



Brinkholm nyt uge 20-2010 (søndag d. 16/5 – lørdag d. 22/5-2010)

Kære Abonnent

Gårdens liv:

Den planlagte stor-plantedag, som der var indkaldt til Kr. Himmelfarts dag, måtte desværre aflyses på grund af det kraftige regnvejr, der trak indover landet i onsdags. Marken var alt for våd til traktor og plantemaskine. De mange udplantningsplanterne var ellers hentet hjem fra h.h.v. Slagelse ProduktionsSkole og Grennessminde. Da vejrudsigten for lørdag lyder på, at et markant regnområde igen breder sig ind over Sjælland, besluttede grøntsagsgruppen at gå i gang med håndplantning i dag fredag, så i hvert fald nogle af planterne kom i jorden. Det blev til rødkål, grønkål og rosenkål, så vil vi prøve, om vi kan køre med plantemaskinen til løg og porre i morgen tidlig inden regnen kommer

Får/lam: Vi er nu oppe på 61 lam - De første 10-12 lam fra starten af april er nu sammen med deres mødre flyttet fra 'Børnehavne i fårestalden ud på græs under det store kastanjetræ, lige uden for AndelsHaver-Længen. Det er rigtig noget de nyder, og hver er det skønt at se dem springe omkring.

Grøntsags-/Frugtkasse:

Fra Brinkholms marker er der igen høstet friske hvidløg 1 bdt. med 3 stk. til alle kasserne og i denne uge også 1 bdt. rabarber til GRÅ og RØD kasse

I denne uges kasser er der 3 slags grøntsager fra lokale dyrkere – grønne asparges og løg fra Klippinge samt skole-agurker fra Vidarslund/Marjatta.

Mange regnfulde gråvejs-hilsner ☺

Brinkholm-folkene

I forbindelse med **Pinsen, uge 21, sker leveringen 1 dag senere** – De kunder, der plejer at få leveret **søndag, får leveret 2. Pinsedag, mandag d. 24. maj**, og de kunder, der plejer at få leveret **mandage, får leveret tirsdag d. 25. maj.**

En bøn fra vores chauffører: **HUSK at sætte returkasser ud ved efterfølgende levering.**

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

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	SommerHvidkål	It
Løg	Løg	Løg	Klippinge
Asparges grønne	Asparges grønne	Asparges grønne	Klippinge
Bdt. Hvidløg 3 stk.	Bdt. Hvidløg 3 stk.	Bdt. Hvidløg 3 stk.	Brinkholm
Skoleagurker 2 stk	Skoleagurker 2 stk.	Skoleagurker 2 stk.	Vidarslund
Bdt. Rabarber	Bdt. Rabarber		Brinkholm
1 stk. Courgette	1 stk. Courgette		It

Frukt kasse		Frokost kasse	
Blommer røde/sorte	It	Leveres kun i ulige uger	
Bananer	Mell.Amerika		
Æbler Gold Rush/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; Hjemmeside www.landbrugslauget.dk

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
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:

Spidskål/SommerHvidkålsalat med Asparges

½ Spidskål/SommerHvidkål (ca 300 g) *Dressing:*
1-2 gulerødder (ca. 100 g) 1 dl A38
evt. 100 g champignon 1 avocado
ca. 100 g grønne asparges 1 spsk. limesaft/citronsaft

Snit kålen i strimler. Del gulerødder i kvarte og skær dem i skiver. Del asparges stilkene i stykker på 3 cm og blancher dem i 2-4 min i 2 dl vand med ca. ¼ tsk. salt. Vend kål, gulerødder, asparges og evt. champignon (skåret i kvarte) og server dressingen til.
Dressing: Mos avocadoen med en gaffel og bland straks med lime/citronsaft. Rør A38 og creme fraiche i avocadomosen og smag til med salt og peber.

Asparges:

Holdbarhed 1 uge i køleskab (grøntsagsskuffen).
Tilberedning: Knækkes 1/3 fra rodenden - knækket vil dele aspargesen i en sej del (rodenden, brug til suppe eller fond) og en god ende til salat etc. Kan spises rå (snittet i ca. 2 cm længe til salatskålen) eller dampes - hovederne skal kun have 1-2 minutter, mens resten skal have 3-5 minutter.

Asparges med Appelsin.

1 bdt. asparges
ca. 2 spsk. mayonaise
½ tsk. dijon sennep
saft af ¼ - ½ appelsin (siet)

Knæk den nederste seje del af aspargeserne af og kog resten i ca. 5 min i letsaltet vand. Anret de afdryppede asparges på et fad. Bland majonæse, sennep og appelsinsaft. Kom evt. nogle tynde skiver appelsinskal i dressingen. Hæld dressingen over aspargeserne.

Kål med paprika.

40 g smør 3 dl fløde 13 %
3 løg, hakkede 1 knsp. sukker
800 g strimlet spidskål 1 stor knsp. paprika
1 æble, skrællet, udkernet Friske merianblade til pynt
og skåret i tynde strimler.

Smelt smørret i en gryde og sauter løgene bløde ved lav varme i 5 min. Rør rundt af og til. Tilsæt kål, skru op til høj varme og svits i nogle min. Skru ned, hæld 1½ dl vand i, læg låg på og lad det simre i 20 min. Lad æblet simre med i nogle min og tag gryden af varmen. Hæld fløden op i en skål og krydr med salt, sukker og paprika.
Anret kålblandingen på et varmt fad og øs fløden over. Pynt med merianblade.

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