – Grønkål 400 g 25 kr. – Courgette/Squash 10 kr. – Bredbl.persille 1 bdt. 15 kr.**

**Denne uges kasser ser sådan ud ... (med forbehold for sidstøjeblikksændringer)**

Grå kasse	Rød kasse	Grøn kasse	
2 kg Nye kartofler		1 kg Nye kartofler	DK
Gulerødder – Nye	Gulerødder – Nye	Gulerødder – Nye	DK
Hokkaido	Hokkaido	Hokkaido	Brinkholm
Porrer	Porrer	Porrer	DK
Broccoli	Broccoli	Broccoli	DK
Champignon – Kastanie	Champignon – Kastanje	Champignon – Kastanje	NL
Savojkål	Savojkål		DK
Peber Snack	Peber Snack		DK

Frukt kasse		Frokost kasse	
Ananas	Uganda	Salat – Iceberg	DK
Druer – Rød Palieri	Italien	Champignon – Kastanje	NL
Banuner	Mellemamerika	Skoleagurker	DK
Æbler – Discovery	DK	Peber Snack	DK
Grape rød	Syd Afrika	Tomater	DK
		Majskolber	DK

Alle varer er økologiske

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

## Opskrift:

### Hokkaido-suppe

Ca. 9-900 g Hokkaido  
3 spsk olivenolie  
3 store fed hvidløg  
1 lille spsk. Karry  
1 tsk. knust Spidskommen  
1 tsk. knust Koriander  
1 knivspids reven Muskatnød  
5 dl hønsebouillon (kan erstattes af anden)  
4 cm revet frisk Ingefær  
1 ds. Kokosmælk  
1 Lime (reven skal af ½ og saften af den hele)  
Salt og peber

Fjern kernerne fra hokkaidoen. Skær frugten i mindre stykker (selvom skrællen er hård behøver den ikke blive skrællet), indtil den ønskede mængde.

Karry og hvidløg svitses i olie. Bouillon tilsættes med hokkaidokødet. Tilsæt krydderier og lad det hele småkoge indtil frugtkødet er mørt. Suppen blendes og hældes tilbage i gryden. Til sidst kommer kokosmælk, lime saft og reven skal i og det hele varmes op og smages til med salt og peber.

### Kartoffelsalat med broccoli

1 kg kartofler  
2 porrer (300 g)  
½ kg broccoli  
2 røde peberfrugter (300 g)  
2 bdt. radiser (300 g)

spis den som tilbehør til middagen.

Kog kartoflerne og pil dem. Lad dem afkøle, inden de skæres i skiver.

Snit porrerne i tynde ringe og vend kartofler og porrer med marinaden, se nedenfor.

Del broccolien i buketter på størrelse med valnødder. Skær stilken i skiver. Blancher broccoli i buketter og stilke i 2 min. Afkøl i koldt vand og lad dem dryppe af.

Skær peberfrugterne i terninger og radiserne i både eller skiver.

Vend broccoli, peberfrugter og radiser i salaten.

### Marinade med dijonsennep:

½ dl vindrukerneolie  
½ dl dijonsennep  
2 spsk. hvidvinseddike  
2 tsk. estragon

Blancherede grønne bønner, kogte kidney bønner, syltede eller friske agurker er også velegnede til kartoffelsalater.

Brug kartoffelsalaten til en frokostbuffet eller

### Marinade med dijonsennep:

Pisk olie, sennep, vineddike, estragon og 3/4 dl vand sammen og smag til med urtekrydderi.

### Sæson varer i tilkøb:

**Hvidløg** 7 kr./stk. – **Rødløg** bdt. 3-4 stk. 16 kr. – **Grønkål** 400 g 25 kr. – **Courgette/Squash** 10 kr.

Kassetyper	Pris				
Grå kasse	155 kr.	1 kg. Bananer (ml.amerika)	25 kr.	<b>Aurion mel og gryn</b>	
Grøn kasse	110 kr.	1 kg. Bl. Frugt (DK/udenl.)	28 kr.	1,5 kg Spelt sigtet	55,50 kr.
Rød kasse (-kartofler)	135 kr.	1 kg Mandler	175 kr.	1,5 kg. Spelt mel (fuldkorn)	45,50 kr.
Frugtkasse	100 kr.	150 g Mandler	29 kr.	1,5 kg Durum Spelt	43,00 kr.
Frokostkasse	110 kr.	<b>Brinkholm mel</b>		1,5 kg Svedjerug sigtet	37,00 kr.
<b>Levering</b>	40/20 kr.	1½ kg Sigtet Hvede	<b>udsolgt</b>	700g Glutenfri grød	42,00 kr.
<b>Ekstra grønt og frugt</b>		1½ kg Gr. fuldk. Hvedemel	23 kr.	1 kg Havregryn Grov	27,00 kr.
10 kg. Kartofler	100 kr.	1½ kg Grahamsmel	29 kr.		.
1 kg Kartofler nye DK	10 kr.	1 kg Hvedeklid	20 kr.	<b>Æg</b>	
1 kg Løg	20 kr.	1½ kg Hel Hvede	26 kr.	6 æg	18 kr.
1 kg. Gulerødder nye DK	11 kr.	1½ kg Sigtet Rugmel	<b>udsolgt</b>	10 æg	30 kr.
1 kg Pærer (udenl) *	30 kr.	1½ kg Groft fuldk. Rugmel	29 kr.	15 æg	45 kr.
1 kg. Æbler (danske)	27 kr.	1½ kg knækket Rug	<b>udsolgt</b>	30 æg	90 kr.
		1½ kg Hel Rug	25 kr.	100 g <b>Strikkegarn</b> **	80 kr.

\* Pærer fås kun i de uger hvor der er pærer i frugtkassen.

\*\* Strikkegarn af vores egen lammeuld 6 naturfarver, skriv efter garnprøve.

Prisen på tilkøbsvarerne kan variere fra uge til uge i takt med pris stigninger og fald.