



Brinkholm nyt uge 16-2010 (søndag d. 18/4 – lørdag d. 24/4-2010)

Kære Abonnent

Gårdens liv:

I den forløbne uge er rugmarken blevet striglet, grøntsagsmarken harvet 2 gange. Der er sået hokkaido i potter til spiring. De sidste porrer bliver høstet til ugens kasser, udover dette har der været masser af andre aktiviteter i gang. I dag fredag er vi 12 arbejdende Andelshavere: Længe-gruppen har påbegyndt reovering af AndelsHaver-Længen, de gl. køkkenskabe er blevet ryddet og taget ud, så der kan startes på gulvet, det skal rengøres og males med en meget stærk betonmaling. Det nye stålkøkkenbord er indkøbt og står klar. Vores tømrer er i samråd med vores tegn. landmand gået i gang med reparation af taget over værkstedet, hvor det har regnet ind. Her kommer plastplader på, som vil give meget lys ind i pakkehallen og lidt varme når solen skinner.

Får/lam: Siden Påske har der været gang i læmningen, der er kommet 5 ene lam og 6 gange tvillinger og i onsdags kom der trillinger: 2 vædderlam med horn og en gimmerlam uden – det ene helt sort, en med lidt hvidt i toppen + en lille hvid nist på næsen, den sidste har hvid toupé. De fleste af lammene er sorte med mere eller mindre hvidt, dog er der 2 tvillingepar i grå nuancer - så der er nok at se på, hvis man får lyst til at lægge vejen forbi Brinkholm.

Grøntsags-/Frugtkasse:

Der er mango i denne uges frugtkasse, den er måske ikke helt moden, lad den ligge i stue-temperatur, så vil den være klar i løbet af et par dag. Ved modenhed forstås, at frugten giver efter for et let tryk og begynder at udsende en karakteristisk duft af mango. Det er den grønlig sort, som ikke bliver rødlig ved modning. Vær forsigtig at der ikke kommer saft på tøjet, det er næsten umuligt at vaske af.

Da vi modtog **for få Courgetter** har nogle **GRØNNE** kasser **i stedet for fået 1 Avocado**.

Med denne uges kasser modtager I også bladet 'Økologisk' – læs det og bliv inspireret og måske klogere !.

Mange dejlige solskinshilsner ☺

Brinkholm-folkene

Pristigning AEG: Som I sikkert har bemærket har æggene her på det seneste været pænt store, prisen er fra og med denne uge 16: 3,25 kr./stk. d.v.s 6 stk. 19,50 kr. – 10 stk. 32,50 og 15 stk. 48,50 kr.

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
Porre	Porre	Porre	Brinkholm
Spidskål	Spidskål		E
Blomkål	Blomkål	Blomkål	F
Aubergine	Aubergine	Aubergine	NL
Fennikel	Fennikel	Fennikel	It
Courgette	Courgette	Courgette	MA
1 pære	1 pære		AR

Frugt kasse		Frokost kasse	
Mango	BurkFass	Leveres kun i ulige uger	
Banener	Mell.Amerika		
Æbler Royal Gala	Arg		
Pærer Rød Bartlett	Arg		
Kiwi	It		

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.
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	19,50 kr.
10 æg	32,50 kr.
15 æg	48,50 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:

Fennikel/pære salat med valnødder

3 fennikel
4 pærer, gerne faste
En håndfuld valnøddekerner
Citronsaft

Den rå fennikel skæres i tynde skiver. Kernehusene fjernes fra pærerne, der skæres i smalle både. Valnøddekernerne deles i halve eller kvarte (kan evt. ristes) og drysses over. Citronsaft hældes over og salaten vendes til den er godt blandet. Man kan også blande lidt olivenolie i, men det er egentligt ikke nødvendigt, og så er salaten ikke længere så fedtfattig. Den friske og lakridsagtige smag fra fenniklen, den søde smag fra pærerne og den lidt bitre nøddesmag fra valnødderne passer utroligt godt sammen.

Aubergine Salat

1 aubergine
½ knivspids spidskommen
1 fed hvidløg
1½ spsk. olivenolie
saften af ½-1 citron
frisk koriander

Bag auberginerne i ovnen ved 250 grader i en times tid. Skrab kødet ud. Knus spidskommen i en morter og tilsæt hvidløg. Den purerede masse røres sammen med auberginerne. Dernæst tilsættes olivenolie, salt og peber, citronsaft og hakket koriander. Kan serveres i skallerne eller salaten kan sættes i køleskab, hvor den kan holde sig i et par dage. Kan serveres på ristet brød, til lammekød, fisk og skaldyr.

Porre med tomat

1 lille skalotteløg
1 spsk. olivenolie
1 dl vand
2 flåede/hakkede tomater
1 hakket hvidløg
1 kvist timian
¾ dl hvidvin
ca 500 g porre
salt og peber

Steg løg i olie og 1 dl vand ved middel varme i ca. 5 min. Tilsæt tomat, hvidløg, timian, salt og peber og steg i nogle min. ved høj varme. Hæld vinen i. Kog noget af væden af og lad det simre i 15 min. Kog porrerne i let saltet vand i 5 min. dryp af og kom dem op til tomaterne. Læg låg på, lad det simre i 10 min. Kog evt. overskydende væske af.

Blomkål i æggesauce

1 blomkål, delt i buketter
25 g smør
1 fed hvidløg, finthakket
2 æg
½ spsk. hvedemel (Ølands)
½ spsk. hvidvinseddike
salt og peber

Bring blomkålen i kog i koldt vand og lidt salt. Lad den simre i 5-8 min. til den er mør. Lad buketterne dryppe godt af, anret dem i en bunke på et fad og hold dem varme. Steg hvidløg og nogle minutter i smørret (rigeligt smør!) Rør rundt af og til. Pisk samtidig æg og mel i en skål, krydr med salt og peber og pisk eddike i. Hæld det op til hvidløg, bland alt grundigt og tag straks gryden af varmen. Rør videre til saucen er tyk og cremet. Hæld den i en tynd stråle over blomkålen og server.