



Brinkholm nyt uge 48-2009 (søndag d. 22.11. – lørdag d. 28.11.2009)

Kære Abonnent

Tak til alle Jer, der kom forbi vores stand i lørdags ved kåringen af Politikens Økologisk Guld2009, det var rigtig hyggeligt at få en snak med alle.

Vores Ølandshvede vandt desværre ikke Guld2009 i kategorien 'Korn, mel og brød' – det blev Aurions Svedjerug, men at være en af de 3 finalister, synes vi selv var ret godt.

Det glæder os rigtig meget, at **Lotte Lei, vores leverandør af hvidløg, vandt Guld** i kategorien 'Frugt, bær, grønt' – læs mere om resultatet på <http://politikken.dk/tjek/tjekmad/tjekmadartikler/article834080.ece>

Juleand eller –gås ☺ Du kan stadig nå at bestille en eller flere. De er i 2 vægtklasser. Ænder: 2,5 – 3 kg eller 3 – 3,5 kg / Gæs: 4 – 5 kg eller 5 – 6 kg. Bestil på **E-mail: info@landbrugslauget.dk** eller på **tlf.: 5678 8969**. Prisen er 130 kr./kg og bestillingen er bindende. Der skal **afregnes kontant ved afhentning**.

De blev slagtet sidst i oktober, og er dybfrosne ved afhentning. Bemærk: Økologiske ænder indeholder mindre fedt og derved svinder de mindre ved stegning.

Afhentningsdag bliver fredag d. 18. december kl. 15 – 18 henholdsvis på Havrevej 6, Brønshøj – Slotsparken 96, Bagsværd samt Brinkholm kl. 10 – 18.

Grøntsagskasse/Frugtkasse:

Julesalaten kan også tilberedes og spises varm, hvis de blanches et par minutter i kogende vand, tager det noget af den bitre smag, som nogle måske ikke er så glade for (se fx opskriften på bagsiden).

Ræddiker er en meget gammel grøntsag som oprindeligt stammer fra Lilleasien. Man ved, at den blev spist af slaverne, der byggede Ceops-pyramiden År 2700 f.kr. I Danmark er den kendt fra 1600 tallet. Smagen er lidt kraftigere end almindelige radiser. Smager herligt fintsnittet i salatskålen eller på groft hjemmebagt rugbrød.

GRØN kasse får Brinkholm Rosenkål – Nogle GRØN kasse har fået *hvidkål/selleri i stedet for gulerødder*, som vi fik leveret for få af.

Mange skønne solskins-efterårshilsner ☺

Brinkholm-folkene

Sæsonvarer i tilkøb (faste tilkøbsvarer se bagsiden):

Grønkål 400g 25 kr. – **Bredbl.persille** 1 bdt. 15 kr. – **Rødkål** 16 kr./stk. – **Kvæder** 1 kg 40 kr. – **Rosenkål** 400 g 20 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	Rosenkål -Brinkholm	DK
Ræddike	Ræddike	Ræddike	DK
Blomkål	Blomkål	Blomkål	DK
Løg	Løg	Løg	DK
Jordskokker	Jordskokker	Jordskokker	DK
Avocado 1 stk	Avocado 1 stk		Mx
Vanillestang	Vanillestang		Ug

Frugt kasse		Frokost kasse	
Æbler Katrina	DK	Leveres kun i ulige uger	
Appelsiner Navelina	It		
Banener	Mellemamerika		
Clementiner	It		
Ananas	Ug		

Alle varer er økologiske

Opskrift

Julesalat med avocado.

2 julesalat
1 avocado i både
1 appelsin i fileter
8 hakkede valnødder
4 tsk balsamico eddike
4 tsk valnøddolie

Tilbehør: Brød

Skær julesalaten i kvarte uden at fjerne rodenden. Dyp dem 2 min. i kogende letsaltet vand og lad dem dryppe af. Anret på tallerkener med avocado-både og appelsinfileter og hakkede valnødder. Stænk med eddike og olie og server med brød.

Grøntsager i vanille og honning.

En stor spsk. honning
Lidt smør el. olie
Korn fra en 1/2 stang vanille
Forskellige grøntsager f.eks. gulerødder, løg, porre eller hvad du har lyst til.

Grøntsagerne skæres i ikke for små stykker. Smørret smeltes i en gryde og honning tilsættes, rør rundt til honningen er smeltet og tilsæt vanillekornene og grøntsagerne. De skal stege langsomt, så de ikke brænder på og vendes ind imellem. Når de alle er glaseret serveres det hele varmt alene eller som tilbehør til stegt kød

Ræddike

Brug den snittet i fine strimler i salatskålen – giver en dejlig pikant smag eller på Groft hjemmebagt rugbrød:

200 g ræddike
1 tsk sukker
1 tsk citronsaft
1 tsk Vineddike
Salt & peber efter smag

Læg ræddikerne en ½ time i koldt vand. Rengør dem og riv dem i fine strimler. Bland eddiken, sukkeret og citronsaften og hæld det over ræddikestrimlerne. Lad dem trække nogle minutter. Smag til med salt og peber. Servéres koldt på rugbrød.

Sæsonvarer i tilkøb: Grønkål 400g 25 kr. – Bredbl.persille 1 bdt. 15 kr. – Rødkål 16 kr./stk. – Kvæder 1 kg 40 kr. – Rosenkål 400 g 20 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 gryn	
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	29,00 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.