



Brinkholm nyt uge 49-2009 (søndag d. 29.11. – lørdag d. 05.12.2009)

Kære Abonnent

Besøgte du os på vores stand ved kåringen af Guld2009 og smagte de pragtfulde vafler, så findes opskriften på bagsiden. Et godt alternativ til børnenes madpakke, idet sammenlignet med rugbrød, indeholder vaflerne mere fibre end rugbrød pr vægtenhed.

På grøntsagsgruppens seneste møde blev det besluttet at udvide vores grøntsagsmark med et stykke af lucernemarken, både for at få flere grøntsager samt et bedre sædskifte i grøntsagsmarken.

Juleferie – vi holder lukket **uge 53 -2009 samt uge 1 -2010** d.v.s. **ingen leveringer søndag d. 27.12. og mandag d. 28.12.2009 samt søndag d. 3.1. og mandag d. 4.1.2010** - desværre betyder det, at de kunder, der får levering i ulige uger ikke får kasser i 2 uger i træk. Hvis du ikke selv holder juleferie og derved kommer til at savne grøntsager og frugt, kan du vælge at få en ekstra levering i en af de lige uger uge 52 eller uge 2, eller evt. skifte over til levering i lige uger.

Grøntsagskasse/Frugtkasse:

Der var desværre kun nok blandet rodfrugt (pastinak + rødbeder) fra Brinkholm til RØD kasse. GRÅ og GRØN får aubergine i stedet for. Da nogle tomater er lidt mærket af pres fra overliggende tomater, har alle ORANGE kasser fået 1 citron som kompensation. Ny tilkøbsvare: **Bagekartofler 2 kg 30 kr.** – 1 kg kan også bestilles

I lighed med sidste år vil der i **december måned** være tilkøb af **hassel- og valnødder m/skal**. Bestil nu: **250 g hasselnødder m/skal 29 kr.** – **250 g valnødder m/skal 20 kr.** og **afskallet mandler** afskallet, som vi har haft hele året: **150 g 29 kr.** – **500 g 90 kr.** – **1 kg 175 kr.**

Mange gråvejrhilsner med mild start på julemåneden ☺

Brinkholm-folkene

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**. Læs om afhentning i sidste 2 Nyhedsbreve

Sæsonvarer i tilkøb fra Brinkholms marker (faste tilkøbsvarer se bagsiden):

Grønkål 400g 25 kr. – **Bredbl.persille** 1 bdt. 15 kr. – **Rødkål** 16 kr./stk. – **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
Savoykål	Savoykål	Savoykål	DK
Porre	Porre	Porre	DK
Fennikel	Fennikel	Fennikel	DK
Østershatte	Østershatte	Østershatte	It
Timian	Timian		DK
Aubergine		Aubergine	NL
	Bl. Rodfrugter		Brinkholm

Frugt kasse		Frokost kasse	
Æbler Granny Smith/Kathrina	It/DK	Iceberg Salat	E
Appelsiner Navelina	It	Fennikel	DK
Banener	Mellemamerika	Agurk	E
Clementiner	It	Tomater	NL
Ananas	Ug	Østershatte	It
		Avocado 1 stk	MX
		Hvidløg 1 stk	DK

Alle varer er økologiske

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

Opskrift

Vafler (som på Økologisk guldmedaljemessen 2009)

250 gram grov ølandsfuldkornshvedemel
4 dl mælk / soyamælk
1/2 tsk bagepulver
50 g sukker / rørsukker
2 æg
75 g smeltet margarine

Alt blandes godt sammen, og tilsidst tilsættes den smeltede / flydende margarine.
Dejen skal være tykflydende - dejen skal hvile 5-10 minutter før den rette konsistens kan bedømmes.
Bages i vaffeljern.

Ovnristede Østershatte

En bakke østershatte
2-3 spsk god olie
salt

Østershattene rengøres ved at det groveste af stokkene fjernes og de flås evt. (fra stilk-enden fjernes "huden" ved at trække den væk fra stilk-enden). Østershattene deles i passende stykker - dette gøres nemmest og pænest ved at rive dem i stykker fra yderkanten ind mod stilk-kanten - altså på langs af lamellerne.

Olien hældes i en plastpose og østershattene kommes i posen, hvorefter de forsigtigt vendes rundt så der kommer lidt olie på alle stykkerne.

Herefter hældes de ud på en bageplade der er beklædt med bagepapir. De fordeles så de ikke ligger ovenpå hinanden. Der drysses lidt fint salt over og pladen sættes i ovnen ved 200 gr. (gerne varmluft) i 10-20 min. (alt efter mængde og størrelse) til østershattene er møre og lidt sprøde i kanterne.

Salat med Østershatte

De ovnrastede østershatte
Tomater
En porre
Olivenolie
2 hårdkogte æg
Salt og Peber

Porren snittes fint og blancheres i nogle få minutter. Tag den over i iskoldt vand og lad den køle af.
Tomaterne skæres i passende både. Bland porre og tomat med olivenolie og smuldr æggene i.
Anret svampene og tomatsalaten på tallerkener.

Sæsonvarer i tilkøb: Grønkål 400g 25 kr. –Bredbl.persille 1 bdt. 15 kr. – Rødkål 16 kr./stk.– Rosenkål 400 g 20 kr. – Fra Rønnely: Rødbeder 16 kr./kg – Kvæder 40 kr. /kg

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.	Æg	
1 kg Løg	20 kr.	1 kg Hvedeklid	20 kr.	6 æg	18 kr.
1 kg. Gulerødder nye DK	11 kr.	1½ kg Hel ØlandsHvede	27 kr.	10 æg	30 kr.
1 kg Pærer (udenl) *	30 kr.	1½ kg Sigtet Rugmel	31 kr.	15 æg	45 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.