



## Brinkholm nyt uge 42-2009 (søndag d. 11.10. – lørdag d. 17.10.2009)

### Kære Abonnent

#### Lidt om vores korn/mel:

Kornet er i siloerne og er nu tørret nok ned til at det kan males til mel. I år har vi fået et nyt produkt at kunne tilbyde – nemlig **Ølandshvedemel**. Ølandshvede er en temmelig speciel hvedesort. Indholdsmæssigt minder den mest om spelt, af udseende minder den mest om almindelig hvede. Dette betyder, at den har et meget højt proteinindhold (13.5%) og en blød gluten struktur som i Spelt. Bagemæssigt er den lidt nemmere end spelt, men lidt mere kompliceret end hvede. Til gengæld får man et brød, der smager af meget mere – det er temmelig mørkt i farven (brunt), og lige når man har skåret det første brød over, kan man godt komme i tvivl, om man har kommet rugmel i dejen. Smagen er kraftig og let sødlig, og minder en del om emmer. Brød bagt med Ølandshvede kan indeholde en del mere vand (ælt derfor dejen længe), og holder sig friskt længere. I starten kommer der en lille folder med hver pakke ølandshvede, hvor der er opskrifter og gåde råd. Bl.a. opskrifter på brød bagt med bageferment, som passer rigtig godt til netop ølandshvede.

Udover Ølandshveden har vi en rigtig god almindelig hvede, den hedder **Dacke** og har i de sidste 10 år mest været dyrket økologisk og begrænsede steder i Sverige, da den har et lidt mindre udbytte. Til gengæld har den et meget højt protein indhold (12,4%) sammenlignet med andre almindelige hveder, på højde med dyre italienske hvedeprodukter.

Til sidst har vi **rugmel** som sidste år – og hvis nogen syntes, at rugmelet sidste år var godt, kan I glæde jer til dette – den er endnu bedre i år !! Vi har prøvebagt af den, og smagen er dejlig rund, med en mild rug/maltsmag, og fine hæveegenskaber.

På vores hjemmeside kan man læse, hvilke produkter vi har, og i løbet af en-to ugers tid vil vi lave nogle sider under vores hjemmeside, hvor I kan læse mere om melet, få opskrifter etc. Skulle nogen have en rigtig god opskrift bagt med vores mel, tager vi meget gerne imod den, og vil gerne have lov til at bruge dem på hjemmesiden eller i brochurematerialer.

Venligst Møller Erik – eMail: Mel@w-hallgren.dk

Mange skønne solskins efterårsferie-hilsner ☺

### Brinkholm-folkene

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

**Hokkaido** 20kr/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.

**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
Rødkål	Rødkål	Rødkål	DK
Persillerod	Persillerod	Persillerod	DK
Porre	Porre	Porre	DK
Julesalat 2stk	Julesalat 2 stk	Julesalat 1 stk	DK
Peber gul	Peber gul	Peber Snack Rød	DK
Avocado 2 stk	Avocado 2 stk		DK

Frugt kasse		Frokost kasse	
Æbler Rød Aroma/Ahrista	Fejøl/Klippinge		
Pærer Rød William/Fondante	NL/DK		
Banener	Mellemamerika		
Vindruer grønne	It		
Grape rød	Sydafrika		

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:

### Julesalat

Julesalat spises normalt rå – gerne sammen med citrusfrugter som fx rød grape eller blandet i salatskålen sammen Iceberg, Romani salat eller fintsnittet rødkål. Hvis du synes julesalaten er for bitter kan du prøve at spise den varm. Prøv f.eks.

#### Svitsset julesalat

Skær julesalat i kvarte. Koges 1 min. i letsaltet vand. Tag julesalaten op af vandet med en hulske, og svits den i 1 spsk. olie i 2-3 min. ved jævn varme. Tilsæt bladene af bredbladet persille, og svits den med julesalaten lige inden servering.

Spises f.eks. sammen med dampet fisk og frisk pasta.

