



## Brinkholm nyt uge 15-2010 (søndag d. 11/4 – lørdag d. 17/4-2010)

### Kære Abonnent

#### **Gårdens liv:**

Brinkholm afholdt Fårets Dag i strålende sol Påskelørdag med ca. 100 gæster, som kunne nyde den dejlige men lidt kolde solskinsdag, mens de så på fårene og de 2 små lam. Der var også mulighed for at overvære de mange aktiviteter som var i gang på gården f.eks. kornrensning, maling af mel, melafvejning og ude på marken var der gang i forårsplojning. Brinkholms AndelshaverLænge havde i dagens anledning åbent i caféen, hvor der også var prøvesmagning af vin og te fra henholdsvis "Perlevin" og "Teadrops".

2. Påskedag kom der yderligere 2 små lam til verden, det ene lam havde problemer med at die hos sin mor, men da der dagen efter fødtes et dødfødt lam, adopterede dette moderfår det lille forladte lam – som nu trives helt fint med 'pap-moderen', som er så stolt.

Til denne uges kasser er der er høstet porre fra Brinkholms grøntsagsmark. De er desværre ikke så lange, da haren her i den strenge vinter har nydt godt af toppen. Det har jo været meget svært at finde føde og da haren er ved at blive opført på listen over truet dyrearter, har Brinkholm på den måde været med til at redde nogle igennem den lange og strenge vinter.

Det er dog som tidligere nævnt besluttet, at der skal hegn om grøntsagsmarken i år, så hverken hare eller får kan komme til grøntsagerne.

#### **Grøntsags-/Frugtkasse:**

Orange kasse har som compensation, på grund af at Frisée salaten før Påske ikke var særlig pæn, fået en avocado.

På grund af leverancesvigt får GRØN kasse 1 agurk i stedet for aubergine, vi beklager meget ;-) Vi prøver på at få aubergine til GRØN kasse i uge 17.

Da der desværre **ikke kom kiwi frugter**, mangler disse i frugtkassen, der er i stedet for kommer lidt mere af de andre frugter.

Mange skønne forårshilsner ☺

### **Brinkholm-folkene**

**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
Porre	Porre	Porre	Brinkholm
Rødbeder	Rødbeder	Rødbeder	DK
Broccoli	Broccoli	Broccoli	It
Auberginer	Auberginer	Agurk	E
Peberfrugt – Grøn	Peberfrugt – Grøn	Peberfrugt – Grøn	It
Champignon	Champignon		NL
Ingefærrod	Ingefærrod		CH

Frugt kasse		Frokost kasse	
Appelsiner Wash.Navel	It	Gentile Salat	It
Banener	Mell.Amerika	Champignon	NL
Æbler Royal Gala	Arg	Skoleagurk 3 stk	DK
Pærer Rød Bartlett	Arg	CherryTomater	It
		Sweet Bite små peberfr.	F
		Avocado ( Extra )	MX

Alle varer er økologisk

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

## Tilkøbsvare:

Grønt	Pris
Kartofler 10 kg (DK)	100 kr.
Kartofler 1 kg (DK)	11 kr.
Bagekartofler 2 kg (DK)	33 kr.
Løg 1 kg (DK)	20 kr.
Rødkål	16 kr.
Rødbeder 1 kg.	16 kr.
Gulerødder 1 kg (DK)	12 kr.
<b>Frugt</b>	
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.	
<b>Brinkholm mel</b>	
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.
<b>Aurion mel og gryn</b>	
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.
<b>Æg</b>	
6 æg	18 kr.
10 æg	30 kr.
15 æg	45 kr.
<b>Strikkegarn</b>	
Vores egen lammeuld 100g	80 kr.
Farvekort - 6 naturfarver	6 kr.
<b>Abonnementskasser</b>	
Grå kasse	155 kr.
Rød kasse (uden kartofler)	135 kr.
Grøn kasse	110 kr.
Frokostkasse	110 kr.
Frugtkasse	100 kr.
<b>Levering</b>	40/20 kr.

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

## Opskrifter:

### Ovnbagt aubergine med champignon og ricotta

1/2 bk. Champignon	1 æg sammenpisket
1 aubergine	1 knsp. Tørret oregano
1-2 fed hvidløg	2 saltede ansjoser
1 stor stilk persille	salt og peber
150 g hakket ricotta ost	

Skær auberginen i 1 cm tykke skiver og kog dem i letsaltet vand i ca. 8 min. lad dem dryppe af.

Bland hakket hvidløg, hakket persille, ricotta, æg og oregano, hakket svampe og hakket ansjoser.

krydr med salt og peber.

Tryk det sidste vand af aubergineskiverne og læg dem i et smurt fad hæld blandingen over dryp med olivenolie. Bages i ovnen 40-50 min. ved 180 g.

### Champignon postej

1 bk. Champignon	1 fintsnittet porre
3-4 æg	2,5 dl fløde ell. Creme fraiche
2 spsk. olie	3 spsk. revet ost
1 revet løg	salt og peber

Champignon børstes rene og hakkes fint, alle ingredienser blandes sammen og fyldes i en smurt form. Til sidst strøs der rasp på toppe. Bages ca. 1 time i 200 gr. varm ovn.

### Hvid-hvid salat

2 1/2dl. græsk yoghurt el.drænet alm. yoghurt  
Ca.200 g feta evt. dild meget hvidløg el. efter smag

Hæld yoghurten i et fladt fad el. en dyb tallerken, mos fetaen i, alle klumper skal moses.

Bland presset hvidløg i og evt. klippet dild.

Jævn overfladen og hæld olivenolie over så det dækker hele overfladen.

Så bliver det heller ikke tørt, hvis man ikke spiser op.

### Rissalat med rødbeder

300 g ris	2 spsk. hvidvinseddike
100 g emmentaler, i terne	1 tsk. dijonsennep
16 kapers, syltede	1-2 kogt rødbede, skrællet og skåret i tern
3 hårdkogte æg	
6 spsk. olivenolie	1 stilk persille, finthakket

Kog risene møre i rigeligt, letsaltet vand i ca. 18 min., lad dem dryppe af, skyl dem under den kolde hane og lad dem dryppe af igen. Bland dem i en skål med ost og kapers. Pil æggene, hak 2 af dem og rør dem i risene. Pisk olie, eddike og sennep sammen, Krydr med salt og peber og hæld det over salaten. Bland godt og fordel rødbede og persille over. Skær det sidste æg i skiver og pynt salaten med dem.