



Brinkholm nyt uge 12-2010 (søndag d. 21/3 – lørdag d. 27/3-2010)

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 får levering i uge 14 (lige uger), kan vælge at flytte leveringen 1 uge frem og få levering i uge 13, hhv. søndag d. 28/3 eller mandag d. 29/3. – **Giv besked senest mandag d. 22. marts 2009**, hvis du vil have flyttet leveringen. Husk evt. at bestille ekstravarer med leveringen uge 13.

Du kan også vælge i stedet for at få leveringen uge 15, hhh. Søndag d. 11/4 eller mandag d. 12/4 og så evt. herefter fortsætte på ulige uger.

Gårdens liv:

I denne uge fik vi endelig en lun og ret stille dag, så plastdugen over polytunnellens skelet blev lagt på, der er blevet strøet tørt halm, så nu er fårene kommet på stald og står tørt, når de skal læmme.

I år har vi besluttet selv at så nogle af udplantningsplanterne, så i dag startede Jakob med at så spidskål og savojkål, som nu står til spiring i mistbænken på gårdspladsen. Forhåbentlig er de klar til udplantning om en god måneds tid.

Grøntsags-/Frugtkasse:

I grøntsagskasserne er der denne uge en pose med dejlige Sweet Bite – 4-5 små søde peberfrugter, der er fantastisk velsmagende

Vores lokale leverandør af hvidløg, Lotte Lei, som vandt Økologisk Guld2009, holder Åbent-Hus d. 27. og 28. marts. Udover økologisk hvidløg og vin vil 3 uge piger præsentere salg af tøj, sko og accessories i udsøgt genbrugskvalitet find vej via deres hjemmeside www.hvidlog-vin.dk

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 sidsteøjebliksændringer)

Grå kasse	Rød kasse	Grøn kasse	
2 kg Kartoffler		1 kg Kartoffler	DK
1 kg Gulerødder	1 kg Gulerødder	1 kg Gulerødder	DK
Hvidkål	Hvidkål	Hvidkål	NL
Porre	Porre	Porre	F
Rodselleri	Rodselleri	Rodselleri	DK
Broccoli	Broccoli	Broccoli	It
Peberfr. Små – Sweet Bite	Peberfr. Små – Sweet Bite	Peberfr. Små – Sweet Bite	F
Skalotteløg	Skalotteløg		DK
Hvidløg	Hvidløg		AR

Frugt kasse		Frokost kasse	
Appelsiner Wash.Navel	It	Leveres kun i ulige uger	
Banoner	Mell.Amerika		
Æbler Santana/Royal Gala	NL/Ar		
Vindruer – La Rochelle	SydAfr.		

Alle varer er økologisk

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

LandbrugsLauget a.m.b.a.; Kulagervej 23, St. Linde, 4653 Karise
Tlf. 56 78 89 69, mail info@landbrugslauget.dk; Hjemmeside www.landbrugslauget.dk

Tilkøbsvare:

Grønt	Pris
Kartofler 10 kg (DK)	100 kr.
Kartofler 1 kg (DK)	10 kr.
Bagekartofler 2 kg (DK)	30 kr.
Løg 1 kg (DK)	20 kr.
Rødkål	16 kr.
Rødbeder 1 kg.	16 kr.
Gulerødder 1 kg (DK)	11 kr.
Frugt	
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.
* Fås kun i uger, hvor der er appelsiner/pærer i frugtkassen.	
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 100g	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.

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

Opskrifter:

Nordafrikansk Orangesuppe

Den er en meget smuk i farverne, mætter dejligt som middagsmad, men er også meget velegnet som forret.

500 g gulerødder	2 tsk. salt
2 fed hvidløg	friskkværnet peber
8tørrede abrikoser	saften af 4 appelsiner
2 spsk. olie	1 ¼ l vand
4 kardemomme kapsler	1 spsk. honning
1 tsk. safran	salt & peber
1 hel frisk rød chili	

Tilbehør: Græsk yoghurt & godt brød

Skræl gulerødderne og skær dem i grove terninger. Skræl hvidløgsgeddene og hak dem. Skær abrikoserne i terninger. Kom olien i en gryde, tilsæt krydderierne, salt, friskkværnet peber, gulerødder, abrikoser, hvidløg og chili. Sautér et par minutter. Pres appelsinerne imens, og hæld saften i gryden sammen med vand og honning. Læg låg på, og lad det småsimre i 15 min. Tag gryden af varmen og blend suppen med en stavblender eller en foodprocessor. Hæld den tilbage i gryden, varm den godt igennem, og smag til med salt og peber. Servér suppen rygende varm med græsk yoghurt og godt brød

Kåldolmer i tomatsauce.

1 stort hvitkålshoved	Tomatsauce
salt	250 ml tomatjuice
400 g oksekød, hakket	1 løg
150 ml piskefløde	1 fed hvidløg
1 æggeblomme	1 kv. timian
salt, peber	2 laurbærblade
1 spsk sirup	salt & peber
25 g smør	

Befri kålhovedet for stokken og de yderste blade. Kom kålhovedet i kogende letsaltet vand og lad det koge i 10 minutter. Tag det op og lad det dryppe af. Rør det hakkede kød sammen med piskefløde og æggeblomme og krydr med salt og peber. Del kålhovedet blad for blad. Læg en skefuld fars på hvert blad. Pak bladet sammen om farsen, begynd med at lægge siderne ind over farsen og rul så fra den ene ende. Læg rullerne side om side i et smurt ovnfast fad. Fordel sirup og smør over. Sæt fadet i ovnen i ca. 30 minutter. Lav imens tomatsaucen parat. Pil løg og hvidløg og hak dem fint. Bland tomatjuicen med løg og hvidløg og krydr yderligere med timian, laurbærblade, salt og peber. Hæld tomatsaucen over kåldolmerne og sæt fadet i ovnen yderligere 10 minutter

Selleribøffer

250 g revet selleri, 1/2 dl revet ost, 1 fed hvidløg, 1 stort æg, 1 dl rasp, 400 g båndpasta, 3 spsk. olie (oliven), 4 kryddertomater i skiver, 1 spsk. grofthakket frisk basilikum, eller ½ tsk. tørret

Bland selleri, ost, hvidløg, æg og rasp og krydr med 1 tsk. salt og peber. Rør farsen godt og form 4 bøffer. Kog pastaen al dente efter posens anvisning. Steg imens selleribøfferne gyldne i 2 spsk. af olien, 4 min. På hver side. Steg tomaterne kort på hver side i resten af olien, så de Blot er varme og drys dem med basilikum. Servér selleribøf og pasta med Tomaterne.