



Brinkholm nyt uge 40-2009 (søndag d. 27.09. – lørdag d. 03.10.2009)

Kære Abonnent

Gårdens liv:

I den sidste uges tid er den mark, vi havde Ølandshvede på, blevet harvet flere gange, så den nu er klar til at blive sået til med rug, hvilket formegentlig sker i løbet af weekenden.

I det medsendte blad 'Grøn Hverdag' kan du på side 22 og 23 læse mere om Brinkholm, lidt om vores start og tanker om fremtiden, som medlem bliver du inviteret på besøg på gården med rundvisning og mulighed for vandretur langs åen og i dagens anledning vil caféen være åben for kaffe/the og kage.

Grøntsagskassen/Frugtkassen:

Denne uge byder på Grønkål fra Brinkholms marker, samt jordskokker og løg fra vores lokale avler i Klippinge. Fra en anden lokal avler på Falster kommer persillen.

Det er en dejlig æbletid, nu endelig med danske æbler og med så mange forskellige sorter.

I denne uge kommer en stor del af æblerne/Rød Aroma fra Fejø, hvor en af vores andelshavere har startet dyrkning af økologiske æbler, der vil også være Rubinola fra Klippinge. Om nogle uger er Fejøs Ingrid Marie klar.

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.

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
Blomkål	Blomkål	Blomkål	DK
Jordskokker	Jordskokker	Jordskokker	DK
Løg	Løg	Løg	DK
Grønkål	Grønkål	Grønkål	Brinkholm
Champ. –Kastanie/Hvide	Champ. –Kastanie/Hvide	Champ. –Kastanie/Hvide	DK
Aubergine	Aubergine		DK
Persille	Persille		DK

Frugt kasse		Frokost kasse	
Æbler Rubinola/Rød Aroma	DK	Leveres kun i ulige uger	DK
Pærer Conference	NL		
Bananer	Mellemamerika		
Blommer	Italien		
Honning Melon			

Alle varer er økologiske

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

Opskrift:

Rodfrugter i kokosmælk (4 personer)

750 g rodfrugter, fx persillerod, gulerod, pastinak knoldselleri og jordskokker
1 spsk. olie
2 hakkede løg
20 g friskhakket ingefær
1 udkernet finthakket chili
2 fed knust hvidløg
1 tsk. karry
1 dåse kokosmælk
Evt. grøntsagsbouillon
salt og peber
frisk koriander

Skær rodfrugterne i passende stykker.
Kom olien i en gryde og sauter løg, ingefær, chili, hvidløg, karry. Kom rodfrugterne og hæld kokosmælken over. Det hele bringes i kog under stadig omrøring og koges til rødderne er møre med stadig med bid i. Serveres med friske korianderblade på toppen.

Indbagt svampesuppe

Til 4 personer. Laves over 2 dage.

½ kg champignon (eller andre svampe, dog ikke østershatte)
smør
1 l hønsefond
½-1 dl cognac
1 tsk. grøn karrypasta
¼ l piskefløde
maizena
Salt og peber
æg
butterdej

Svampene hakkes fint og sauterer i smør.
Hønsefonden tilsættes og det bringes i kog. Der smages til med cognac og grøn karrypasta.
Tilsæt fløden og jævn med maizena. Krydres med salt og peber.
Suppen afkøles HELT (laves dagen i forvejen) og kommer i 4 portionssuppeterrierer. Kanten af terrinerne pensles med pisket æg eller æggehvite og butterdejen lægges over terrinerne og trykkes fast rundt langs kanten. Pensles derefter med æg.
I ovnen ved 180 grader i 20 minutter.

Råmarineret blomkål (2 personer)

1 lille blomkål
2 spsk. æble eddike
2 spsk. olivenolie
frisk esdragon
salt og peber

Del blomkålen i små buketter på størrelse med et kirsebær. Bland det med eddike, olie salt og peber. Lad det trække på køkkenbordet i mindst en time – gerne længere.
Lige før det serveres blandes esdragonblade i.
Fint til fisk, lam eller svinekød.

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

Kassetyper	Pris	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.	Aurion mel og gryn	
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.	Brinkholm mel		1,5 kg Svedjerug sigtet	37,00 kr.
Levering	40/20 kr.	1½ kg Sigtet Hvede	udsolgt	700g Glutenfri grød	42,00 kr.
Ekstra grønt og frugt		1½ kg Gr. fuldk. Hvedemel	23 kr.	1 kg Havregryn Grov	27,00 kr.
10 kg. Kartoffler	100 kr.	1½ kg Grahamsmel	29 kr.	Æg	
1 kg Kartoffler nye DK	10 kr.	1 kg Hvedekliid	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	udsolgt	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	udsolgt	Strikkegarn 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.