



## Brinkholm nyt uge 18-2010 (søndag d. 2/5 – lørdag d. 8/5-2010)

### Kære Abonnent

#### **Gårdens liv:**

I dag fredag er de første udplantningsplanter kommet: rosenkål og rødkål – de bliver plantet i morgen. Netop i dag har vi fået et par lette regnbyger, hvilket er godt både når vi skal plante og godt for de nysåede kornmarker.

Vi har planlagt 'stor plantedag' i Kr. Himmelfarts-ferien, hvor vi forventer at resten af udplantningsplanterne er kommet.

Der er endelig – efter 2 års tilløb – bestilt solvarmeanlæg, et byggesæt, til varmt vand i stuehuset og AndelsHaver-Længen især om sommeren, når træpillefyret bliver slukket. Det forventes opsat i løbet af foråret. Det nye fyrrum er snart klar, så træpilleryret kan flyttes, når fyringssæsonen er slut. Vi er også i gang med flere andre projekter bl.a. er indretning af soverum i vores skurvogn nu i gang.

**Får/lam:** Vi er oppe på 51 lam – nu hvor over halvdelen af moderfårene har læmmet. De første ca. 40 lam er nu sat sammen i en lidt større fold 'Børnerhave-folden', her har lammene stor glæde af hinanden, og det ser ud som om de knytter venskaber. Lige når lammene bliver født, sættes de i en lille fold alene med moderen, så de bliver knyttet tæt til hinanden.

#### **Grøntsags-/Frugtkasse:**

De sidste nye topskud fra den overvintret grønkål er blevet høstet og fin plukket, så alle får en lille pose med ca. 100 g – et stort håndarbejde for vores pakkefolk – nyd den dejlige vitaminbombe. Brug den fintsnittet som supplement i salatskålen – eller finthakket sammen med rå/letkogte reven rødbede med en olie/citron-dressing evt. med hvidløg.

Vi har til denne uge prøvet æbler fra Italien – Gold Ruch – som har ligget på lager, de er sprøde, faste og saftige, håber også I synes de er gode.

Mange lidt blæsende gråvejrs hilsner ☺

### **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
Broccoli	Broccoli	Broccoli	It
Jordkokker	Jordkokker	Jordkokker	DK
Glaskål	Glaskål	Glaskål	It
Asparges grønne	Asparges grønne	Asparges grønne	It
Grønkål	Grønkål	Grønkål	Brinkholm
Rodselleri	Rodselleri		DK
Peberfrugt grøn	Peberfrugt grøn		DK
Chile Fire Flame	Chili Fire Flame		Æ

Frugt kasse		Frokost kasse	
Melon Galia	MA	Leveres kun i ulige uger	
Bananer	Mell.Amerika		
Æbler Gold Ruch/Royal Gala	It/Arg		
Pærer Anjou	Arg		

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](mailto:info@landbrugslauget.dk); Hjemmeside [www.landbrugslauget.dk](http://www.landbrugslauget.dk)

