



Brinkholm nyt uge 19-2010 (søndag d. 9/5 – lørdag d. 15/5-2010)

Kære Abonnent

Gårdens liv:

Med i denne uges kasser kommer årets første hvidløg med top. De blev sat i efteråret og nu høstet af en hvidløgsentusiast, et trofast medlem af grøntsagsgruppen. I går blev grøntsagsmarken endnu engang fræset og er klar til 'stor-plantedage', som der er indkaldt til i Kr. Himmelfartsferien.

Cementgulvet i AndelsHaver-Længen, som er under renovering, er efter grundig skuren og skrubben nu blevet malet i en dejlig lys gråblå nuance, som sammen med de nyindkøbte (kun lidt brugte) stålborde i køkkensektionen, har lysnet helt fantastisk op i det hidtidige mørke rum. Når der i den nærmeste fremtid bliver etableret udgang ud mod gårdspladsen med en glas-terrassedør, vil det ud over at give mere lys fremover også give varme, så snart solen er fremme.

Får/lam: Vi er oppe på 57 lam – de trives alle godt og leger i 'børnehaven', den ene ende af fårestalden. Hvis I vil nå at nyde alle lammene samlet, inden de lukkes ud på græs, bør I lægge vejen forbi Brinkholm i Kr. Himmelfarts-ferien.

Grøntsags-/Frugtkasse:

Der kom desværre for få sommerhvidkål, derfor har **nogle af de RØDE kasser** i stedet for fået **blomkål**. Denne uges Østershatte er danske og kommer fra Broendegården på Fyn. Østershatte er en dejlig, mild svamp, som kan bruges til at forny alle svamperetter i stedet for champignon, dog er konsistensen lidt finere. Den er god til at holde faconen ved tilberedning og tager nemt smag fra andre ingredienser. Fjern det nederste af stokken, da den er lidt sej. Dyrkede østershatte behøver som regel ikke at blive rensset. Østershat er hurtig at tilberede, og er derfor velegnet til wokretter. De store svampe kan grilles let på hver side og serveres hele.

Mange regnfulde gråvejrs-hilsner ☺

Brinkholm-folkene

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

Grå kasse	Rød kasse	Grøn kasse	
2 kg Kartoffler		1 kg Kartoffler	DK
1 kg Gulerødder	1 kg Gulerødder	1 kg Gulerødder	DK
SommerHvidkål	SommerHvidkål/Blomkål		It/F
Porre	Porre	Porre	DK
Rødbeder nye	Rødbeder nye	Rødbeder nye	It
Hvidløg m/top bdt 3 stk	Hvidløg m/top bdt 3 stk	Hvidløg m/top bdt 3 stk	Brinkholm
Bøf Tomater	Bøf Tomater	Bøf Tomater	DK
Østershatte	Østershatte	Østershatte	DK

Frukt kasse		Frokost kasse	
Blommer røde/sorte	It	Iceberg	It
Bananer	Mell.Amerika	Agurk Krum	DK
Æbler Gold Ruch/Royal Gala	It/Arg	Peberfrugt grøn	DK
Pærer Anjou	Arg	Tomater mini blomme	NL
		Hvidløg m/top bdt 3 stk	Brinkholm
		Østershatte	DK
		1 Citron	It

Alle varer er økologisk

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

Tilkøbsvarer:

	Pris i kr.
Grønt:	
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
Frugt:	
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.	
Brinkholm mel:	
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
Hvedeklid 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
Aurion mel og gryn:	
Spelt, sigtet 1,5 kg	55,50
Spelt mel (fuldkorn) 1,5 kg.	45,50
Durum Spelt 1,5 kg	43,00
Havregryn, Grov 1 kg	29,00
Glutenfri grød 700g	42,00
Æg:	
6 æg	19,50
10 æg	32,50
15 æg	48,50
Strikkegarn:	
Vores egen lammeuld 100 g	80,00
Farvekort - 6 naturfarver	6,00
Abonnementskasser :	
Grå kasse	155,00
Rød kasse (uden kartofler)	135,00
Grøn kasse	110,00
Frokostkasse	110,00
Frugtkasse	100,00
Levering	40,20

Opskrifter:

Blomkålssalat

1 lille blomkål i buketter	2 æg
4 ansjoser	1 spsk. kapers
10 sorte oliven i kvarter	6 spsk. Hvid balsamicoeddike
Lidt hakket persille	

Kog blomkålsbuketter i vand med lidt salt, til de er akkurat møre, dryp dem godt af, og lad dem køle af i en salatskål. Kog æggene hårde, og pil dem, mens de stadig er varme. Hak ansjoser. Bland forsigtigt ansjoser, æg, kapers og oliven i, bland persille og balsamico, hæld det over og lad salaten trække i 10 min..

Pastaret med østershatte

250 g østershatte	1 lille løg
1 fed hvidløg	1 spsk. Olivenolie
200 g tagliatelle- pasta	Salt
1 spsk. cremefraiche	¾ dl. Skummetmælk
Sort peber	Lidt citronsaft
1 tsk. Soja	1 kvist rosmarin

Riv østershattene i strimler. Hak løg og hvidløg fint. Svits løgene og bland svampene i, lad det simre under låg i 10 min. Kog pastaen og lad den dryppe af. Bland creme fraiche og skummetmælk med svampene, og lad det syde ved svag varme uden låg. Smag til med salt, peber, citronsaft og soja. Bland pastaen i svampesaucen på panden, og varm op. Hak rosmarin og strø over.

Østershatte med tomatsovs

100-150 g østershatte	1 pakke frisk pasta
4 mellemstore tomater	2 spiseske olivenolie
4 fed hvidløg	1 spsk. timian (frisk/tørt)
100 g creme fraiche	Flute

Tomatsovs - tomater skæres i halve og lægges i bradepande sammen med hvidløg. Olivenolie og timian hældes over. Bradepanden sættes i ovnen i 20 minutter ved 200 grader. Derefter blændes i blænder, så det hele bliver til en grødmasse. Østershatte - østershatte skyldes og skæres i strimler på størrelse med en tommelfinger. Steges på panden i ca. 10 minutter med en smule olivenolie. Hældes derefter i tomatsovsen. Pasta - frisk pasta koges ca. 2 minutter - følg eventuelt vejledning på pakken. Servering - Pasta sovs med østershatte hældes over pasta og en klat cremefraiche på toppen, tilhører flute

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