



## Brinkholm nyt uge 44-2009 (søndag d. 25.10. – lørdag d. 31.10.2009)

### Kære Abonnent

I midten af ugen fik vi besøg af en WWOOF-student, Finlay Mason, fra England. I sommerperioden arbejder han på en økologisk gård i British Columbia, Canada. I vinterperioden cykler han rundt og besøger så mange økologiske gårde som muligt, sidste år var det Syd- og Central Amerika og i år Europa. Han kom via Holland, Tyskland og Sverige og bliver et par dage. For husly og mad deltager han i arbejdet på gården – i dag var det med høst af grønkål og rosenkål, og i morgen er han med på pakkeholdet.

### "Økologi i børnehøjde"

Foreningen Grøn Hverdag inviter børn og barnlige sjæle til et besøg i Det økologiske Inspirationshus på Frederiksberg. De har lavet et børnearrangement søndag den 1. november kl. 10-13, som måske var noget for dig og dine børn? Målet med besøget er at give børnene en indsigt i en økologisk forståelse af verden, med udgangspunkt i vand, jord og energi.

Pris: 100 kr. pr. familie, gratis for medlemmer af foreningen Grøn Hverdag.

Tilmelding senest onsdag den 28. oktober pr. e-mail til: [gronhverdag@mail.dk](mailto:gronhverdag@mail.dk)

### Grøntsagskasse/Frugtkasse:

I dag blev der, som nævnt, høstet grønkål til alle kasserne samt rosenkål, men da der ikke var nok rosenkål til alle kasserne, er der suppleret med indkøb fra Solhjulet

**Kvæderne** til Kvædebrød/-flæsk, som blev omtalt i sidste uge, er jo også rigtig gode til den skønneste marmelade. **Tilkøb 40 kr. /kg**

Mange milde gråvejrs-efterårshilsner ☺

### 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. –  
– **Rødkål** 16 kr./stk. – **Kvæder** 1 kg 40 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
Knoldselleri	Knoldselleri	Knoldselleri	DK
Grønkål	Grønkål	Grønkål	Brinkholm
Broccoli	Broccoli	Broccoli	DK
Rødløg	Rødløg	Rødløg	Brinkholm
Rosenkål	Rosenkål	Rosenkål	Brinkholm/DK
Courgette	Courgette		DK
Avocado	Avocado		Mexico

Frukt kasse		Frokost kasse	
Æbler Rød Aroma	Fejøl		
Pærer Conference	NL		
Banener	Mellemamerika		
Clementiner	E		
Vindruer – Red Globe	Italien		

Alle varer er økologiske

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

## Opskrift

### Salat af selleri og æble

Har man sagt vildt, siger man som regel også Waldorf. Men det kan godt være en lidt tung sag at komme igennem. Denne salat er frisk og kan bruges som tilbehør til rigtig mange ting.

½ sellerihoved  
2 æbler (syrlige)  
Olivenolie, hvid vinaigre, evt. sennep  
Salt, peber

Skræl sellerihovedet og riv det på den grove side af rivejernet. Blancher strimlerne ganske kort i vand med tilsat vinaigre. Så bliver strimlerne ikke brune. Efter blancheringen skal sellerien køles af under den kolde hane eller i isvand, ellers står de og bliver blødkogte i eftervarmen, og det er *ikke* meningen. Riv de to æbler på den grove side af rivejernet. Lav en vinaigrette af seks dele olie og en del eddike, smag til med salt, peber og evt. dijon-sennep. Vend æbler og selleri i vinaigretten og lad det trække lidt før servering.

### Grønålssalat med pærer (tilbehør til 4 personer)

200 g grønål  
100 g mild cremet blåskimmelost  
5 modne, men sprøde pærer  
60 g valnødder i brud  
lidt citronsaft + lidt cidereddike  
sukker – salt – rapsolie  
evt. lidt sukker

#### Dressing:

½ dl koldpresset olivenolie eller rapsolie  
3 spsk cidereddike  
1 spsk honning  
1 fed hakket hvidløg  
havsalt  
friskkværnet peber

Rib grønålen og læg den i koldt vand så den trækker sprødhed. Tænd ovnen på 180°. Vask

pærerne og skær med en skarp kniv kernehuset fra ved at lægge snittet ved stilken og skære lige ned langs kernehuset. Skær 3 af pærerne i lange tynde skiver og stil dem til side. Skær de sidste to pærer i grove både, vend dem med lidt cidereddike, sukker, salt og lidt olie og sæt dem i ovnen på en bageplade i 10-15 min., eller indtil de er gyldne og møre. Afkøl pærerne til stuetemperatur.

#### Dressing:

Bland koldpresset rapsolie, cider, honning, hvidløg, salt og peber sammen i en skål. Skær grønålen i supertynde strimler og skær den blå ost ud i så små terninger som muligt. Vend grønålen med dressing, den blå ost og de rå og bagte pærer, smag til med salt og peber og juster evt. sødmen i salaten med lidt sukker. Drys med valnødderne og server straks.

**Sæsonvarer i tilkøb: Hokkaido 20kr/stk - Rødløg 1kg 16 kr. – Grønål 400g 25 kr. –Bredbl.persille 1 bdt. 15 kr. – Rødkål 16 kr./stk. – Kvæder 1 kg 40 kr.**

Kasstyper	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.	<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 kg Havregryn Grov	27,00 kr.
<b>Levering</b>	40/20 kr.	1½ kg Sigtet Ølandshvede	33 kr.	700g Glutenfri grød	42,00 kr.
<b>Ekstra grønt og frugt</b>		1½ kg Gr. fuldk.Ølandshvede	26 kr.	700 g Den flade mave	46,00 kr.
10 kg. Kartofler	100 kr.	1½ kg Grahams Ølandshvede	29 kr.		
1 kg Kartofler nye DK	10 kr.	1 kg Hvedekliid	20 kr.	<b>Æg</b>	
1 kg Løg	20 kr.	1½ kg Hel ØlandsHvede	27 kr.	6 æg	18 kr.
1 kg. Gulerødder nye DK	11 kr.	1½ kg Sigtet Rugmel	31 kr.	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	27 kr.	<b>Strikkegarn 100 g **</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.