



Brinkholm nyt uge 07-2010 (søndag d. 14.02. – lørdag d. 20.02.2010)

Kære Abonnent

Vores landmand, Bill, har her til morgen i Text-TV læst, at der er stor sandsynlighed for en koldere/senere sommer efter en usædvanlig kold vinter. Måske kan det blive en fordel, at der ikke skal vandes så meget, men hvis kulden gør, at foråret starter senere, så vokser de små kålplanter langsommere og ukrudtet, som er hårdfør, vokser ligeså hurtigt. Vi får se ...

Nu er vores møller Erik heldigvis blevet rask igen og har været på Brinkholm for at male mel – så vi er nu klar til at modtage bestillinger igen.

Vores fåreavler har købt ca. 6 tons lucerne-piller til fårene fra Vemmetofte Grønt, og vi kan være temmelig sikre på at de kommer delvis fra vores lucerne marker. Det dufter pragtfuldt i hallen, hvor de står, og fårene er også ellevilde med dem. Fårene er også meget glad for det frasorteret extra grove klid fra sigtningen af mel, når vores korn bliver malet.

Grøntsagskasser/Frugtkasser:

I denne uge har vi en salat fra Danmark, vi ikke har prøvet før: **Asia salat**, Brassica juncea, Red giant. Den har smukke rufflede blade med rød overtone, som forstærkes, når kulden tager til. Asia salat er en smuk salat med bid i, som kan få enhver halvkedelig salat til at sprutte. Asia salat bør høstes, mens bladene er ganske spæde. Da den har en kraftig smag, kan den være god at blande med andre salat-typer. Lad den ikke stå i køleskabet, spis den hellere samme aften.

Mange blæsende-vinterhilsner med udsigt til mere sne ☺

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 – **Uld-Strikkegarn fra vores egne lam, 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
Rodselleri	Rodselleri		DK
Spidskål	Spidskål	Spidskål	E
Løg	Løg	Løg	DK/Klippinge
Porre	Porre	Porre	NL
Champignon – hvide	Champignon – hvide	Champignon – hvide	NL
Peberfrugt – grøn	Peberfrugt - grøn	Peberfrugt – grøn	It
Citron	Citron	Citron	It
Fennikel	Fennikel		It

Frukt kasse		Frokost kasse	
Æbler Elstar/Golden Delicious	DK/It	Salat Asia	DK
Appelsiner Navel	It	Bladselleri	E
Banoner	Mellemamerika	Mangetout - sukkerærter	Æ
Passionsfrugt	UG	Champignon – hvide	NL
Pærer Conference	NL	Peberfrugt – grøn	It
		Fennikel	It
		Citron	It

Alle varer er økologiske

Opskrift

Selleriremoulade

Ca. 1/3 knoldselleri (175-200 g)
2-3 spsk. hakket bredbladet persille
2 spsk. hakkede cornichoner (meget små agurker) eller saltede kapers
1 portion mayonnaise
Salt og friskkværnet peber
Evt. lidt citronsaft

Skræl knoldselleri, skær den i grove stykker. Kog dem møre i ca. 20 min i letsaltet vand. Lad dem køle af, og hak dem fint. Bland med hakkede cornichoner eller kapers, persille og mayonnaise. Smag til med salt, peber og evt. lidt citronsaft.

Passer fint til fiskefrikadeller, koldt kød eller til bagte kartofler

Rå selleri-gulerodssalat med kapers og citron

Ca. 1/3 knoldselleri (175-200 g)
2 gulerødder
1 spsk. Saltet kapers
1 citron (1 tsk. fintrevet skal og saft)
1 dl. Ekstra-jomfruoliven olie
2-3 spsk. fintklippet purløg eller fintsnittet porretop
Salt og friskkværnet peber

Skræl sellerien og gulerødderne. Skær dem ud i bittesmå terninger. Bland med hakket kapers, fintrevet citronskal, citronsaft, olivenolie og pureløg/porretop. Smag til med salt og peber. God som tilbehør til æggeretter, kalvekød, fjerkræ, fisk eller på smørrebrød, som pynt på skiver af kød eller æg.

Sellerisalat med karry og dild

Ca. ½ selleri (300 g)
Et lille stykke frisk chili
2 spsk. olie
Ca. 2 tsk. stærk karry
1 lille bundt dild

Skræl sellerien og skær den i små tern på ca. ½ x ½ cm. Kog halvdelen i vand, der lige dækker med chili i ca. 10 min, til sellerien er mør. Lad selleriternene dryppe af og køle af, kassér chilien. Bland olie med karry og de rå og de kogte selleritern. Drys med dillduske, og smag til med salt.

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 Hvedeklid	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.