



Brinkholm nyt uge 51-2009 (søndag d. 13.12. – lørdag d. 19.12.2009)

Kære Abonnent

Selvom vi ikke har mærket meget til vinterkulde og sne endnu, lyder weekendens vejrudsigten på **nattefrost**, som evt. kan holde sig op ad dagen, derfor vil det være en god idé at lægge et tæppe eller andet ud i/ved returkasserne, som vi kan **dække kassen med**, så **frugt og grønt ikke tager skade**, evt. anskaf en termobox, vi kan sætte kassen ned i.

Julegave-ide: Giv et **Gavekort** til økologiske grøntsager/frugt. **Minimumsbeløb 250 kr.** Indsæt beløbet på vores bankkonto i **Merkur Bank konto nr. 8401-0004205086** med navn på personen, der skal modtage gaven, send evt. også en mail til info@landbrugslauget.dk med yderligere oplysninger/spørgsmål eller ring **56 78 89 69**.

Grøntsagskasse/Frugtkasse:

Denne uges Brinkholm grøntsag er Rødkål, som blev høstet her til morgen. Hvis I skal bruge mere til julen, kan det bestilles som tilkøb. I næste uge kommer der Grønkål fra Brinkholm i kasserne – skal I bruge meget i løbet af julen, kan du bestille flere som tilkøb.

Vi synes også ORANGE kasse skal smage de dejlige Brinkholm Rosenkål, derfor er de med i denne uges kasse. Fintsnittet giver de et dejlig pift til salatskålen.

Nye tilkøbsvare: **Bagekartofler 2 kg 30 kr.** – 1 kg kan også bestilles og **små kartofler** til brunede **1 kg 13 kr.** I lighed med sidste år vil der i **december måned** være tilkøb af **hassel- og valnødder m/skal samt appelsiner og clementiner** –

Bestil nu: **250 g hasselnødder m/skal 29 kr.** – **250 g valnødder m/skal 20 kr.** +
Afskallede mandler 150 g 29 kr. – **500 g 90 kr.** – **1 kg 175 kr.**
samt Appelsiner 1 kg 25 kr. – **Clementiner 1 kg 30 kr.**

Mange decemberhygge-frostklare-hilsner ☺

Brinkholm-folkene

Sidste levering før jul i 2009 bliver uge 52, søndag d. 20/12 og mandag d. 21/12 2009.

Vi holder **juleferielukket i uge 53-2009** d.v.s **ingen leveringer** søndag d. 27.12. og mandag d. 28,12.2009 **samt uge 1-2010** søndag d. 3.1. og mandag d. 4.1.2010

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
Rødkål	Rødkål	Rødkål	Brinkholm
Majroer	Majroer	Majroer	DK
Løg	Løg	Løg	DK
Broccoli	Broccoli	Broccoli	DK
Iceberg Salat	Iceberg Salat	Iceberg Salat	E
Peberfrugt Rød	Peberfrugt Rød	Peberfrugt Rød	NL
Peberrod	Peberrod		DK

Frugt kasse		Frokost kasse	
Æbler Fuji/Granny Smith	It	Iceberg Salat	E
Pære Rød William	It	Rosenkål	Brinkholm
Bananer	Mellemamerika	Blomkål	DK
Clementiner	It	Peberfrugt Rød	NL
Appelsiner Navel	It	Agurk	E
		Avocado 1 stk	MX

Alle varer er økologiske

Opskrift

Fabelagtige Fuldkorns Biscotti

100 g mandler
100 g smør
150 g sukker (lyst/mørkt rørsukker)
250 g Groft Fuldkorns Ølandshvede
1 tsk bagepulver + 1 tsk Kanel
1 spsk Honning
½ tsk goft salt
2æg
Fintrevet skal fra 1 Citron
1 æggehvite til pensling

Rist mandlerne i ovnen i 20 min. ved 150 gr. Rør de øvrige ingredienser sammen og tilsæt til sidste mandlerne. Sæt dejen i køleskab i 30 min. Rul eller form dejen til 'pølser' ca. 2-3 cm i diameter. (Grundet grovmelet kan dejen være lidt svær at rulle ud). Læg på bageplade og pensl pisket æggehvite. Bag dem ca. 20 min. ved 175 gr. Til de er gyldne. Tag dem ud og efter et par minutter skæres de i skiver på skrå ca. 2 cm tykke. Fordel kagerne på en bageplade og sæt i ovnen igen ved 150 gr. i ca. 10 min.

Rødkål som min mor lavede den

1 Rødkål
50 gr smør
Ribsgelé eller tyttebærsyltetøj
Eddike, rødvin eller rødbede
Æbler
Evt nelliker - hvis man ønsker en lidt mere 'julet' smag

Rødkålshovedet skæres i 4 dele, stokken fjernes og kålen snittes ganske fint. Den stænkes med eddike for at den ikke skal blive sort. Smørret smeltes og kålen hældes i.

Når den har kogt i ca. ¼ time tilsættes de øvrige ingredienser (gelé/syltetøj, evt nelliker og eddike). Tilpas eddike mængden så kålen ikke bliver blå, men rød. Farven kan ændre sig i løbet af kogningen, så tilsæt ikke for meget i første omgang. Kålen koges i ca. 1 time ialt ved jævn varme.

Når den har kogt i ca. ¾ time smages den til med gelé/syltetøj til en passende sødme og æblerne tilsættes i stykker.

Lynstegte Majroer

300 g majroer skåret i kvarte
2 bdt. nye løg i skrå bjælker
1 spsk. smør
1 tsk. paprika
1 dl bouillon eller vand
1 tsk. honning + 1 bdt brøndkarse

+ Evt. Bulgur

Sauter majroerne i smør til de er klare. Tilsæt paprika, honning, bouillon og løg. Kog ind, til væsken er tyk og glasuragtig. Vend brøndkarse i og server evt. med kogt bulgur, langtidsristet speltkerner eller ris

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	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 gryd	
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	29,00 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. Kartofler	100 kr.	1½ kg Grahams Ølandshvede	29 kr.		
1 kg Kartofler 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.