



## Brinkholm nyt uge 22-2010 (søndag d. 29/5 – lørdag d. 5/6-2010)

### Kære Abonnent

#### **Gårdens liv:**

Nu har Brinkholm også fået egne bier – sent sidste fredag aften ankom bistadet fra en lokalbiavl fra Stevns – Det er vores lejere på 1. sal Jakob, der har fået stor interesse i biavl og honning. I løbet af vinteren har Jakob hver uge deltaget i kursus om bier. Bistadet er placeret på nordsiden af Tryggevej Å på marken til højre i øverste venstre hjørne (Mark nr. 4: Hjemmesiden > Fane 'Produktion' > Indeks 'Markplan')

Den første gang bierne forlader bistadet, efter de er flyttet, flyver de baglæns ud og rundt om stedet, så de kan orientere sig om, hvor deres bo nu er placeret. De har fundet vej over på sydsiden af åen og frem til kastanjetræets og æbletræernes blomster. Hver aften går Jakob ned og ser til bierne, som er meget fredelige. En gang om ugen ifører Jakob sig sin bi-drugt med net for ansigtet, når han skal tage tavlerne op for at besigtige boet og følge med i udviklingen i stedet.

Dronningen lægger ca. 2000 æg/daglig i 2 kasser i bunden af stedet, når de er fyldt op med æg, som bliver til larver > pupper > arbejdsbier, sættes en kasse mere på, som dronningen ikke kan komme ind i. Her lægger bierne deres honning – Jakob regner med der allerede kan slynges honning om en måneds tid, hvor meget det kan blive til afhænger meget af hvor mange blomster, der er i området samt af vejret – hvis det er vådt og koldt flyver bierne slet ikke ud.

Brinkholm havde besøg af en journalist og fotograf fra bladet *Samvirke*, de var interesseret i at høre om den specielle måde Brinkholm – LandbrugsLauget er sammensat med omkr. 500 andelshavere – læs artiklen i det nye nr. af *Samvirke* for juni måned.

Mange sidste maj-solskinshilsner – ☺

#### **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.

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

**Tilkøb af sæsonvarer: 1 bdt. rabarber 25 kr. – 1 bdt. hvidløg m. top 15 kr.**

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

Grå kasse	Rød kasse	Grøn kasse	
2 kg Kartoffler		1 kg Kartoffler	DK
1 kg Gulerødder	1 kg Gulerødder	1 kg Gulerødder	DK
Spidskål ny	Spidskål ny	Spidskål ny	F
Porre	Porre	Porre	DK
Rødbeder nye	Rødbeder nye	Rødbeder nye	It
Courgette	Courgette	Courgette	It
Peberfrugt – rød	Peberfrugt - rød		DK
Persille glatbladet	Persille glatbladet		DK
	Avocado	Avocado	SydAfr.

Frugt kasse		Frokost kasse	
Melon Canteloup	E	Leveres kun i ulige uger	
Bananer	Mell.Amerika		
Æbler Fuji/Gloster	It		
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
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
Durum Spelt 1,5 kg	43,00
Havregryn, Grov 1 kg	29,00
Glutenfri grød 700g	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:

### Rødbedebrownie

2 æg	1½ dl revet rødbede
1 dl sukker	1½ - 2 dl hvedemel
1, korn vaniljestang	1 tsk. bagepulver
100 g smeltet smør	Flormelis
200 g, grofthakket mørk chokolade	

Smelt chokoladen over vandbad. Pisk æg, sukker og vaniljekorn til det er tykt. Tilsæt smør og det smeltede chokolade samt revet rødbede. Sigt mel og bagepulver i og vend sammen. Bag i smurt form i ca. 20 minutter ved 180 grader.

### Rødbedesalat med persille

4-5 Mellem store rødbeder
4-5 Fed hvidløg
1 Bundt persille

Rødbederne koges i ca. en time, tages derefter og af vandet og skrællen fjernes med en kniv. De skæres i små firkanter og kommes i en skål, pres hvidløg og hak persillen. Det hele blandes og pynt med lidt persille på toppen.

### Timian-Spidskål

Den fine milde spidskålsmag giver muligheder for at krydre med noget mere skarpt, her er timian glimrende. Giv halve spidskål et godt drys timian og damp dem højst 10 m. Server med økologisk smør eller en god olivenolie, nye kartofler eller et godt brød.

### Courgette-salat

Courgette skåret i tykke bjælker	lidt olivenolie
1 kvist estragon, hakket	saft af 1 citron
1 stilk bredbladet persille. Hakket	salt og peber
4 friske basilikumblade, hakkede	Brug evt. andre krydderier

Damp courgette-stykkerne i ca. 15 min. Lad dem køle lidt af. Drys urterne over. Dryp med olivenolie og krydr med salt og peber, dryp citronsaft over.

Bland salaten og stil den køligt, i en ½-1 time, så smagsnuancerne kan blande sig.

### Spidskål med rejer og krydderurter

400 g spidskål/sommerkål	2 spsk. hakket dild/1spsk hakket løvstikke
200 g rejer uden skal	2 spsk. hakket purløg
3 spsk. friskpresset citronsaft	1 håndfuld friskbælget ærter
3 spsk. smagsneutral olie	salt og peber

Frosne rejer optøes, helst natten over i køleskabet. Kålen snittes fint og krydderurterne hakkes fint. Alle ingredienser blandes og salaten smages til.