



## Brinkholm nyt uge 27-2010 (søndag d. 4/7 – lørdag d. 10/7-2010)

### Kære Abonnent

I ønskes alle en rigtig dejlig sommer – vi holder nu sommerferie-lukket i 3 uger.

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, der går for lang tid, inden du igen modtager kasse, kan du vælge at flytte over på ulig uge – send en mail til [info@landbrugslauget.dk](mailto:info@landbrugslauget.dk)


**Gårdens liv: Mæææhæææ** – hold da helt op ! hvor kan sådan en flok får larme og lave meget tumult, når de bliver samlet på et lille område. Klippes skulle de – og havde de vidst, hvor varmt det ville blive, havde de nok gjort det mere frivilligt end de gjorde. Mine to piger og jeg var nede og være med til at styre fårene til klipning. Selve klipningen blev foretaget af to nordmænd, der bestemt havde styr på det – vi forsøgte så efter bedste amatørrevne at hjælpe Inge med at få fårene over til klipperne. I starten forsøgte jeg at få fat i fårene ved at hive i pelsen – der var jo nok at tage af – men det blev jeg hurtigt belært om ikke var smart – fårene fik ofte store blå mærker af det – derimod skulle man bruge et bestemt snuptag på et bagben, holde med et knæ, og hænderne lige under hagen – og så stirre dem dybt i øjnene, så de blev hypnotiseret ..nå ja – næsten – Jeg tvivler på, at får har intelligens til at kunne blive hypnotiseret – men klippet blev de, og spændende var det for os!! Til belønning fik vi uld fra 4 får med hjem, (jeg skulle hilse og sige, at hvis nogen kunne tænke sig at købe noget uld, så kan det fås for overordentligt ganske små penge – Inge og Henrik bruger kun en ganske lille del af det selv) – og fårene skal klippes igen til efteråret. *Venligst – Møller-Erik*

Sidste lørdag samledes LandbrugsLauget's nystartet **Brygge-Laug** og den første øl-bryg blev sat i gang.

**Grøntsags-/Frugtkasse:** Orange kasse har fået extra 1 bdt. radiser, da vi opdagede at vi havde glemt en lille række på marken.

**Mel/Brød fra Møller Erik:** 'Jeg har fornyeligt anskaffet mig en bagesten – jeg besøgte en "stenbutik" og fik en rest sten (2 cm tyk) til 50 kr. Jeg skar den så selv til på mål med en vinkelsliber – nu er jeg i gang med at afprøve den. Resultaterne er ikke helt entydige, men det skyldes nok også at vores ovn har mistet varmluften. Nogle mener, at det er forbudt at bruge varmluft på brød, men når man har at gøre med så fugtige deje, som man kan lave med ølandshvede – så tørrer de altså ikke bare sådan lige ud i en ovn – tværtimod har jeg på fornemmelsen, at man får ekstra hæve kraft på de langtidshævede brød. I dag bagte jeg et brød af 90% ølandsgrovmel og 10 % bygmel. Et dejligt brød der dufter fantastisk, er mørkt som rugbrød og hæver fint op: Opskrift (lidt på slump) se side 2'.

I ønskes alle en rigtig dejlig sommer – vi kommer igen 1. og 2. august

Mange dejlige solskins-sommerhilsner  **Brinkholm-folkene**

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

Grå kasse	Rød kasse	Grøn kasse	
1 kg Kartofler Nye m.jord		1 kg Kartofler Nye m.jord	DK
1 kg Gulerødder Nye	1 kg Gulerødder Nye	1 kg Gulerødder Nye	It
1 Spidskål	1 Spidskål	1 Spidskål	DK
Broccoli	Broccoli	Broccoli	DK
Porre	Porre	Porre	NL
Courgette	Courgette	Courgette	It
1 Chili	1 Chili	1 Chili	Vidarslund
Walske Bønner	Walske Bønner		Vidarslund
1 Avocado	1 Avocado		UG

Frugt kasse		Frokost kasse	
1bk Jordbær Honeyeye	Nørby/Klipninge	Salat Frilicé	DK
5 Nektariner	It	Tomater ca. 500 g	Vidarslund
Bananer	Mell.Amerika	Agurk	Vidarslund
Æbler – Cripps Pink	AR	Forårsløg 1 bdt	Nørby/Klipninge
		Enoki svampe	DK
		1 Avocado	UG
		1 Chili	

Alle varer er økologisk

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)	200,00
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
<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
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,-

## Opskrifter:

### Møller Eriks Ølandsbrød – lidt på slump:

700 g groft fuldkorns Ølandshvede  
 100 g byg (eller evt. den grove igen)  
 15 g salt  
 4 g gær (evt. 40 g surdej) - jeg brugte min rugbrøds surdej (kan laves uden men giver mere smag),  
 Ca. 8-9 dl vand (måske lidt mere)  
 Evt. lidt hørfrø

Æltes så lang tid at man kan trække gluten tråde, og dejen er elastisk (15-20 min.). Hældes i et par smurte forme og stilles i køleskab natten over. Tages ud dagen efter og står en times tid, derefter i ovn ved ca. 200 grader i 40-55 minutter. Kernetemperatur skal være 98 grader.

### Kartoffelsalat med broccoli og agurk

12 Nye små kartofler – kogte	4 spsk. olie fx sesam
250 g Broccoli	2 spsk. risvinseddike
12 cm Agurk	Lidt hakket frisk chili
	Salt og sukker

Bland olie og eddike, chili og lidt salt og sukker i en skål. Lad broccoli-buketterne få et par minutter i kogende vand. Skær dem i mindre stykker og vend dem i. Skær kartofler i skiver og vend dem i. Skær agurk i tynde skiver og vend i. Lad salaten stå og trække en halv time, før du serverer den. Juster smagen med mere salt eller syrlig eddike.

### Dampet spidskål med rygeostcreme

1 spidskål	1 spsk. Fløde( evt.
piskefløde)	
1½ dl friske ærter	Karry
150 g rygeost 10 %	
1 spsk. piskefløde	
Karry	

Fjern de yderste blade på spidskålene, skær dem lige over og kom i en gryde med vand. Lad simre møre i 4-5 minutter. Tag spidskålene op med en hulske og læg dem på et viskestykke for at afdrype. Kom ærterne i kogevandet og lad dem få 2 minutter. Skyl med koldt vand og afdryp. Rør rygeosten lind med fløde. Anret spidskål på en tallerken kom rygeost og ærter herpå. Drys karry over og server.

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

