



Brinkholm nyt uge 09-2010 (søndag d. 28.02. – lørdag d. 06.03.2010)

Kære Abonnent

Bestyrelsen vedtog i december, at så snart det er muligt at komme i jorden, vil der blive sat hegn omkring grøntsagsmarken, så hverken harer eller får kan komme ind og mæske sig i vores dejlige grøntsager. I håb om at jorden er til at arbejde i, er lørdag d. 27. marts sat af til dette arbejde.

Når vejrudsigten nu byder på et par dages tøvejr, satser vi på at få lagt den store hvide plastikdug over skelettet på Polytunnelen/Fårestalen i denne weekend.

Grøntsagsgruppen har besluttet, at i år skal vi have følgende grøntsager: Rødkål, rosenkål, grønkål, savoykål, spidskål, porre, løg, gulerødder, pastinakker, persillerod, rødbeder, persille, purløg, radiser og buskbønner samt forskellige blomster, der især tiltrækker bier, som er gavnlige på mange måder.

Rettelse til 'En hilsen fra vores Møller Erik': I sidst uge opskrift på madpandekager skulle der stå 6 dl mælk i.s.f. 6 del mælk

Fra en af vores andelshavere: **Afrikansk søndag i Atterup Forsamlingshus nær Brikholm:** Åbning af fotogalleri og udstilling af djember, masker, træfigurer og meget andet fra Togo. Buffet med eksotiske retter fra Vestafrika (kok: Sylvester Agbedoglo). Hent indbydelsen og læs mere på www.fotostuen.dk > fotoudstilling.

Tilmelding seneste 8. marts.

Grøntsags-/Frugtkasse

Da der desværre ikke kom Vårsalat, får ORANGE kasse også Glaskål, som er en skøn sprød grøntsag til salatskålen. Skræl den og skær den i fine stænger – er også dejlig som et mellemmåltid ligesom gulerødder. I stedet for de annoncerede jordskokker blev det persillerod.

Mange milde tøvejrsvinterhilsner ☺

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):

Rødkål 16 kr./stk. – **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
Kinakål	Kinakål	Kinakål	DK
Broccoli	Broccoli	Broccoli	It
Rødbeder	Rødbeder	Rødbeder	DK
Glaskål	Glaskål	Glaskål	It
Porre	Porre	Porre	It
Persillerod	Persillerod		DK
Tomat Cherry	Tomat Cherry		It

Frukt kasse		Frokost kasse	
Æbler Santana	NL	Romani Salat	It
Appelsiner Wash.Navel	It	Broccoli	It
Banoner	Mellemamerika	Frisée/Iceberg	It/E
Pærer Conference	NL	Peberfrugt grøn	It
Vindruer sorte stenfri	SydAfr.	Tomater Cherry	It
		Avocado 2 stk	MX

Alle varer er økologiske

Opskrift

Kartoffelpie

8 kartofler
2 porrer
250 g broccoli

1 dåse hakkede tomater
salt og peber
oregano, hvidløg mm. efter smag
ost til gratinering

Kog kartoflerne meget møre og lav det til kartoffelmos. Svits grøntsagerne som er skåret i mindre stykker, kom tomat eller bouillon ved og lad det simre lidt. Læg grøntsagsblandingen i et smurt ildfast fad og dæk med kartoffelmosen. Læg skiver af ost over og sæt retten i ovnen ved 200 grader i ca. 30 min.

Kartoffelgratin Provencale

1 kg skrællede kartofler
2 løg i tynde skiver
3 spsk. olivenolie
1 ds flåede tomater, 450 g
2 spsk. koncentreret tomatpuré eller 1 dl alm. tomatpuré
1 ts. tørret basilikum
Salt, peber
2 fed pillede, knuste hvidløg
1 bundt hakket persille
reven ost
25 g smør
Evt. lidt bouillon (vand + terning)

Kog løgene i olie uden at brune i 5 minutter under låg. Tilsæt tomater med væde, tomatpuré, krydderier og hvidløg, og kog det hele under låg i 5 minutter.

Skær kartoflerne i tynde skiver og læg halvdelen i et smurt, ovnfast fad. Fordel halvdelen af løg-tomat-blandingen over og drys halvdelen af persillen på. Fyld op med resten af kartoflerne og slut af med løg-tomat-blandingen samt persille. Fordel ost og smørklatter på retten. Dæk fadet med alufolie og stil det i ovnen på nederste rille ved 200C i 30 minutter. Fjern foliet og fortsæt bagningen til kartoflerne er møre og overfladen lysebrun, 20-30 minutter. Hæld evt. lidt bouillon ved retten, hvis den bliver for tør.

Tortilla de patatas:

Fra en af vores kunder, Birgittes, har vi modtaget denne kartoffeltortilla – billig og god:

2 kartofler skrælles og hakkes i små firkanter, steges let på en pande i lidt **olivenolie**. - **1/2 løg** hakkes småt og kommes på panden og små steger til løgene er klare. - **2 æg** piskes med salt og lidt **paprika** og vendes ud på panden. Kartoffler, løg og æggene blades, når den er brunet vendes den på en tallerken og brunes på den anden side. Man kan godt komme flere æg i, hvis den ønskes lettere. Smager virkelig skønt til frokost med salat. Kan også spises kold.

Rødkål 16 kr./stk. – **Bagekartofler** 2 kg 30 kr. – Fra Rønnely : **Rødbeder** 1 kg 16kr./kg –

Kasetyper	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. Kartoffler	100 kr.	1½ kg Gr. fuldk.Ølandshvede	26 kr.		
1 kg Kartoffler DK	10 kr.	1½ kg Grahams Ølandshvede	29 kr.		
1 kg Løg	20 kr.	1 kg Hvedeklid	20 kr.	Æg	
1 kg. Gulerødder DK	11 kr.	1½ kg Hel ØlandsHvede	27 kr.	6 æg	18 kr.
1 kg Pærer (udenl) *	30 kr.	1½ kg Sigtet Rugmel	31 kr.	10 æg	30 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.