



Brinkholm nyt uge 13-2010 (søndag d. 28/3 – lørdag d. 3/4-2010)

Kære Abonnent

Gårdens liv:

Påskelørdag d. 3. April holder vi som tidligere annonceret Fårets Dag med Åbent-Hus kl. 11- 16. Du kan se de små nye lam (se foto hjemmesiden), klappe nogle af de tammeste får, få en snak med fåreholderne, smage på vin fra Perlevin www.perlevin.dk, smage og dufte til økologisk te og krydderier fra Teadrops www.teadrops.dk. I Caféen vil der i dagens anledning være mulighed for at købe varme drikke, øl/vand og lidt at spise. Husk fornuftigt fodtøj, da der kan være meget mudret.

Da vores lejere på 1. sal Lene & Jakob flyttede ind 1. Juli sidste år medbragte de bl.a. hesten Buller en Nordbakker. De har lige siden været på udkig efter en ven til Buller, og ham fandt de så i denne uge, en lille meget børnevenlig pony, Lukas. Han er netop lige ankommet til Brinkholm, og det var en fryd for øjet at se de 2 blive bragt sammen. Inden vi nåede helt ned til folden, havde Lukas med høje vrinsk meldt sin ankomst, så da Buller fik øje på ham, begyndte han straks at løbe frem og tilbage langs hegnet utålmodig efter at møde Lukas. Så snart Lukas var kommet indenfor folden, kom Buller ham i møde, de hilste/snusede til hinanden og så satte de begge i løb – det er meget længe siden vi har set Buller løbe så stærkt – løftet hoved, blafrende man (manke) og helt åbenlyst viste sin glæde – han sprang omkring og sparkede ud med bagbenene. Til sidst da Buller havde løbet sig træt og fået slukket sin tørst, stillede han sig i positur foran Lukas – helt tydeligt for at passe på ham og sige 'Han er min'.

Grøntsags-/Frugtkasse:

Igen i denne uge er der en pose med de dejlige Sweet Bite – 4-5 små søde peberfrugter, der er fantastisk velsmagende. De annoncerede mandariner var desværre ikke så gode, så det blev til en ananas.

Ingen kasseleveringer i Påsken:

Vi holder **lukket i Påsken**, så 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 levering i uge 14 (lige uger), kan vælge i stedet for at få leveret uge 15 hhv. søndag d. 11/4 eller mandag d. 12/4 frem for at skulle vente helt til uge 16 og så evt. herefter fortsætte på ulige uger – **Giv besked senest 2. Påskedag mandag d. 5. april.**



Mange milde forårshilsner med ønsker om en God Påske til Jer alle ☺

Brinkholm-folkene

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

Grå kasse	Rød kasse	Grøn kasse	
2 kg Kartoffler		1 kg Kartoffler	DK
1 kg Gulerødder	1 kg Gulerødder	1 kg Gulerødder	DK
Blomkål	Blomkål	Blomkål	It
Porre	Porre	Porre	F
Sovoykål	Savoykål		It
Rødløg	Rødløg	Rødløg	DK
Peberfr. små – Sweet Bite	Peberfr. små – Sweet Bite	Peberfr. små – Sweet Bite	F
Hvidløg	Hvidløg		Arg

Frugt kasse		Frokost kasse	
Appelsiner Wash.Navel	It	Frisée Salat	It
Banener	Mell.Amerika	Blomkål	It
Æbler Royal Gala	Arg	Tomater	E
Pærer William	Arg	Små Peberfr. Sweet Bite	F
Ananas	UG	Avocado	MX
		Hvidløg	Arg

Alle varer er økologisk

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:

Lasagne med Savoykål

2 løg
1 savoykål
2 spsk. olivenolie (forkogte)
500 g hakket kød
parmeseost
½ l becamelsauce(monaysouce)

1 tsk. revet muskatnød salt og peber
250 g lasagneplader
2 spsk. friskrevet

Hak løgene. Skyl kålen og skær den i strimler. Svits løgene i halvdelen af olien, tilsæt kalkunkødet og svits indtil kødet er mørt. Varm resten af olien i en anden gryde og svits kålen i 10 min. Varm sauce og smag den til med muskatnød, salt og peber Læg lagvis lasagneplader, kød, kål og sauce i et smurt ovnfast fad. Gentag og slut med et lag sauce. Drys lasagnen med parmesanost og bag den i ovnen ved 200 grader i 25 min. Server lasagnen med lidt grøn salat.

Västerbottenkartofler

800 gram (mandel)kartofler
1 rødløg
1 dl creme fraiche
1 dl revet ost

½ spsk. olivenolie
½ citron
salt og peber

Kog kartoflerne i saltet vand. Finhak rødløget. Mos kartoflerne groft og rør creme fraiche, ost, rødløg og olivenolie ned i. Smag til med citronsaft, salt og peber.

Røget Fanø Laks med blomkål og saltede mandler

1 stk. røget (Fanø)laks ca. 12 cm
½ blomkål (ca. 300 g)
1 dl fløde
1 spsk. smør
1 citron

Frisk estragon (kan udelades)
Koldpresset oliven-/rapsolie
evt. lidt bær

12 saltet mandler (kan laves selv eller købes i speciel forretninger)

Lav små buketter af blomkålen, indtil du har 200 g blomkål tilbage. Buketterne kan kommes i isvand, hvilket vil gøre dem super knasende sprøde...

Giv de 200 g blomkål et hurtigt opkog i en gryde med vand og sigt den herefter. Kog blomkålen purémør med fløden i en kasserolle med låg på og blend med en spsk. smør. Smag til med salt og peber og stil på køl.

Anret blomkålspuréen på en tallerken eller et fad. Skær laksen i tykke skiver der kan stå oprejst (ca. 1 ½ cm) og placer i pureen. pynt af med de sprøde buketter, bær og frisk estragon samt de saltede mandler og drys en lille smule rapsolie over retten. Riv citron skal over lige inden servering.