



Brinkholm nyt uge 11-2010 (søndag d. 14/3 – lørdag d. 20/3-2010)

Kære Abonnent

Ingen kasseleveringer i Påsken:

Vi holder **lukket i Påsken**, der er **ingen levering søndag d. 4/4 og mandag d. 5/4 – uge 14** (1. og 2. Påskedag).

De 14-dages og måneds kunder, der skulle have leveret i uge 14 (lige uger), kan vælge at flytte leveringen 1 uge frem og få levering i uge 13, søndag d. 28/3 hhv. mandag d. 29/3. – **Giv besked senest mandag d. 22. marts 2010**, hvis du vil have flyttet leveringen. Husk evt. at bestille ekstravarer med leveringen uge 13.

Gårdens liv:

Man kan rigtig mærke at foråret er på vej, selvom sneen stadig ligger rundt omkring, er tegnene tydelige. Forårsblomsterne er kommet op og fuglene er gået i gang med at finde hinanden og redepladserne. Og de 2 små lam er begyndt at hoppe rundt og blive frække.

Vores flittige tømrer har gjort vores nye frostfrie rum næsten klar, så nu mangler vi bare lidt varme, så vi kan gå i gang med at spartle og male.

Grøntsags-/Frugtkasse:

Vær opmærksom på at økologiske grøntsager har en begrænset holdbarhed, så hold øje med dem især de sarte som fx basilikum, rucola salat og persille – brug dem helst en af de første dage.

Krydderurter i bundter: skal behandles meget forsigtigt. Giv bundtet et par dråber vand, og put det i en lukket plastpose i køleskabets grøntskuffe. Får det for meget vand f.eks. ved at du skyllet det, kan det kun holde sig få dage.

Tomater: Skal stå på køkkenbordet, hvis de er lidt umodne gerne sammen med bananer eller avokado, da frugterne modner hinanden. Tomater i køleskab, mister smag og modningen går i stå.

Sammen med kassen får du bladet 'grøn hverdag' – på side 25 finder du opskrifter på nogle nemme retter med gode danske grøntsager fra en Brinkholm-andelshaver.

Mange milde forårshilsner **Brinkholm-folkene**

Det er stadig koldt – **HUSK** at lægge et tæppe ud, som vi kan dække kassen med. Når du lægger tæppet så husk også lige returkassen. ☺

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

Grå kasse	Rød kasse	Grøn kasse	
2 kg Kartoffler		1 kg Kartoffler	DK
1 kg Gulerødder	1 kg Gulerødder	1 kg Gulerødder	DK
Spidskål	Spidskål	Spidskål	E
Pastinakker	Pastinakker	Pastinakker	DK
Courgette	Courgette	Courgette	It
Sølvbeder	Sølvbeder	Sølvbeder	It
Tomater	Tomater	Tomater	E
Løg	Løg		DK
Basilikum	Basilikum		DK

Frugt kasse		Frokost kasse	
Appelsiner Wash.Navel	It	Batavia Salat	It
Bananer	Mell.Amerika	Rucola Salat	It
Æbler Santana/Royal Gala	NL/Ar	Agurk	E
Pærer Conference	NL	Tomater	E
		Bladselleri	E

Alle varer er økologisk

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

Tilkøbsvarere:

Ekstra grønt og frugt	Pris
Kartofler 10 kg (DK)	100 kr.
Kartofler 1 kg (DK)	10 kr.
Bagekartofler 2 kg	30 kr.
Løg 1 kg (DK)	20 kr.
Rødkål	16 kr.
Rødbeder 1 kg.	16 kr.
Gulerødder 1 kg (DK)	11 kr.
Appelsiner 1 kg *	20 kr.
Pærer 1 kg *	30 kr.
Æbler 1 kg	27 kr.
Bananer 1 kg. (ml.amerika)	25 kr.
Blandet Frugt 1 kg	28 kr.
Mandler 150 g	29 kr.
Mandler 500 g	90 kr.
Mandler 1 kg	175 kr.

