



## Brinkholm nyt uge 41-2009 (søndag d. 04.10. – lørdag d. 10.10.2009)

### Kære Abonnent

#### Gårdens liv:

Der er nu blevet sået rug og der er blevet sat hvidløg, så nu må der meget gerne komme lidt regn.

Vores **ølandshvede er med i finalen i Politikens guldmedalje konkurrence for økologiske produkter** – se under nyheder på hjemmesiden, og i Politiken d.12. oktober.

Vi arbejder på at få en gammel kornrenser op at køre, så vi i år selv kan styre kvaliteten, og da vi forventer at komme i gang med en langt større produktion af mel, har vi indkøbt en helt ny mølle.

Der arbejdes ihærdigt for at få det ny Mølleri op at stå, og det har taget længere tid end forudset, men vi håber at komme i gang med melproduktionen i uge 42 til levering uge 43

Af hensyn til 14-dages kunderne er bladet 'Grøn Hverdag' igen med i kasserne og på side 22 er der en artikel om Brinkholm.

#### Grøntsagskassen/Frugtkassen:

Desværre blev valget af kvæder ikke helt den oplevelse som vi havde troet. Sydpå spiser børnene kvæder direkte fra træerne, det kan ikke lade sig gøre med en dansk dyrket kvæde, der er så besk og hård som et slåen bær. Forklaringen er den, at de bliver sødere og blødere, hvis de får lov at modne i et mere venligt klima. Søde bliver de nu aldrig, men mange børn kan også bedst lide umoden frugt. Desværre er dem vi har fået hjem ikke helt modne, så hvis de skal spises rå, skal de skæres i meget tynde både. Du kan også vælge at lave sund slik af dem – se opskrift på Kvædebrød på side 2.

Bladsellerien, som måske ikke alle er så pæne, er en meget fin biodynamisk kvalitet fra Vidarslund syd for Faxe. Chileen, som også kommer fra Vidarslund, er i den stærke ende af skalaen, så vær varsom, når du bruger den.

Mange blæsende efterårs-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. –  
– **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
Spidskål	Spidskål	Spidskål	DK
Glaskål	Glaskål	Glaskål	DK
Pastinak	Pastinak	Pastinak	DK
Basilikum frisk	Basilikum frisk	Basilikum frisk	DK
Chili STÆRK	Chili STÆRK	Chili STÆRK	DK
Bladselleri	Bladselleri		DK
Peber Snack	Peber Snack		DK

Frugt kasse		Frokost kasse	
Æbler Rød Aroma	Fejøl	Iceberg salat	DK
Pærer Conference/Rød William	NL	Bladselleri	DK
Bananer	Mellemamerika	Skoleagurk 3 stk	DK
Kvæder	F	Tomater	DK
		Peber Snack	DK
		Avocado	DK
		Basilikum frisk	DK

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)

Alle varer er økologiske

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

## Opskrift: Kvædethe

Til 2 store glas

Kom en stor spsk. Indisk, ceylonthe eller grønthe i en tekande, eller to store varmfaste glas. Skær en halv kvæde i tynde skiver og kom den ned til theen. Hæld 0.5 l spilkogende vand over og lad det trække i 8 min. Sød med honning eller sukker og dryp måske med en smule citronsaft. Man kan tørre tynde kvædeskiver i ovnen ved 50 grader, og få fine kvædestykker til at blande i sin the senere hen på året.

### Kvædebrød - ca. 75 stk.

750 g pærekvæder  
500 g sukker  
ca. 1 dl sukker

Skræl kvæderne. Skær dem i både og fjern kernehuset. Kog kvæderne med lidt vand i 20-40 min. til de er møre. Blend kvæderne til en jævn masse og rør sukker i. Kog videre 20 min. under konstant omrøring. Læg et stykke bagepapir i en bradepande eller et fad på ca. 25 x 20 cm. Kom kvædemosen i et ca. 2,5 cm tykt lag i bunden. Lad massen stivne og tørre nogle dage. Den skæres herefter ud i firkanter. Dyp alle siderne i sukker.

Man kan også vælge at tørre massen ved svag varme i ovnen.

### Kvædelikør

Skær kvæder i stykker, fjern kernerne og kom stykkerne i en beholder. Bland 250 g sukker pr. 0,5 l vodka og hæld en passende mængde over kvædestykkerne, så de er dækkede. Lad væsken trække smag mindst to måneder, før den drikkes som avec eller bruges i madlavningen f.eks. i sovser.

### Glaskål

Glaskål er rigtig god rå, serverer den sammen med et mælkeprodukt: Man kan blande reven kål med græsk yoghurt, blande kåltern med ryge- eller cheddarost.

Man kan også vælge at fremhæve glaskåleens sødme med noget syrligt eller bittert: citron eller vineddike, eller gå mere radikalt til værks med en fed dijonsennepsdressing, som kålen skåret i stave dyppes generøst i.

Eller giv den et ordentligt pulver stødt spidskommen. Dette kun, hvis man smider glaskålene skåret i mindre stykker i en sauterpande og lader dem syde stille af sted i et kvarters tid.

### Sæsonvarer i tilkøb:

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