



Brinkholm nyt uge 34-2010 (søndag d. 22/8 – lørdag d. 28/8-2010)

Kære Abonnent

Brinkholm holder Høstmarked/Åbent Hus arrangement lørdag d. 4. september fra kl. 12-17. Sæt kryds i kalenderen – Program: Der er rundvisning hver hele time, man kan bage snobrød over bål og se vores mølleri i funktion. Hils de 60 moderfår, 11 væddere og måske klappe en af de 71 lam fra foråret, de sidste 2 lam blev født i starten af denne uge. I boden sælges økologisk grønt, frugt, æg, mel og uldgarn. Desuden holder vi et lille loppemarked. Caféen har åben med salg af kaffe, the, øl, vand, kage og sandwich. I er velkomne til at gå en tur langs åen og/eller spise jeres madpakke i æblehaven.

Gårdens liv: Så er der igen kommet 2 små efternøler-lam, mandag aften da Inge og Henrik var ude for se til fårene, sprang 2 ny små lam rundt, sorte med lidt hvidt. Vi er nu oppe på 71 lam – lammene fik nr. 99 og 100, idet numrene er fortløbne fra VikingLam's besætning startede med at få lam, det første kom i juleferie 2008. Der skal snart slagtes lam, så hvis du er interesseret i lammekød, kan det bestilles hos VikingLam www.vikinglam.dk/kontaktvikinglam/ . Høst af rugen afventer stadig nogle sammenhængende dage med sol og vind

Grøntsags-/Frugtkasse: Igen i denne uge kommer mange af grøntsagerne fra Brinkholm. Så pakke-/høstholdet har været i gang 2 hele dage fra tidlig morgen til sen aften. På grund af den seneste tids megen regn har det ikke været så nemt at få gulerødderne vasket rene, da vores jord er fed lerjord, I må derfor selv vaske dem ekstra godt. Ud over kartoflerne er også majscolberne i denne uge fra vores lokale avler Nørby/Klippinge.

I denne uge har I fået **M/L størrelse æg til små priser**. Vores æg-leverandør havde meddelt, at vi de næste 2 uger kun kunne få meget små æg, derfor blev prisen sat ned. Da vi hentede æggene viste det sig, at vi alligevel fik alm. str. æg. Vi besluttede **for denne uge ikke at rette prisen igen – nyd æggene ☺**

Rettelse til sidste uges Nyhedsbrev: 'Åbne Atelier' er først næste weekend d. 28.-29. august – se www.aabneatelierdoere.dk .

Mange lune sensommerhilsner ☺

Brinkholm-folkene

Fra Brinkholm Sæson-Tilkøbsvarer : Hokkaido 20 kr./stk. – 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
Rødbeder	Rødbeder	Rødbeder	Brinkholm
Broccoli	Broccoli	Broccoli	DK
3 Majscolber	3 Majscolber	2 Majscolber	Nørby/Klippinge
Hokkaido	Løg 500 g	Løg 300 g	Brinkholm
1 Citron	1 Citron	1 Citron	It
Porre	Porre		Brinkholm
1 Avocado	1 Avocado		SA
	Bønner grønne 100 g	Bønner grønne 220 g	Brinkholm

Frugt kasse		Frokost kasse	
Melon Galia	F	Leveres kun i ulige uger	
Bananer	Mell.Amerika		
Pærer Guyot	F		
Æbler Sansa/Gala	It		

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; Hjemmeside www.landbrugslauget.dk

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
Frukt:	
Appelsiner 1 kg *	20,00
Pærer 1 kg *	30,00
Æbler 1 kg	27,00
Banener 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	
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:

Hotte gulerødder

1/2 kg nye gulerødder 2 fed hvidløg
1 dl vand ½ tsk. salt

Dressing:

2 spsk. olivenolie 1 tsk. stødt kanel
4 spsk. citronsaft 1/2 tsk. stødt koriander
 eller 1 spsk. frisk hakket
lidt sukker efter smag eller 1 spsk. frisk hakket
1-2 friske chili

Kog gulerødderne med salt og hvidløg i 5 min. Hæld dressingen over, spis dem varme eller kolde.

Farserede porre

Rens porrerne. Skær dem i stave af ca. 7 cm længde, og kog dem i 10 minutter, til de er møre.

Rør en fars af kød, æg, mel, mælk, salt og peber. Læg et stykke bagepapir på bordet, og drys med raps. Kom en skefuld fars herpå, og tryk den til en flad firkant på ca. 8x8 cm. Herefter lægges der et stykke kogt porrer ovenpå. Brug bagepapiret til at forme farsen omkring porren, så det bliver til en tyk pølse af fars.

Steg de farserede porrer på en pande i lidt olie, til de er gyldne og gennemstegte. De farserede porrer kan også steges i ovnen. Porrerne lægges i et ildfast fad, der er beklædt med bagepapir. De farserede porrer steges ved 200° C varmluft/ 225° C alm. ovn i ca. 25 minutter.

Skræl kartofler og gulerødder, og skær dem evt. i mindre stykker. Kog dem til de er møre.

Serverer de farserede porrer med gulerødder og kartofler til. Drys med grofthakket persille.

Hvis du ikke skulle få spist alle dine grøntsager er her en god måde at få dem brugt på.

Alle slags grøntsager kan bruges, og så tomater, men tag saft og kærner ud.

Pikles

Saltlage 1 l vand og 1 spsk. salt
Eddikelage 1 l eddike, 750 g sukker, 1 brev Melatin syltekrydderier,
1 tsk. atamonpulver

Ca. 1 ½ kg grøntsager renses og findeles hver for sig. Saltlagen bringes i kog. Rodfrugter blanches i 3 min. Resten af grøntsagerne tilsættes. Det hele gives et opkog. Saltlagen sies fra. Grøntsagerne afdryppes. Eddike, sukker og krydderier koges 5 min. alle grøntsagerne hældes i og varmes igennem. Lagen skal ikke i kog. Atamon tilsættes. Krydderierne fjernes. Pickles hældes i en atamonskyllet krukke, der bindes til med det samme.