



Brinkholm nyt uge 32-2010 (søndag d. 8/8 – lørdag d. 14/8-2010)

Kære Abonnent

Reprise af hensyn til 14-dags kunderne: 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: Vores lejere på 1. sal rejste fra Brinkholm i søndags, de flytter tilbage til Skanderborg, hvor deres teenage datter skal have sine sidste 3 års skolegang – med dem rejste også deres Norske Fjordhest Buller, ponyen Lukas, katten Mille og de 2 bi-familier. **1. sals lejligheden på 96 m2 er nu ledig og fremlejes pr. 1. september foreløbig for 1 år** (se mere på vores hjemmeside under Nyheder på forsiden).

Grøntsags-/Frugtkasse: Fra Brinkholms marker er der også i denne uge hokkaido til alle kasserne. Der blev kun bønner til GRÅ og GRØN – GRØN får den nye sort Sanguigno, som er de brede lidt flade rødspættede; RØD får i stedet for 1 bdt. blandet bladbeder. Herudover er der løg og hvidløg. På nær avocado er resten af grøntsagerne fra lokale avlere.

Der er nu igen **2 kg kartofler i GRÅ kasse**.

Til næste uges kasser håber vi, at vores gulerødder er så store, at de kan komme med i kasserne.

Igen dejlige solskins-sommerhilsner ☺

Brinkholm-folkene

Fra Brinkholm Sæson-Tilkøbsvarer : Hokkaido 20 kr./stk. – Hvidløg 2 små 10 kr. – Bønner 15 kr./250g. – Rødbeder 18 kr./kg – Bladbeder 18 kr./bdt.

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	
2 kg Kartofler Nye m.jord		1 kg Kartofler Nye m.jord	Nørby/Klippinge
1 kg Gulerødder Nye	1 kg Gulerødder Nye		DK
Hokkaido	Hokkaido	Hokkaido	Brinkholm
2 nye Løg	2 nye Løg	2 nye Løg	Brinkholm/Nørby
Bønner grønne 240 g	Bladbeder	Bønner grønne 240 g	Brinkholm
Tomater 500 g	Tomater 500 g	Tomater 500 g	Vidarslund-DK
Hvidløg	Hvidløg	Hvidløg	Brinkholm
1 Peber snack	1 Peber Snack	1 Peber Snack	DK
1 Aubergine	1 Aubergine		Vidarslund-DK
1 Avocado	1 Avocado		Syd.Afr.

Frugt kasse		Frokost kasse	
Vindruer Black Magic 500 g	It	Leveres kun i ulige uger	
Banoner	Mell.Amerika		
Pærer Guyot	F		
Æbler Breaburn	CH		

Alle varer er økologisk

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

Tilkøbsvarer:

	Pris i kr.
Grønt:	
Kartofler 10 kg (DK)	200,00
Kartofler 1 kg (DK) NYE	20,00
Løg 1 kg /1 bdt m/top (DK)	20,00
Rødbeder 1 kg.NYE	18,00
Gulerødder 1 kg (DK) 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:

Auberginepuré

Auberginepuréen kan bruges som snack på et stykke ristet brød eller som tilbehør til sommerens grillmad.

1 aubergine	Lidt citronsaft
¼ dl olivenolie	Salt & Peber
½-1 fed hvidløg	

Bag den hele aubergine i en 200 grader varm ovn i cirka 30 minutter til den er blevet helt blød.

Skrab auberginekødet ud i en sigte og kasser skallen. Lad kødet dryppe af.

Blend auberginekødet med olivenolie og det presset hvidløg. Smag til med citron, salt og peber.

Hokkaidomos med kødsauce

800 g Hokkaido	2 spsk. Smør
400 g Kartoffel	1 dl Minimælk
2 stk. Løg	Tørret basilikum og oregano

800 g Hakket oksekød efter smag
2 ds. Hakket tomater ~800 g Havsalt & friskkværnet peber

Skær hokkaidoen over i to halve. Fjern herefter alle kernerne med en ske, og skræl de to halvdele. Vej 800 g. af og skær det i grove tern. Skræl kartoflerne og skær dem i tern. Kom kartoflerne i en gryde (uden salt), og kog dem 5 minutter. Herefter kommes hokkaidoen i gryden og koges ca. 20 min. til begge dele er møre. Løgene skæres i små tern og svitses i en gryde. Kødet tilsættes og brunes.

Herefter tilsættes de hakkede tomater, basilikum og oregano. Der smages til med salt og peber. Lad retten småsimre i 10-15 min. Vandet hældes fra kartofler og hokkiado, som moses. Der tilsættes smør og piskes videre. Tilsæt mælk lidt af gangen indtil mosen har en passende konsistens. Smag til med salt. Retten kan serveres med ketchup til.

Balsamico-marinerede grønne bønner

Ca. 250 g. grønne bønner	100 g. fetaost i tern
1-2 rødløg/ nye alm. løg	50 g. mandler
<i>Marinade</i>	
2 spsk. koldpresset olivenolie	1 spsk. akaciehonning
1 spsk. balsamico-eddike	1-2 fed hvidløg

Marinaden røres sammen. Bønnerne nippes, lægges i spilkogende vand og koges møre ca. 5 minutter, drypper af og lægges med det samme i bunden af salatfadet. De hakkede, smuttede mandler og fetaost i tern drysses over. Mandlerne kan evt. ristes på en tør pande til de bliver gyldne. Øverst fordeles 1-2 løg (afhængig af størrelsen) skåret i tern. Marinaden hældes over og salaten er faktisk klar til at blive spist, men er bedst efter at have trukket et par timer.