



Brinkholm nyt uge 33-2010 (søndag d. 15/8 – lørdag d. 21/8-2010)

Kære Abonnent

Gårdens liv: Vi går stadig i høsttanker angående rugmarken og håber, der snart kommer flere sammenhængende solskinsdage, så rugen kan blive godt tør efter den seneste tids megen regn. Brinkholm fik besøg af LandbrugØST, som er i gang med tema 'Et anderledes landbrug' – artikel kan læses på <http://www.landbrugoest.dk/Avis/Lokal-aviser/Landbrug-Oest/index.html#/8/>

Grøntsags-/Frugtkasse: I denne uge er gulerødderne og bladbeder fra Brinkholm samt bønner, men der blev desværre kun til GRÅ, så RØD får rødbeder og GRØN får løg i stedet for. Vi vil meget gerne høre fra Jer kunder, hvad I synes om den nye sort bønner, de rødspættede Sanguigno, om det er én, vi skal dyrke til næste år. Både gulerødder og bladbederne blev høstet i dag fredag, og da det har regnet meget det senest døgn, har bladbederne fået en del jordsprøjt på, så skyl dem grundigt før brug – og spis dem snarest, lad dem ikke ligge for længe i plastposen. I får gulerødderne uden top, da denne var meget våd efter regnen. Ud over kartoflerne kommer også majs fra vores lokale avler Nørby/Klippinge.

Mel/Brød fra Møller Erik: se side 2

Kultur på landet: Besøger du Stevns og/eller Brinkholm sidste weekend i august d.28.-29. er der mange lokale kunstnere som er med i 'Åbne Atelierdøre 2010' se www.aabneatelierdore.dk og læs mere. Samme weekenden arrangerer Stevns Teaterforening igen i år koncert i Pyramiden i Boesdal Kalkbrud lørdag d. 28. august denne gang med Middle East Peace Orchestra – Pyramiden har en hel unik akustik – pris m.m. se www.stevns-teater.dk

Mange dejlige solskins-sommerhilsner ☺

Brinkholm-folkene

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

Andre tilkøbsvarer: Drueagurker 1 snes/20 stk. 30 kr. – Skalotteløg 250 g 25 kr. – Skærmdild 1 bdt. 15 kr.

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

Grå kasse	Rød kasse	Grøn kasse	
2 kg Kartoffler Nye m.jord		1 kg Kartoffler Nye m.jord	Nørby/Klippinge
1 bdt Gulerødder Nye	1 bdt Gulerødder Nye	1 bdt Gulerødder Nye	Brinkholm
Spidskål	Spidskål	Spidskål	DK
2 Majskolber	2 Majskolber	2 Majskolber	Nørby/Klippinge
Bladbeder	Bladbeder	Bladbeder	Brinkholm
Fennikel	Fennikel	Fennikel	DK
Bønner	Rødbeder 500 g	2 Løg	Brinkholm
Champignon	Champignon		NL
	1 Citron		It

Frugt kasse		Frokost kasse	
Vindruer grønne stenfri	It	Salat Frilice	DK
Bananer	Mell.Amerika	2 Majskolber	Nørby/Klippinge
Pærer Guyot	F	Agurk	Vidarslund
Æbler Gala	It	Tomater 500 g	Vidarslund
Kiwi	It	Snack Peber	DK
		Fennikel	DK
		Avocado	SydAfr.

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:

Brød – Med Brinkholms Groft fuldkorns Ølandshvede

Så groft – så sundt - så nemt – det må da være snyd ?

Et groft fuldkornsbrød – hvor der næsten ikke kan stoppes flere fibre i et brød end i dette her – samtidigt med at det smager rigtig godt – og er nemt at lave!
Alle steder hvor jeg kommer, er jeg nød til at smage på brødet. Her i sommerens løb har jeg fundet en masse meget flot brød, men blev næsten hver gang skuffet over en tør og lidt kedelig krumme. Sådan bør brød altså ikke være – selvom det er groft! **Brød skal / kan være saftigt og dufte af korn – også det grove.** Jeg satte mig derfor den opgave at bage et brød alene af vores grove ølandshvedemel, som skulle være saftigt og sundt. Jeg syntes det lykkedes, hermed opskriften:

Brødet skal bages i en form, hæver fint op, og har masser af små fine lufthuller; og kan varieres meget.

Først en basis opskrift:

Opskrift 1: 600 gram groft ølandshvedemel, 20 gram gær, 6-6,5 dl vand, 10 gram salt, 100 gram græskarkerner.

Dejen æltes rigtig godt indtil der kommer lange glutenstråde hvorefter den hældes i en form. På røremaskine tager det 15 minutter med kroge, og ca. 4 minutter med den omrører der normalt bruges til kagedej for fuld kraft. Hvis ikke dejen æltes nok vil den ikke hæve – dette er tricket!

Stilles til hævnning i 1,5-2 timer og bages ca. 50 minutter ved 180 grader. (stege / bagetermometer skal vise 98 grader).

Opskrift 2: For at få alle de sunde mineraler med, skal der bruges langtidshævning: brug 3 gram gær i stedet, hæld den i formen og stil den direkte i køleskab. Efter 12-20 timer tages den ud og sættes direkte i en ovn ved 180 grader i ca. 50 minutter. Ikke noget med forhævning, eller at dejen skal slås ned – nemmere kan det ikke blive!

Opskrift 3: 100 gram ølandshvedemel kan skiftes ud med rugmel eller bygmel, 6 dl vand – ellers som ovenstående.

Opskrift 4: som ovenstående opskrift 2+3, men med gær + 30 gram surdej – enten hvede eller den der bruges til rugbrød, eller ½ dl tykmælk.

God fornøjelse – Erik ☺

Fennikel: Grønnsagen med lakridssmag følges smukt med fisk. Er fin i marinade med citron og olivenolie:

Den meget enkle fennikelserving: Riv fennikel på den lange led fra top til bund i hårtynde skiver. Drys med salt og hæld olivenolie over i en fin stråle. Der kan evt. også blandes appelsinskiver imellem.