



## Brinkholm nyt uge 31-2010 (søndag d. 1/8 – lørdag d. 7/8-2010)

### Kære Abonnent

På opfordring fra flere af vores kunder, om at gulerødder ikke altid er fast med i GRØN kasse, vil der i en forsøgsperiode **ikke være gulerødder i GRØN kasse hver 3. uge med start uge 32**. Herefter bliver det uge 35, 38, 41, 44, 47 og 50 – Jer, der meget nødt vil undvære gulerødder, kan bestille dem som tilkøb i ovennævnte uger. Vi kan f.eks. sætte dem på som et fast tilkøb i de uger, hvor der ikke er gulerødder, på den måde skal I ikke selv gå og huske på det.

**Gårdens liv:** Så er vi tilbage efter 3 ugers sommerferie med masser af solskin – der har derfor været brug for vandingssystemet nogle gange, men nu er der åbnet op for regn ovenfra de sidste 2 dage. Høst af rødbederne forgår lige nu i regn og blæst. Tryggevælde Å, som efterhånden var blevet noget lavvandet efter de seneste ugers varme og høj solskin, er nu igen kommet op i et pænt højt niveau og løber rask af sted. Rugen står flot gylden og er sikkert snart klar til høst. Vi håber på lige så gode bageegenskaber som sidste års høst.

Lige som vi gik og troede, at læmmetiden var forbi, stod der pludselig et lille nyfødt efternøler i lørdags, da Inge var ude for at fylde vandbaljen – en lille gimmer sort og hvid. Vi er nu oppe på 69 lam.

### Grøntsags-/Frugtkasse:

Der er blevet høstet hokkaido, rødbeder m/top, bønner samt hvidløg til ugens kasser. Nogle RØDE kasser får den nye sort bønner, vi har prøvet i år, de er brede, lidt flade, lysegrøn-rød schatterede/flammede bælg, som bliver helt grønne ved kogning.

Som noget nyt er kartoflerne i denne uge fra vores nabo Nørby Grønt i Klippinge/Stevns.

Mange regnfulde sommerhilsner

### Brinkholm-folkene

**Fra Brinkholm Sæson-Tilkøbsvarer :** Hokkaido 20 kr./stk. – Hvidløg 10 kr./stk. -

Andre tilkøbsvarer: Drueagurker 1 snes/10 stk. 15 kr. – Skalotteløg 250 g 25 kr. – Skærmdild 1 bdt.

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

Grå kasse	Rød kasse	Grøn kasse	
1 kg Kartoffler Nye m.jord		1 kg Kartoffler Nye m.jord	Nørby/Klippinge
1 kg Gulerødder Nye	1 kg Gulerødder Nye	1 kg Gulerødder Nye	DK
Hokkaido	Hokkaido	Hokkaido	Brinkholm
Spids Savoykål	Spids Savoykål		DK
Rødbeder m/top	Rødbeder m/top	Rødbeder m/top	Brinkholm
Broccoli	Broccoli	Broccoli	Ventegodtgård-DK
Hvidløg	Hvidløg	Hvidløg	Brinkholm
Bønner grønne	Bønner grønne/flammerød		Brinkholm

Frugt kasse		Frokost kasse	
Melon Galia	E	Salat Romani	DK
Bananer	Mell.Amerika	Agurk	Vidarslund-DK
Pærer Guyot	F	Tomater	Vidarslund-DK
Æbler Cripps Pink	Chile	Ærter	Ventegodtgård
		Hvidløg	Brinkholm
		Avocado	SydAfr.

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)	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 (DK) 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,-

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

## Opskrifter:

### Ovnbagt bønne/kartoffelret fra Møn

Et par af vores andelshavere fik på et vandrehjem på Møn den dejlige og nemme ovnret

200 g grønne bønner  
200 g let kogte nye kartofler  
1 ds flået tomater eller friske  
2-3 fed hvidløg  
4-5 kviste frisk sar (eller timian)  
Salt & frisk kværnet peber

3-4 hele æg  
ca. 150 g revet ost

Bønnerne blanches let og lægges i et ildfast fad. 1 ds flået tomater hældes over, drys med salt og friskkværnet peber, hvidløgene skivet tyndt eller presset samt 4-5 kviste frisk sar (eller timian), kan evt. erstattes med basilikum. De let kogte skivede kartofler bredes ud over. 3-4 hele æg piskes sammen med ca. 150 g revet ost og hældes over retten. Bages i varm oven ca. 180-190 gr. i ca. 45 min

### Ovnebagt hokkaido

1 hokkaido  
4-5 rødløg  
4-5 tomater

5-8 fed hvidløg (efter smag)  
Salt & friskkværnet peber  
Olivenolie

Når hokkaido er frisk høstet kan både skal og kerner spises. Et ildfast fad smøres med olivenolie. Hele hokkaidoen skæres i kvarte, som herefter deles i grove stykker og fordeles i et ildfast fad, herover lægges rødløg skåret i kvarte eller i grove både. Skær bund og top af 4-5 hele hvidløg og læg i fadet. 2-3 fed hvidløg presses henover. Drys med salt og friskkværnet peber. Lidt olie dryppes udover. Sættes i forvarmet ovn 180-190 gr. Når bagt i ca. 30 min. fordeles de skivede tomater og bages færdig i ca. 15-20 min. Hold øje med at det ikke branker. Alt efter smag kan der drysse revet ost over som bager med de sidste 5 min.

### Hokkaido-suppe

Ca. 8-900 g Hokkaido  
3 spsk olivenolie  
3 store fed hvidløg  
1 lille spsk. Karry  
1 tsk. knust Spidskommen  
1 tsk. knust Korriander

1 knivspids reven Muskatnød  
5 dl hønsebouillon (kan erstattes af anden)  
4 cm revet frisk Ingefær  
1 ds. Kokosmælk  
1 Lime (reven skal af ½ og saften af den hele)  
Salt og peber

Fjern kernerne fra hokkaidoen. Skrab eller skær mindre stykker frugtkød ud, indtil den ønskede mængde. Karry og hvidløg svitses i olie. Bouillon tilsættes med hokkaidokødet. Tilsæt krydderier og lad det hele småkoge indtil frugtkødet er mørt. Suppen blendes og hældes tilbage i gryden. Til sidst kommes kokosmælk, lime saft og reven skal i og det hele varmes op og smages til med salt og peber.