



Brinkholm nyt uge 21-2010 (søndag d. 23/5 – lørdag d. 28/5-2010)

Kære Abonnent

Gårdens liv:

Sidste lørdag tidligt om morgenen nåede planteholdet at få plantet resten af kålplanterne samt alle porrerne med plantemaskinen, inden regnen blev for kraftig. I den forløbne uge har vi haft kraftig regn med et par dages mellemrum, så det ikke har været muligt at komme ud med plantemaskinen, men i skrivende stund er den i fuld gang med udplantning 3800 løg. I næste uge regner vi med at få de sidste udplantningsplanter: grønkål fra Rønnely og rosenkål fra Grennessminde.

I tirsdags blev der sået spinat og radiser med den håndskubbede, enradede såmaskine.

I dag hvor vi har et helt fantastisk solskinsvejr med sommertemperaturer omkr. 22 gr. og meget svag vind, har der været travlhed fra morgenstunden – grøntsagsmarken er blevet radrenset, og flere andelshavere er i gang med møbleringen af AndelsHaver-Længen, finpudsning af værkstedsmuren.

Får/lam: Så er vi nået op på 66 lam – og de er nu alle kommet ud på græs.

Grøntsags-/Fruktkasse:

Da vi også synes vores 14-dages kunder skal have glæde af de dejlige danske grønne Asperges fra Klippinge har vi valgt også i denne uge at have dem med i alle kasserne samt skole-agurker fra Vidarslund, men i denne uge var der ikke nok til GRØN kasse.

Mange skønne sommeragtige solskinshilsner – **God Pinse** ☺

Brinkholm-folkene

Opsigelse skal ske med **mindst 2 ugers varsel**, således at sidste levering kan ske i engangs-emballage. Hvis det sker senere, vil der komme 40 kr. på for afhentning af sidste returkasser.

I forbindelse med **Pinsen, uge 21**, sker **denne uges levering 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 sidsteøjebliksændringer)

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
Walske bønner	Walske bønner	Walske bønner	It
Asperges grønne	Asperges grønne	Asperges grønne	Klippinge
Avocado	Avocado	Avocado	UG
Snackpeber	Snackpeber		DK
Skoleagurk	Skoleagurk		Vidarslund
	Citron		It

Frukt kasse		Frokost kasse	
Ananas	UG	Batavia salat rød/grøn	It
Bananer	Mell.Amerika	Asperges	Klippinge
Æbler Gloster	It	Skoleagurk	Vidarslund
Pærer Anjou	Arg	Snackpeber	DK
		Tomat cocktail	DK
		Salatløg	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
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:

Walske bønner eller Hestebønner

er en gammel bondespise fra mellemøsten. De ses ofte i tørret form, men som friske er de en særlig delikatesse, når sæsonen er der. Mange kokke sammenligner dem lidt med asparges men det kan tage tid lidt at ordne dem.

Bælg dem og damp/kog dem med dine øvrige grøntsager til aftensmaden. De skal blot dampe ca. 10 minut og kan derefter spises. Hvis det skal være ekstra godt/fint fjernes også den tynde hinde af hver ært i bælggen, det tager lidt tid, og er ikke absolut nødvendigt – men smag og behag. Prøv selv at smag dig frem, lige nu smager de meget hen i retning af alm. friskplukket ærter. De kan som nævnt også spise rå – her skal den tynde hinde af hver enkelt bønne fjernes. Lav en *marinade* af *olivenolie*, *citron salt & peber* samt evt. *hvidløg* – lad bønnerne ligge *et par timer i marinaden* og server dem som tilbehør til både til frokost eller varm mad.

Broccolisalat med bulgur

Tilbehør 4 pers. Tilberedning 15 min.

1 bdt. broccoli	Skal af ½ citron
100 g bulgur	50 g tørrede abrikoser eller
1 løg	figner

Damp bulgur efter anvisningen på emballagen sammen med skal af ½ citron i store flager og 1 finthakket løg.

Vend det sammen med snittet tørret abrikos eller figen. Snit broccoli i tynde små flager og damp det under låg i 1 dl saltet vand i 3 min. og vend det herefter sammen med bulgur. Dryp med en smule olie samt citron og server.

Asparges mimosa

250 g asparges	1 stilk bredbladet persille
1-2 hårdkogte æg	1 tsk. olivenolie

Kog aspargesene i ca. 5 min i letsaltet vand. Arranger de afdryppede asparges i et serveringsfad. Pil æggene og hak dem sammen med persillen, kom begge dele i en skål og rør olie i. Drys æggeblandingen over aspargesene og server.

Krydret Broccoli med Yoghurt

1 bdt. broccoli – i buketter	1 frisk chili – udkernet og hakket
1 stilk frisk bredbladet persille – hakket	1 dl Yoghurt naturel
1 fed hvidløg – hakket	1 knsp. sennepspulver
	Salt

Forkog broccolien lige netop mør i saltet vand nogle få minutter. Lad den dryppe godt af og kom den i en stor salatskål. Bland persille, hvidløg, chili og yoghurt i en skål, rør sennepspulver og salt i efter smag. Hæld saucen over broccolien og server den varm

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

