



Brinkholm nyt uge 02-2010 (søndag d. 10.01. – lørdag d. 16.01.2010)

Kære Abonnent

I juleferien fik vi rejst skelettet til en polytunnel (fårestald), som nu kun mangler tagdugen. Den skal specielt bruges, når fårene skal læmme. Her kan indrettes separate bokse til hvert moderfår med lam, indtil lammene er gamle nok til at blive sat sammen i en slags 'børnehave'.

Frosten har bidt sig fast, og mark-pløjningen må vente. Markerne er stadig dækket af sne, som solens stråler nu får til at funkke som diamanter strøet ud på et hvidt tæppe; sneen lægger en dæmper på alle lyde, og går man em tur på marken, på en næsten vindstille dag er det eneste man hører fuglenes kvidren og klukken fra Tryggevælde Å. Høstfolkene nød den klare friske frostluft, da de var ude og høste rosenkål til ugens kasse.

Vi er flere på Brinkholm, der er gået i gang med strikning af varme trøjer, sokker, veste m.m. af det dejlige **uldstrikkegarn fra Brinkholm-fårene**. Mona har uldstrikkegarnet med på Køge Torv på lørdag d. 16. januar.

Grøntsagskasser/Frugtkasser:

I denne uge er der **rosenkål fra Brinkholm** i GRÅ kasse – næste uge bliver der til RØD kasse og ugen efter igen til GRØN kasse. Knoldsellerien og æblerne kommer fra vores øko-kollega i Klippinge. Det blev til porre i GRÅ og RØD, da der desværre ikke var kålrabi i denne uge – de kommer måske i næste uge.

Nogle af *clementinerne* har lidt pletter på skallen, men ved smagsprøvning fandt vi ud af, at selve frugten ikke fejler noget.

Mange dejlige solskins-frostklare Nytårshilsner ☺

Brinkholm-folkene

– **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.

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

Grønkål 400g 25 kr. – **Rødkål** 16 kr./stk. – **Rosenkål** 400 g 20 kr. – **Bagekartofler** 2 kg 30 kr. – Fra Rønnely :

Rødbeder 1 kg 16kr./kg – **Strikkegarn af vores egen lammeuld, 6 naturfarver 100 g 80 kr. Skriv efter garnprøve**

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

Grå kasse	Rød kasse	Grøn kasse	
2 kg Kartoffler		1 kg Kartoffler	DK
1 kg Gulerødder	1 kg Gulerødder	1 kg Gulerødder	DK
Knoldselleri	Knoldselleri		DK
Porre	Porre		DK
Fennikel	Fennikel	Fennikel	It
Champ.-Kastanie	Champ.-Kastanie	Champ.-Kastanie	NL
Broccoli	Broccoli	Broccoli	It
Rosenkål	Pastinakker	Pastinakker	DK
	Rød Løg		

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

Alle varer er økologiske

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

Opskrift

Shepherdspie

En rigtig irsk vinterret. Bør egentlig laves med lamme- eller fårekød for at have ret til navnet 'Shepherds pie' (fårehyrde-pie), men kan laves med næsten alt kød.

Kartoffelmos:

ca 1 kg kartofler, skrællet og skåret i tern
1 spsk smør
1 spsk finthakket løg
½ kop revet cheddar ost
salt og peber.

Pien:

5 gulerødder i tern
1 spsk olie
1 hakket løg
½ kg hakket kød
2 spsk mel
1 spsk ketchup
¾ kop boullion
¼ kop revet cheddarost

Farseret Porre

3 Porrer
500 g Svinekød, hakket ca. 10 % fedt
4 spsk Hvedemel
1 spsk Kartoffelmel
2 Æg
2 dl Danskvand
150 g Løg, pillet
Muskatnød revet
Salt
Peber
Æg
Rasp
75 g Smør

Bland kødet med mel og kartoffelmel. Kom æggene i og rør grundigt. Rør danskvand/mælk i.

Kartoflerne koges i letsaltet vand indtil de er møre, men stadig faste (ca. 15 minutter). Vandet hældes fra og kartoflerne moses. Smør, løg og revet ost blandes i. Smag til med salt og peber. Gulerødderne koges i letsaltet vand til de er næsten møre og stadig lidt faste (ca. 10 minutter). Vandet hældes fra og de moses. Ovnens forvarmes til 200°.

Sauter løget i olie til det er klart. Tilsæt det hakkede kød og brun det godt. Kom melet i og lad det koge i ca. 1 minut. Tilsæt ketchup og boullion, bring i kog, og lad det simre i ca. 5 minutter.

Læg kødsaucen i et ildfast fad, kom de meste gulerødder ovenpå efterfulgt af kartoffelmosen. Top af med det sidste revne ost.

Bages i ovnen i ca. 20 minutter til den er gyldenbrun.

Krydr med revet løg, muskatnød, salt og peber. Lad farsen hvile på et køligt sted 1-2 timer. Skyl og rens porrerne omhyggeligt og skær dem i 6 cm lange stykker. Kom porrerne i kogende, letsaltet vand og lad dem koge knap møre 3-5 min. Lad porrerne dryppe af og afkøle. Drys lidt rasp på et stykke pergamentpapir. Bred lidt fars ud og læg et stykke porre på farsen. Saml farsen om porren. Vend rullen i rasp, derpå i æg og atter i rasp. Smelt fedtstoffet gyldent og steg porrerne 5-6 min. på hver side. Servér med smørdampede, kogte eller stuede grønsager. Kogte kartofler eller kartoffelgratin er også godt tilbehør. Tomatsauce eller en sauce af porrevand og mælk/fløde kan også serveres til.

Sæsonvarer i tilkøb: Grønkål 400g 25 kr. – Rødkål 16 kr./stk.– Rosenkål 400 g 20 kr. –

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 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	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.		
10 kg. Kartofler	100 kr.	1½ kg Grahams Ølandshvede	29 kr.		
1 kg Kartofler DK	10 kr.	1 kg Hvedekliid	20 kr.	Æg	
1 kg Løg	20 kr.	1½ kg Hel ØlandsHvede	27 kr.	6 æg	18 kr.
1 kg. Gulerødder 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.