



Brinkholm nyt uge 26-2010 (søndag d. 27/6 – lørdag d. 3/7-2010)

Kære Abonnent

Sommerferie: Brinkholm holder **ferielukket i ugerne 28 + 29 + 30**. Husk at sende din/Jeres ferieafmelding i god tid.

Sidste levering bliver henholdsvis **søndag d. 4. juli og mandag d. 5. juli** (uge 27) og

Første levering efter ferien sker henholdsvis **søndag d. 1. august og mandag d. 2. august 2010** (uge 31).

Hvis din levering ligger i lige uger, og du synes, det kommer til at gå for lang tid, inden du igen modtager kasse, kan du vælge at flytte over på ulige uge – send en mail til info@landbrugslauget.dk

Gårdens liv: Her til morgen, fredag, var høstholdet ude og høste spinat til kasserne, der blev kun nok til GRÅ kasse. Midt i ugen fik vi besøg af en af vores kunder, Maja, som havde lyst til et par timers lugning, sammen med en af os fra gården, blev hele det ene gulerodsbed luget rent. Maja satser på at komme igen medio ugen vi går ind i, og denne gang blive et par dage for at luge. Er der andre af Jer kunder, der har lyst til nogle timers lugning, er I altid meget velkomne. De første 18 glas honning blev solgt ved LandbrugsLaugets årlige generalforsamling i søndags. For en uges tid siden 'sværmede bifamilien'. Der var udklækket en dronning, og familien delte sig, så nu har Jakob 2 bistader. Efter planen kommer der 2 professionelle fåreklippere fra Norge på mandag d. 28. juni for at klippe alle får og væddere. Har du fri og lyst til at opleve dette, er du velkommen til at lægge vejen forbi Brinkholm.

Mel/Brød fra Møller Erik: " 'på slump....' jeg har tit bagt noget hvor jeg har taget udgangspunkt i en opskrift men måske manglet nogle ingredienser og så suppleret op med andre, eller bare prøvet mig lidt frem og fået noget spændende ud af det. Tit er jeg så blevet opfordret til at give opskriften videre - og her knækker kæden så - for jeg har jo ikke en præcis opskrift! Og så kommer det aldrig videre. Før vi giver en opskrift fra os, vil vi gerne lige være heeeelt sikker på at alle tingene passer, så når nu vi laver den næste gang, så skal jeg måle præcist op.....men det sker jo aldrig, og så kommer opskriften ikke videre. Derfor vil en del af opskriftskonkurrencen gå på "på slump" opskrifter. Derudover er det nu også meget sjældent, at jeg bruger den mængde vand, der er opgivet til en brøddøj - det passer aldrig hele - der er for mange ting, der kan variere. En "på slump" opskrift skal hovedsageligt bruges til inspiration til andre om at kunne lave noget i en bestemt retning, og der er jo mange andre parametre der kan beskrives som : koldhævning / langtidshævning / gær / surdej / efterhævning / direkte i ovn etc. Så en "på slump" opskrift indeholder faktisk en masse gode henvisninger til, i hvilken retning man selv skal prøve. Der er et faneblad på hjemmesiden, hvor jeg vil lægge disse opskrifter efterhånden som de kommer".

HUSK – Send din ynglingsopskrift hvor du bruger vores Ølandshvede- eller rug-mel til mel@w-hallgren.dk og deltag i sommerens opskriftskonkurrence. Læs mere på hjemmesiden under fanen "Mel".

De dejligste solskins-midsommerhilsner ☺

Brinkholm-folkene

Tilkøb af sæsonvarer: 1 bdt. hvidløg m. top 15 kr. – 1 kg Nye Kartoffler 25 kr.

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

Grå kasse	Rød kasse	Grøn kasse	
1 kg Kartoffler Nye vaskede		1 kg Kartoffler Nye vaskede	DK
1 kg Gulerødder Nye	1 kg Gulerødder Nye	1 kg Gulerødder Nye	It
Blomkål	Blomkål	Blomkål	DK
Asparges – grønne	Asparges – grønne	Asparges – grønne	Nørby/Klippinge
Spinat	Porre	Porre	Brinkholm/NL
Tomater	Tomater	Tomater	Vidarslund
Aubergine	Aubergine		Vidarslund
Mango	Mango		BF

Frukt kasse		Frokost kasse	
1bk Jordbær Honeyeye	Nørby/Klippinge	Leveres kun i ulige uger	
5 Nektariner	It		
Bananer	Mell.Amerika		
Æbler – Cripps Pink	AR		

Alle varer er økologisk

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

Tilkøbsvarer:

	Pris i kr.
Grønt:	
Kartofler 10 kg (DK)	125,00
Kartofler 1 kg (DK) NYE	25,00
Bagekartofler 2 kg	30,00
Løg 1 kg (DK)	20,00
Rødkål	16,00
Rødbeder 1 kg.	16,00
Gulerødder 1 kg (udl.) NYE	16,00
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
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,-

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

Opskrifter:

Perlespelt med mango

150 gram	1 dl persille
1 mangofrugt	1 citron
1 rød chili	2 spsk. olie
1 fed hvidløg	salt

Vand bringes i kog i en gryde og perlespelt tilsættes og koges i ca. 20 minutter under låg. Sluk og lad stå i ca. 20 minutter.

Mangoen skrælles og skæres i tern. Chilien skylles, skæres igennem og befries for kerner. Chileen snittes fint. Hvidløgsfeddet pilles og snittes fint. Persillen skylles og hakkes fint.

Den afkølede perlespelt, mango, chili, hvidløg og persille blandes i en skål. Citronen presses og saften hældes over blandingen. Olien tilsættes i en tynd stråle, og der smages til med salt.

Salaten må gerne stå i køleskab et par timer før servering, så smagen fra den stærke chili og den søde mango kan blive opsuget af perlespelten.

I stedet for perlespelt kan man bruge bulgur eller ris.

Penne med spinat, parmesan og ricottaost

400 g pasta penne	1 lille klat smør ca. 15 g
Havsalt	2 spsk. fløde
1 skalotteløg	2 spsk. friskrevet
parmesanost	
200 g babyspinat	150 g ricottaost
Ekstra jomfruolivenolie	

Kog pastaen al dente i mindst 4 liter vand med 4 tsk. salt. Hak løget fint, og steg det blankt i en gryde med 1 tsk. olivenolie. Kom godt skyllet og velafdryppet spinat ned i gryden, og vend godt, til spinaten er reduceret. Læg den i en sigte, så lidt af væden løber fra.

Hæld vandet fra pastaen, og kom den tilbage i gryden. Vend den godt med spinat og løg, 1 spsk. olie, smør, fløde, parmesan og ricotta.

Anret på varme tallerkner.

Spinattærte

Bag en tærtebund eller brug et halvfabrikat ...	
500 g frisk spinat	2 dl fløde
1 bundt forårsløg	Friskrevet muskatnød
100 g blød fetaost	Frisk kværnet peber
3 æg	1 tsk. salt

Skyl spinatbladene, riv stilkene af og læg bladene til afdrykning. Hæld dem i en gryde og lad det vand, der stadig hænger ved bladene være nok. Sæt gryden på komfuret og få den i kog, så bladene falder sammen. Tag gryden fra varmen og hæld overskydende vand fra. Hæld æg, fløde, salt, peber og muskat i en skål og pisk det let sammen. Skær forårsløgene i mindre stykker og fordel dem over tærtebunden. Læg de dampede spinatblade ovenpå og skær fetaosten i tern, så den kan fordeles pænt. Hæld æggeblandingen over. Bag den 35 minutter.