



Brinkholm nyt uge 45-2009 (søndag d. 01.11. – lørdag d. 07.11.2009)

Kære Abonnent

Nogle af Jer fik måske lejlighed til at hilse på den engelske WWOOF-student, Finlay Mason, da han også var med til levering på Land-turen sidste søndag. Mandag cyklede han videre med kurs mod Hamburg.

Juleand eller –gås ☺

LandbrugsLauget kan nu tilbyde salg af økologiske ænder til den forestående jul. Vi har kontakt med Revsøre Skovgård på Fyn v/ Rico Rasmussen, der holder økologiske ænder og gæs. Fuglene går på græs og kløvergræs hele sommeren, de er dyrlægekontrolleret og bliver slagtet på et godkendt slagteri.

Ænderne er i 2 vægtklasser: 2,5 – 3 kg eller 3 – 3,5 kg / Gæs: 4 – 5 kg eller 5 – 6 kg.

Bemærk: Økologiske ænder indeholder mindre fedt og derved svinder mindre ved stegning.

Ænderne sælges til kr.130,- kr./kg mod bindende forudbestilling senest søndag d. 22. november 2009 på E-mail: info@landbrugslauget.dk eller på tlf.: 5678 8969. Anden/Gåsen kan afhentes mod kontant afregning enten i Brønshøj eller i Bagsværd samt på Brinkholm. Nærmere detaljer om afhentningsdag og –tidspunkt kommer senere.

Du bedes være opmærksom på, at tilmelding er **bindende**. Dvs. at du vil blive opkrævet et beløb svarende til prisen på en gennemsnitlig and, dvs. 3 kg, selvom du senere melder fra, din and/ænder vil herefter blive foræret til De Hjemløses Hus, Falkevej 2 – 4, 2400 Kbh. NV. Du skal endvidere være opmærksom på, at det **ikke** vil være muligt at hente din and/gås på andre tidspunkter end det tidspunkt, der til sin tid bliver annonceret ligesom sidste gang.

Grøntsagskasse/Frugtkasse:

I denne uge er en stor del af grøntsagerne fra lokale leverandører henholdsvis Nørby/Klippinge og Strandegård/Feddert ved Præstø. Det blev Ananas i stedet for Kaki-frugt.

Rettelse til opskrift på Gulerodsbrød uge 43 – der manglede SALT i opskriften – vi beklager.

Mange milde gråvejr-efterårshilsner ☺

Brinkholm-folkene

Sæsonvarer i tilkøb (faste tilkøbsvarer se bagsiden):

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
Hvidkål	Hvidkål	Blomkål	Feddert/DK
Porre	Porre	Porre	Feddert/DK
Jordkokker	Jordkokker	Jordkokker	Klippinge/DK
Persillerod	Persillerod	Persillerod	Feddert/DK
Aubergine	Aubergine	Aubergine	NL
Skalotteløg	Skalotteløg		DK
Ingefær	Ingefær		CH

Frukt kasse		Frokost kasse	
Æbler Ingrid Marie/Rød Aroma	Fejøl	Salat Romani	DK
Pærer Rød William	NL	Blomkål	DK
Bananer	Mellemamerika	Agurk	DK
Clementiner	E	Tomater	DK
Ananas	E	Peberfrugt - gul	NL
		Bredbl. Persille	Brinkholm
		Skalotteløg	DK

Alle varer er økologiske

LandbrugsLauget a.m.b.a.; Kulagervej 23, St. Linde, 4653 Karise

Tlf. 56 78 89 69, mail info@landbrugslauget.dk; Hjemmeside www.landbrugslauget.dk

Opskrift

Auberginer med vinblade

2 store auberginer eller 4 små
20 vinblade (kan købes saltede)
3 løg
olivenolie
hvidløg efter smag
salt og peber
2 citroner

Skær auberginerne i tynde skiver på langs, gør det samme med løgene.

læg skiverne taglagt i et ildfastfad, med løgskiver, hvidløgsskiver, vinblade, salt og peber ned mellem lagene og dryp meget rundhåndet med olivenolie.

Sæt fadet i ovnen ved 170 grader, til alt er mørt – mindst en time. Undervejs dryppes flere gange med saften fra bunden af fadet. Retten holder 3 dage i køleskabet, og bliver kun bedre. Serveres med drænet yoghurt og citron evt. hakkede mynteblade.

Jordkokkecreme med bacon og ristet jordkokker

2 skiver lyst brød uden skorpe (80 g)
250 g rensede jordkokker
3 dl hønsebouillon
2 dl letmælk
2 fed hvidløg
1 spsk olie
saft af 1/2 citron

150 g bacon i tern
250 g jordkokker i tern
1 spsk olie
400 g fettuccini (båndpasta)
3 porrer i strimler på langs
1/2 bdt. hakket persille

Læg brødet i blød i vand. Kog jordkokkerne møre i hønsebouillon og mælk ca. 20 min. Pres brødet for væde og kom det i en blender eller foodprocessor med jordkokker, bouillon, mælk, olie, citronsaft og hvidløg. Blend det helt glat og

smag til med salt, peber og evt. mere citronsaft. Hold det varmt. Steg baconen på en tør pande til det er knapt sprødt. Tag baconen op og kasser fedtstoffet. Steg jordkokker i tern i olie på den samme pande til de er pænt gyldne, 6-8 min. Vend bacon i og smag til med salt og peber. Bring pastaen i kog i rigelig letsaltet vand. Kog porrerne med de sidste 5 min. af pastaens kogetid. Hæld vandet fra og bland pasta med jordkokkecreme. Server med de ristede jordkokker og bacon.

Tips:

Jordkokker skal skrubbes godt eller skrælles. Vælg så ensartede og store knolde af jordkokker som muligt og skræl dem med en lidt skarp urtekniv. Skær alle sideknolde af og skræl først hovedknolden. Alt efter tålmodighed kan du så skrælle sideknoldene efterfølgende.

Sæsonvarer i tilkøb: Rødløg 1 kg 16 kr. – Grønkål 400g 25 kr. – Bredbl.persille 1 bdt. 15 kr. – Rødkål 16 kr./stk. – Kvæder 1 kg 40 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.	Aurion mel og gryd	
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.
Levering	40/20 kr.	Brinkholm mel		1 kg Havregryn Grov	27,00 kr.
Ekstra grønt og frugt		1½ kg Sigtet Ølandshvede	33 kr.	700g Glutenfri grød	42,00 kr.
10 kg. Kartofler	100 kr.	1½ kg Gr. fuldk.Ølandshvede	26 kr.	700 g Den flade mave	46,00 kr.
1 kg Kartofler nye DK	10 kr.	1½ kg Grahams Ølandshvede	29 kr.		
1 kg Løg	20 kr.	1 kg Hvedeklid	20 kr.	Æg	
1 kg. Gulerødder nye DK	11 kr.	1½ kg Hel ØlandsHvede	27 kr.	6 æg	18 kr.
1 kg Pærer (udenl) *	30 kr.	1½ kg Sigtet Rugmel	31 kr.	10 æg	30 kr.
1 kg. Æbler (danske)	27 kr.	1½ kg Groft fuldk. Rugmel	29 kr.	15 æg	45 kr.
		1½ kg knækket Rug	27 kr.	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.