



## Brinkholm nyt uge 38-2009 (søndag d. 13.09. – lørdag d. 19.09.2009)

**Kære Abonnent**

### **Gårdens liv:**

På grund af det kedelige vejr sidste lørdag var besøgstallet ved Høstmarkedet ikke så stort, som det plejer at være. Vi synes dog selv vi havde en rigtig god dag og vi takker Jer, der besøgte os. Den annonceret fåreklipping blev desværre ikke til noget, da pelsen ikke må være våd, når der skal klippes, hvis det – som lovet – bliver fint tørvejr i morgen lørdag, kommer fåreklipper Mick og klipper hele flokken.

### **Grøntsagskassen/Frugtkassen:**

Tag spinaten ud af plastpose skyl og brug det som noget af det første, da det er en skrøbelig grøntsag, har den ikke har så lang holdbarhed.

De sidste rødbeder er høstet og kommer i denne uges kasse.

**Nyhed: Tilkøb Hokkaido 20 kr. – 500 g Mandler 90 kr.**

Er nogen interesseret i køb af **25 kg sæk med økologisk havre** til dyr f.eks. heste så send en mail til [info@landbrugslauget.dk](mailto:info@landbrugslauget.dk)

- o - o - o -

I forbindelse med at Klimakonferencen 2009 afholdes i Danmark, er der taget initiativ til at arrangere busture på lørdage forskellige steder på Sjælland. Der tilbydes lærerige oplevelser så som: Økologiske klimaløsninger – Hvordan man kan bo og leve klimavenligt – Hvordan affald kan blive til energi – Bæredygtige energiløsninger i en øko-landsby og almindelige parcelhuse. Næste ture er lørdag 19. september og 27. september 2009 se mere på [www.klimaekspressen.dk](http://www.klimaekspressen.dk)

Mange lune sensommer-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. – Mandler 500 g 90 kr.**

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

Grå kasse	Rød kasse	Grøn kasse	
2 kg Nye kartofler		1 kg Nye kartofler	DK
Gulerødder – Nye	Gulerødder – Nye	Gulerødder – Nye	DK
Rødbeder	Rødbeder	Rødbeder	Brinkholm
Rødløg	Rødløg	Rødløg	Brinkholm
Salat Radicchio	Salat Radicchio	Salat Radicchio	DK
Spinat	Spinat	Spinat	NL
Ingefær	Ingefær	Ingefær	CH
Knoldselleri m/top	Knoldselleri m/top		DK
Porre	Porre		DK

Frukt kasse		Frokost kasse	
Æblebababer	Uganda	Leveres kun i ulige uger	
Pærer	Italien		
Bananer	Mellemamerika		
Æbler – Rød Aroma/Discovery	DK		
Grape rød	Syd Afrika		

Alle varer er økologiske

## Opskrift:

### Radicchio

Den røde radicchio indeholder rigtig mange antioxidanter. Hvis man varmebehandler den bibeholder den sin fine røde farve, men den bitre smag forsvinder. Prøv at ovnbage den sammen med andre grøntsager, eller svits den fx i en wok-ret.

### Rødbeder med radicchio

400 g Rødbeder  
1 Radicchio  
1 tsk grov sennep  
1-2 tsk honning  
2 tsk æbleeddike  
2 spsk olivenolie  
salt og peber

Rødbederne koges og smuttes. Salaten skylles og plukkes i mindre stykker. Rødbederne skæres i smalle både. Dressingen blandes og hældes over salaten.

### Fantastiske Knækbrød

1 dl Havregryn  
1 dl Sesam frø  
1 dl Hørfrø  
1 dl Solsikkefrø  
1 dl. Græskarkerner  
2,5 dl Hvedemel  
1 dl Rugmel  
1 tsk. salt  
1,25 dl Olivenolie  
2 dl Vand  
Pensling: 1 æg  
Pynt: Et drys sesamfrø, hørfrø  
Og/eller birkes til sidst

Solsikkefrø og græskarkerner ristes gyldne på en tør pande, og alle ingredienserne blandes. Dejen deles i 2 lige store stykker, og den rulles tyndt ud. Dette gøres nemmest ved at rulle dejen ud mellem to stykker bagepapir direkte på pladen. Derefter skæres den udrullet dej på pladen ud i passende stykker, enten store som knækbrød, eller mindre som kiks. Pisk ægget og pensl dejen på pladen, hvorefter der drysses med enten sesamfrø, hørfrø og/eller birkes. Bages i en 200 gr. Varm ovn i 15-20 minutter til det er gyldent. Opskriften er til 2 bageplader. Tips: Hvis man vil, kan man nemt variere knækbrøddene, prøv fx at komme parmesanost og et drys rosmarin i den ene halvdel af dejen, eller spidskommen eller noget helt tredje.

### Sæson varer i tilkøb:

**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.

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. Kartoffler	100 kr.	1½ kg Grahamsmel	29 kr.		.
1 kg Kartoffler 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.