Brinkholm mel

Ølandshvede, Sigtet 1,5 kg	33 kr.
Ølandshvede, Grov fuldk.1,5 kg	26 kr.
Ølandshvede, Grahams 1,5kg	29 kr.
Hvede, Sigtet 1,5 kg	30 kr.
Hvede, Grov fuldkorn 1,5 kg	25 kr.
Hvede, Grahams 1,5 kg	28 kr.
Hvedekliid 1 kg	20 kr.
Rugmel, Sigtet 1,5 kg	31 kr.
Rugmel, Grov fuldkorn 1,5 kg	29 kr.
Rug, knækket 1,5 kg	27 kr.

Aurion mel og gryn

Spelt, sigtet 1,5 kg	55,50 kr.
Spelt mel (fuldkorn) 1,5 kg.	45,50 kr.
Durum Spelt 1,5 kg	43,00 kr.
Havregryn, Grov 1 kg	29,00 kr.
Glutenfri grød 700g	42,00 kr.

Æg

6 æg	18 kr.
10 æg	30 kr.
15 æg	45 kr.

Strikkegarn

Vores egen lammeuld 100 g	80 kr.
Farvekort - 6 naturfarver	6 kr.

Abonnementskasser

Grå kasse	155 kr.
Rød kasse (uden kartofler)	135 kr.
Grøn kasse	110 kr.
Frokostkasse	110 kr.
Frugtkasse	100 kr.
Levering	40/20 kr.

* Fås kun i uger, hvor der er appelsiner/pærer i frugtkassen.

Obs! Prisen på tilkøbsvarerne kan variere fra uge til uge i takt med pris stigninger og fald.

Opskrifter:

Bruschetta (brød m. tomat)

4 skiver landbrød	Hvidvinseddike
4 flåede tomater	Evt. krydderurter
Olivenolie	2 fed hvidløg
Salt og peber	

Pensl brødet med olivenolie og bag det sprødt i ovnen ved 160 grader. Del tomaterne i fire, fjern kernerne og skær tomatkødet i små tern og vend med finhakket hvidløg. Fordel tomatkødet på brødet, krydr med salt og peber og dryp en anelse hvidvinseddike (eller anden) over. Fordel grofthakkede krydderurter på brødene - eller lad være - og server straks.

Afrikansk lammegryde med karry og kål

700 g. lammesmåkød	300 g løg
1 spsk. karry stærk	1 ½ spsk. olie
½ spsk. spidskommen stødt	½ rød chilipeber
peber & salt	8 dl vand

500 g. spidskål, majsstivelse, lime- eller citronsaft

Skær kødet i pæne store terninger. Bland karry, spidskommen, salt og peber og vend kødet heri. Lad det trække 15-30 minutter.

Pil og hak løget. Flæk og rens chilien for kerner og skær den i tynde strimler. Brun først kødet godt i olien. Kom løg og chili ved og svits videre et par minutter. Tilsæt vand/bouillon og lad det simre under låg 45-60 minutter til kødet er mørt.

Jævn evt. skyen ganske let og smag til med lidt lime eller citronsaft. Snit kålen i tynde strimler og vend dem i. Rør til de bliver bløde og falder let sammen.

Server med løse ris, citron eller limebåde, brød eller salat

Linsesuppe med citron

2 dl. grønne, kogte linser	½ dl olivenolie
1 l. vand fra linserne	hvidløg
4 dl. hakket blad-/sølvbeder	½ dl citrinsaft
1 dl. kartofler i tern	salt
½ dl. hakket løg	
Lidt hakket persille eller fennikel til drys	

Linserne skylles og koges i vand i ca. ½ time. Olien varmes i en gryde, hvori løg og hvidløg klares. Tilsæt de hakkede blad-/sølvbeder, kartofler i tern, citronsaft og de kogte linser + vand. Koges i ca. 15 min. Smages til med salt og drys med hakket persille eller fennikel.