



## Brinkholm nyt uge 39-2009 (søndag d. 20.09. – lørdag d. 26.09.2009)

### Kære Abonnent

**Gårdens liv:** Vores træpillefyr står i en lille lav udbygning til laden, hvor der tidligere var halmfyr, og har en meget høj skorsten. Denne skorsten er blevet utæt, så nu er den savet over og væltet. Det så voldsomt ud, men det gik - uden skade på hverken mand eller materiel. Det stykke, der er tilbage, er nu klar til at få sat en isokern i i morgen, så vi kan få tændt for træpillefyret igen.

I lørdags blev fårene klippet, og vi står nu med en kæmpe bunke uld, da vi samtidig er ved at skifte vinduer, har vi talt om at hulmursisolere med ulden. Er der nogen af jer, der har prøvet det,? Så hører vi meget gerne fra jer, skriv en mail eller ring til Lisbeth på 2679 6138.

Noget af halmen på markerne er blevet samlet ind til vinterstrøelse til dyrene, resten er blevet snittet lige til at pløje ned. I ugens løb er der også blevet harvet, så jorden er nu ved at være klar til at blive sået.

### Grøntsagskassen/Frugtkassen:

I denne uge er der bladbeder fra Brinkholm, samt majscolber fra den lokale avler på Stevs, en ny sen sort. Hans far har de seneste uger leveret de dejlige danske æbler, og denne uge er det en ny sort Rubinola - det smager bare så skønt ☺

Vores leverandør sendte desværre for få bdt. persillerod samt skorzonerrødder, så nogle RØD kasser får Aubergine i stedet for persillerod samt agurk i stedet for skorzonerrødder – vi beklager meget.

Som noget nyt har vi nu **Hokkaido i tilkøb for 20 kr./stk.** og poser med **mandler kan fås i 3 størrelser**, 150 g 500 g og 1 kg.

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

Mange lune sensommer-hilsner ☺

### Brinkholm-folkene

**Sæsonvarer i tilkøb** (faste tilkøbsvarer se bagsiden):

**Hvidløg** 7 kr./stk. - **Rødløg** 1kg 16 kr. – **Grønkål** 400g 25 kr. – **Bredbl.persille** 1 bdt. 15 kr. –

**Courgette** 10 kr. – **Mandler** 150g 29 kr. / 500g 90 kr. / 1 kg 175 kr. - **Hokkaido** 20kr/stk

**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 2 stk.	Majskolber 2 stk.	Majskolber 2 stk.	DK
Persillerod	Persillerod/Aubergine	Persillerod	DK
Skorzonerrød	Agurk/Skorzonerrød	Skorzonerrød	DK
Bladbeder	Bladbeder	Bladbeder	Brinkholm
Løg	Løg	Løg	DK
Tomater	Tomater	Tomater	DK
Peberrod	Peberrod		DK

Frugt kasse		Frokost kasse	
Æbler Rubinola	DK	Salat Romani	DK
Pærer Conference	NL	Majskolber 2 stk.	DK
Banener	Mellemamerika	Skoleagurk 2 stk.	DK
Æblebaner	Uganda	Peber Snack	DK
Cantaloupe Melon	DK	Fennikel	DK
		Tomater	DK
		Avocado	E

Alle varer er økologiske

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

## Opskrift:

### Tortillas med ost og peberrod

Spis dem i hånden, mens du venter på resten af grillmaden, eller server dem til en blandet salat.

4 hvedetortillas  
2 dl revet mozzarella  
1 lille løg  
1-2 spsk. friskrevet peberrod  
4 spsk. kapers  
Oreganostilke

Læg to hvedetortillas på et skærebræt. Fordel osten herpå. Skær løget i tynde skiver, og fordel over osten. Drys peberrod over, og læg de to andre tortillas over. Pres let sammen. Grill nogle minutter på hver side, så osten smelter og klistrer begge brød sammen. Træk fra grillen over på et skærebræt, og lad køle lidt af. Skær i lagkagestykker, og server med et drys kapers og lidt oregano.

### Salat med skorzonerrødder og vindruer (4 pers.)

200 g skorzonerrødder  
Mælk  
5 dl. Savojkål  
Smør  
400 g vindruer

Skorzonerrødderne koges i vand tilsat lidt mælk. Savoykål strimles groft og blanches i let saltet vand. De vendes i varmt smør sammen med de udstenede, halve blå druer og skorzonerrødderne lige før serveringen. Er rigtig god til vildt og andet kraftigt smagende kød.

### Skorzonerrødder med æg. (4 pers.)

125 g skrællede skorzonerrødder  
1 skive citron  
2 hårdkogte æg  
25 g snittede skalotteløg  
1 spsk. Kapers  
2 spsk. krydderurter (estragon, persille, kørvel etc.)  
1 spsk. Vineddike  
3 tsk. olivenolie  
Salt og peber

Snit skalotteløget meget fint. Bland med kapers, krydderurter, eddike og olie. Dressingen smages til med salt og peber. Hårdkogte æg hakkes og vendes i dressingen. Skorzonerrødderne kommes i lidt kogende, letsaltet vand i ca. 5 min. Kom en skive citron i kogevandet, så skorzonerrødderne forbliver hvide. Vandet hældes fra, og skorzonerrødderne lægges på en tallerken. Dressing og hakket æg hældes over. Retten serveres lun eller kold med en lun flutes og koldt smør.

### Sæsonvarer i tilkøb:

**Hvidløg** 7 kr./stk. - **Rødløg** 1kg 16 kr. – **Grønkål** 400g 25 kr. – **Bredbl.persille** 1 bdt. 15 kr. – **Courgette** 10 kr. – **Mandler** 150g 29 kr. / 500g 90 kr. / 1 kg 175 kr. - **Hokkaido** 20kr/stk

<b>Kassetyper</b>	<b>Pris</b>	1 kg. Bananer (ml.amerika)	25 kr.	1½ kg Hel Rug	25 kr.
Grå kasse	155 kr.	1 kg. Bl. Frugt (DK/udenl.)	28 kr.	<b>Aurion mel og gryn</b>	
Grøn kasse	110 kr.	150 g Mandler	29 kr.	1,5 kg Spelt sigtet	55,50 kr.
Rød kasse (-kartofler)	135 kr.	500 g mandler	90 kr.	1,5 kg. Spelt mel (fuldkorn)	45,50 kr.
Frugtkasse	100 kr.	1 kg Mandler	175 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.	<b>Æg</b>	
1 kg Kartoffler nye DK	10 kr.	1 kg Hvedeklid	20 kr.	6 æg	18 kr.
1 kg Løg	20 kr.	1½ kg Hel Hvede	26 kr.	10 æg	30 kr.
1 kg. Gulerødder nye DK	11 kr.	1½ kg Sigtet Rugmel	<b>udsolgt</b>	15 æg	45 kr.
1 kg Pærer (udenl) *	30 kr.	1½ kg Groft fuldk. Rugmel	29 kr.	30 æg	90 kr.
1 kg. Æbler (danske)	27 kr.	1½ kg knækket Rug	<b>udsolgt</b>	<b>Strikkegarn</b> 100 g **	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.