



## Brinkholm nyt uge 52-2009 (søndag d. 20.12. – lørdag d. 26.12.2009)

Kære Abonnent

***Fra Alle os på Brinkholm til alle Jer rare Abbonenter sendes ønsker om  
en rigtig Glædelig Jul samt et Godt Nytår***

***Tak for Jeres mange søde mails og hilsner i løbet af året.***

I de sidste dage har sne og vinterkulde med bidende blæst trukket ind over landet, der er vist ikke nogen dele af landet, der ikke har fået sne denne gang. Vejene fyger til, lige så hurtigt som de bliver ryddet, hvis de overhovedet bliver ryddet. Det er fantastisk smukt sådan et snelandskab, men vi håber på ophold i snebygerne, så kasserne kan komme rettidigt ud til Jer – HUSK at lægge tæppe eller andet ud, som vi kan **dække kassen med, så frugt og grønt ikke tager skade**, evt. anskaf en termobox, vi kan sætte kassen ned i.

Grøntsagsmarken er helt dækket af sne, kun spidserne af grønkålen, som skulle høstes i dag, tittede frem. Lene og Inge Lis måtte grave dem fri, så både hænder og kinder blev helt blåfrosne. Lenes hest fik en tjans med at trække de store poser med den høstet grønkål ind til pakkehallen. Efter posning, var der varm eftermiddagskaffe, som fik dem 'tøet op'.

Til Jer kunder der ikke allerede ved det, kan vi oplyse, at man kan 'møde' Brinkholm' **1 gang om måneden på Køge Torv**, hvor Mona passer vores Frugt/Grønt-bod. Her har man også mulighed for at købe vores dejlige mel bl.a. Ølandshveden, der var en af de 3 nomineret til Politikens Guld2009 samt det skønne uld-strikkegarn fra Brinkholm fårene. Lige nu er det vist oplagt at begynde på en dejlig varm vintertrøje – Ca. en måned før indsættes datoen for Køge Torv på vores kalender: Hjemmesiden > Aktiviteter > Kalender.

### **Grøntsagskasse/Frugtkasse:**

Grønkål er den ældste af vores kål-sorter og var den grønsag, der reddede vores forfædre igennem vinteren uden skørbug. En mættende vitamin-bombesalat med hjemmebagte olivenbrød er ikke det værste man kan byde sig selv på en grå vinterdag.

Mange varme julehilsner med kold vintersne ☺

### **Brinkholm-folkene**

Sidste levering før jul i 2009 bliver uge 52, søndag d. 20/12 og mandag d. 21/12 2009. Vi holder nu **juleferielukket** d.v.s. **ingen leveringer i uge 53-2009: 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. – **Bagekartofler** 2 kg 30 kr.

**Denne uges kasser ser sådan ud ... (med forbehold for sidsteøjeblikændringer)**

Grå kasse	Rød kasse	Grøn kasse	
1 kg Kartoffler		1 kg Kartoffler	DK
1 kg små pille Kartoffler	1 avocado	1 kg små pille Kartoffler	DK
1 kg Gulerødder	1 kg Gulerødder	1 kg Gulerødder	DK
Grønkål	Grønkål	Grønkål	Brinkholm
Rødbeder	Rødbeder	Rødbeder	DK
Porre	Porre	Porre	DK
Ingefær	Ingefær	Ingefær	CH
Æble Belle de Boskoop 2	Æble Belle de Boskoop	Æble Belle de Boskoop	DK
Citron	Citron	Citron	It
Rødløg	Rødløg		
Courgette	Courgette		

Frugt kasse		Frokost kasse	
Æbler Elstar/Pigeon	It/DK	Leveres kun i ulige uger	
Appelsiner Navelina	It		
Bananer	Mellemamerika		
Clementiner	It		
Kiwi	It		

Alle varer er økologiske

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

## Opskrift



### Flødesild med pigeonæbler

4-6 kryddersildefileter skåret i små stykker

2 pigeoner skåret i skiver

lad endelig den fine røde skræl blive på

Dressing af:

1 dl piskefløde

½-1 dl A38

Fløden piskes ikke for stiv og blandes med A38.

Den må gerne hvile i 1 times tid i køleskabet.

Sild, æbler og dressing lægges lagvist i skålen.

Pynt til sidst evt. med flere æblestykker.

### Salat med rødbeder og grønkål

En mættende vitamin-bombesalat med hjemmebagte olivenbrød er ikke det værste man kan byde sig selv på en grå vinterdag.

4-8 friske rødbeder (efter størrelse)

4 gulerødder

2 "håndfulde" frisk grønkål

1 salathoved, f.eks. egeblad eller krølsalat

4 hårdkogte æg

dressing:

1 spsk. dijonsennep (gerne med estragon)

1 spsk. hvidvinseddike

1 ts. sukker el. honning

kværnet peber og lidt salt

ca. 3 spsk. Olivenolie

møre. Kom dem i koldt vand og gnid skrællen af

og skær dem i skiver. Skræl gulerødderne og

skær dem i tændstikstynde, korte strimler. Giv

dem et opkog så de lige bliver bløde. Køl af i

koldt vand og lad den dryppe af. Kog æggene

10 minutter, køl af og pil dem. Nip grønkålen,

skyl godt og hak den groft med en kniv. Nip

salaten i mindre stykker. Bland salat og grønkål

og anret i 4 skåle eller på tallerkener. Læg

rødbeder og gulerødder ovenpå. Pisk sennep,

salt, peber, eddike og sukker sammen. Pisk

olien i lidt ad gangen til en tyk cremet dressing.

Smag den til og dryp den over. Pynt med halve

æg. Server brød til. Slut af med lidt ost.

Vask rødbederne og kog dem i vand der dækker

30-40 minutter efter tykkelse. Mærk om de er

**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.	<b>Aurion mel og gryn</b>	
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.	<b>Brinkholm mel</b>		1 kg Havregryn Grov	29,00 kr.
<b>Levering</b>	40/20 kr.	1½ kg Sigtet Ølandshvede	33 kr.	700g Glutenfri grød	42,00 kr.
<b>Ekstra grønt og frugt</b>		1½ kg Gr. fuldk.Ølandshvede	26 kr.		
10 kg. Kartofler	100 kr.	1½ kg Grahams Ølandshvede	29 kr.		
1 kg Kartofler nye DK	10 kr.	1 kg Hvedeklid	20 kr.	<b>Æg</b>	
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.	<b>Strikkegarn 100 g **</b>	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.

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

Tlf. 56 78 89 69, mail [info@landbrugslauget.dk](mailto:info@landbrugslauget.dk); Hjemmeside [www.landbrugslauget.dk](http://www.landbrugslauget.dk)