



Brinkholm nyt uge 46-2009 (søndag d. 08.11. – lørdag d. 15.11.2009)

Kære Abonnent

Så nærmer tiden sig til den store finale om økologisk guldmedaljer – vi deltager med vores Ølandshvedemel. Finalen holdes i Politikens kælder – den gamle trykhal – på lørdag d.14. november. Til finalen stille de forskellige finalister op med smagsprøver og udstilling af de nominerede produkter i tidsrummet mellem kl. 10 og 15.30. Selve prisoverrækkelsen sker mellem kl. 14 og 15. Vi krydser fingre, men når der kun er udvalgt ca. 20 produkter ud af 244 indsendte til finalen, må det forventes at konkurrencen er vældig hård. Den 8. november kommer der et særtillæg med Politiken, hvor udvalgte virksomheder er beskrevet med en større artikel, herunder Brinkholm og med flere detaljer om finalen.

Juleand eller –gås ☺ (af hensyn til 14.dages kunderne kommer dette indslag igen)

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:

Granatæbler er fantastiske. Smuk, dekorativ og velmagende, med mange anvendelsesmuligheder. En af de meget simple: Pres kød (kerner) og saft ud over din salat, og du har den lækreste dressing – eller prøv som topping på en portion is. – Det forlyder, at adskillige forsøg har vist, at frugten har en ekstrem stor antioxidant virkning.

Mange milde grævejrs-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
Blomkål	Blomkål	Blomkål	DK
Porre	Porre	Porre	DK
Rødløg	Rødløg	Rødløg	Brinkholm
Champ. Hvide	Champ. Kastanie	Champ. Hvide	NL
Peber Snack	Peber Snack	Peber Snack	DK
Spidskål	Spidskål		DK

Frugt kasse		Frokost kasse	
Æbler Ingrid Marie	Fejøl/Klippinge	Leveres kun i ulige uger	
Pærer Conference	NL		
Bananer	Mellemamerika		
Clementiner	E		
Granatæble	E		

Alle varer er økologiske

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

Opskrift

Kartoffel/porresuppe med bacon

Kraftfuld suppe med masser af næring, varme og smag. Sæsonen er perfekt for porrer der styrker og giver suppen helhed.

2 kg bagekartofler
1 bundt porrer
salt og lidt peber
timian
bacon

Skræl kartoflerne og skær dem i mindre stykker.
Rens porrerne grundigt og og skær det grønne fra det hvide. Skær det grønne i fine strimler og gem den hvide del af porrerne til f.eks. porretærte.

Kom kartoflerne og halvdelen af det grønne fra porrerne i en suppegryde og hæld så vand ved så det lige dækker.

Kog nu kartoflerne helt møre. Der skal ikke tilsættes salt endnu da det forhindrer kartoflerne i at koge ud. Hæld så lidt af vandet fra i en kande. Blend kartoffelsuppen og kom den tilbage i gryden. Suppen skal have en cremet konsistens. Tilsæt salt, timian og den anden halvdel af det grønne fra porrerne og lad det simre ca. 15 min. over svag varme.

Smages til med salt og lidt peber. Skær baconen i fine strimler og rist det gyldent.

Spidskål med pære og citroncremÉ

Den syrlige citroncremÉ passer godt sammen med den søde pære og spidskålen giver salaten den rette sprødhed og fylde.

1 spidskål
2 søde pærer
1 citron : saften + revet skal
1 dl Creme Fraise eller lign.
1 tsk rørsukker
1 lille håndfuld ristede solsikkekerner
1 par stilke hakket bredbladet persille
Salt og peber

Spidskålen skæres fint i strimler og pæren rives på den grove side af et råkost jern eller en mandolin.

Citronskal og saft blandes med creme fraise og der smages til med sukker, salt og peber til du får en let syrlig og sød dressing.

Tilsæt persillen og solsikkekerner til sidst.

Sæsonvarer i tilkøb: Rødløg 1kg 16 kr. – Grønkål 400g 25 kr. –Bredbl.persille 1 bdt. 15 kr. – Rødkål 16 kr./stk. – Kvæder 1 kg 40 kr.

Kasetyper	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 kg Havregryn Grov	27,00 kr.
Levering	40/20 kr.	1½ kg Sigtet Ølandshvede	33 kr.	700g Glutenfri grød	42,00 kr.
Ekstra grønt og frugt		1½ kg Gr. fuldk.Ølandshvede	26 kr.	700 g Den flade mave	46,00 kr.
10 kg. Kartoffler	100 kr.	1½ kg Grahams Ølandshvede	29 kr.		
1 kg Kartoffler nye DK	10 kr.	1 kg Hvedeklid	20 kr.	Æg	
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.	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.