#### Karameliseret julesalat

Skær 2 julesalat i kvarte. Varm 1 spsk. olie på en slip-let pande, og steg julesalaten i 2 min. Tilsæt 1 spsk. eddike, lad den fordampe, og tilsæt dernæst 1 spsk. brun farin og ½ dl æblejuice (appelsin kan også bruges). Lad salaten simre ved svag varme i ca. 3 min.

Krydr med salt og peber, og vend forsigtigt hakkede valnødder i salaten.

Servér julesalaten med dampet torsk og brød.

#### Appelsin tapas med brasseret julesalat

Skær julesalat i kvarte og kom dem i en bradepande, hæld 1 dl appelsinjuice pr. julesalat over og kom dem ind i en ovn ved 185 gr. lad dem stå der indtil de er møre. Stil dem på køl.

Snit oliven ud i ringe og brun pinjekerner på en tør pande. Drys oliven og pinjekerner over

### Rødkålssalat med spelt og æbler til 4 personer

1 dl perlespelt  
2 æbler, f.eks. Ingrid Marie eller cox orange  
½ liter fintsnittet rødkål  
1 fintsnittet rødløg  
1 dl grofthakkede, tørrede, frugter  
f.eks. abrikoser, rosiner og tranebær  
samt lidt syltet ingefær eller rød grape frugtkød

#### Dressing:

2 spsk. olie  
4 spsk. æbleeddike  
2 tsk. akaciehonning  
1 tsk. spidskommen

Salt og peber

Kog perlespelt efter anvisningen på pakningen, afdryp og afkøl den. Udkern og snit æblerne i både. Bland perlespelt, æbler og rødkål samt rødløg med de tørrede frugter. Rør dressingen sammen og smag den godt til med salt og peber, før den blandes med salaten, som gerne må trække 15 – 20 minutter og gerne længere. I stedet for perlespelt kan du bruge bulgur. 1 dl bulgur overhældt med 1 dl koldt vand, trækker til væden er

### Sæsonvarer i tilkøb:

**Hokkaido** 20kr/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.

Kassetyper	Pris				
Grå kasse	155 kr.	1 kg. Bananer (ml.amerika)	25 kr.	1½ kg Hel Rug	25 kr.
Grøn kasse	110 kr.	1 kg. Bl. Frugt (DK/udenl.)	28 kr.	<b>Aurion mel og gryn</b>	
Rød kasse (-kartofler)	135 kr.	150 g Mandler	29 kr.	1,5 kg Spelt sigtet	55,50 kr.
Frugtkasse	100 kr.	500 g mandler	90 kr.	1,5 kg. Spelt mel (fuldkorn)	45,50 kr.
Frokostkasse	110 kr.	1 kg Mandler	175 kr.	1,5 kg Durum Spelt	43,00 kr.
<b>Levering</b>	40/20 kr.	<b>Brinkholm mel</b>		1,5 kg Svedjerug sigtet	37,00 kr.
<b>Ekstra grønt og frugt</b>		1½ kg Sigtet Hvede	<b>udsolgt</b>	700g Glutenfri grød	42,00 kr.
10 kg. Kartoffler	100 kr.	1½ kg Gr. fuldk. Hvedemel	<b>udsolgt</b>	1 kg Havregryn Grov	27,00 kr.
1 kg Kartoffler nye DK	10 kr.	1½ kg Grahamsmel	29 kr.	<b>Æg</b>	
1 kg Løg	20 kr.	1 kg Hvedeklid	20 kr.	6 æg	18 kr.
1 kg. Gulerødder nye DK	11 kr.	1½ kg Hel Hvede	26 kr.	10 æg	30 kr.
1 kg Pærer (udenl) *	30 kr.	1½ kg Sigtet Rugmel	<b>udsolgt</b>	15 æg	45 kr.
1 kg. Æbler (danske)	27 kr.	1½ kg Groft fuldk. Rugmel	<b>udsolgt</b>	30 æg	90 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.