## Tilkøbsvarer:

	Pris i kr.
<b>Grønt:</b>	
Kartofler 10 kg (DK)	100,00
Kartofler 1 kg (DK)	10,00
Bagekartofler 2 kg	30,00
Løg 1 kg (DK)	20,00
Rødkål	16,00
Rødbeder 1 kg.	16,00
Gulerødder 1 kg (DK)	11,00
<b>Frugt:</b>	
Appelsiner 1 kg *	20,00
Pærer 1 kg *	30,00
Æbler 1 kg	27,00
Bananer 1kg.(ml.amerika)	25,00
Blandet Frugt 1 kg	28,00
Mandler 150 g	29,00
Mandler 500 g	90,00
Mandler 1 kg	175,00
* Fås kun i uger, hvor der er appelsiner/pærer i frugtkassen.	
<b>Brinkholm mel:</b>	
Ølandshvede, Sigtet 1,5 kg	33,00
Ølandshvede, Grov fuldk.1,5 kg	26,00
Ølandshvede, Grahams 1,5kg	29,00
Hvede, Sigtet 1,5 kg	30,00
Hvede, Grov fuldkorn 1,5 kg	25,00
Hvede, Grahams 1,5 kg	28,00
Hvedekliid 1 kg	20,00
Rugmel, Sigtet 1,5 kg	31,00
Rugmel, Grov fuldkorn 1,5 kg	29,00
Rug, knækket 1,5 kg	27,00
<b>Aurion mel og gryn:</b>	
Spelt, sigtet 1,5 kg	55,50
Spelt mel (fuldkorn) 1,5 kg.	45,50
<b>Durum Spelt 1,5 kg</b>	43,00
Havregryn, Grov 1 kg	29,00
<b>Glutenfri grød 700g</b>	42,00
<b>Æg:</b>	
6 æg	19,50
10 æg	32,50
15 æg	48,50
<b>Strikkegarn:</b>	
Vores egen lammeuld 100 g	80,00
Farvekort - 6 naturfarver	6,00
<b>Abonnementskasser :</b>	
Grå kasse	155,00
Rød kasse (uden kartofler)	135,00
Grøn kasse	110,00
Frokostkasse	110,00
Frugtkasse	100,00
<b>Levering</b>	40,20

Obs! Prisen på tilkøbsvarerne kan variere fra uge til uge i takt med ændringer i råvareprisen.

## Opskrifter:

### Brændende kærlighed med selleri og løgkompot (eller syltede rødbeder)

#### Løgkompot:

5 rødløg (eller alm. løg) i store både (ca. 350 g), ½ dl rørsukker, 1 dl balsamicoeddike

1 knoldselleri (ca. 1,3 kg)

500 g svinebryst i skiver  
eller kyllingebryst

1 dl grofthakket bredbladet persille

1 tsk. groft salt

Friskkværnet peber

**Stegning:** Ca. 1 time ved 200°, varmluft

1 kg kartofler i grove  
stykker

4 dl vand

2 ½ dl creme fraiche 9 %

1 tsk. salt

Peber efter smag

**Løgkompot:** Kom rødløg, sukker og balsamicoeddike i en gryde og kog det ved kraftig varme i ca. 5 min. Fjern låget og kog ved jævn varme i ca. 15 min. eller til kompotten er som sirup – rør af og til. Smag kompotten til.

Skræl imens sellerien og skær halvdelen i små tern. Skær kødet i små strimler og steg det, tilsæt selleriternene og steg dem med i ca. 40 min. Vend rundt i kød og selleritern et par gange undervejs. Lad de sprøde og gyldne tern og kødstrimler dryppe af på fedtsugende papir og vend dem med persille, salt og peber.

Skær kartoflerne og resten af sellerien i grove stykker. Kom grønsagerne i en gryde med kogende vand og damp dem ved jævn varme og under låg i ca. 20 min. Tag 2 dl kogevand fra og hæld resten af vandet fra grønsagerne. Mos grønsagerne og rør det varme kogevand, creme fraiche, salt og peber i. Smag mosen til. Anret den varme mos med de sprøde tern på toppen. Server lun løgkompot til.

Tips: Løgkompotten kan holde sig ca. 14 dage i køleskabet. Den smager også dejligt til ost. I stedet for løgkompot kan man servere syltede rødbeder

### Grønne asparges med frisk pasta og bacon

150 gr. bacon i skiver

250 gr. grønne asparges

1 peberfrugt og evt. chili

250 g frisk pasta

Baconen skæres i mindre stykker og steges sprød på en pande. Skyl aspargesene og knæk den træede ende af. Skær dem i mindre stykker.

Skær peberfrugten i tynde skiver.

Kog pastaen efter anvisningen på pakken.

Damp aspargesene i 1-2 minutter - de skal stadig være sprøde.

Bland pasta, asparges, peberfrugt og evt. chili. Fordel baconen over retten.

Tips: Man kan bruge lidt fint strimlet chili sammen med peberfrugten for at give lidt mere 'pang' i retten.