



Brinkholm nyt uge 35-2010 (søndag d. 29/8 – lørdag d. 4/9-2010)

Kære Abonnent

Brinkholm holder Høstmarked/Åbent Hus arrangement lørdag d. 4. september fra kl. 12-17. Sæt kryds i kalenderen – Se program på hjemmesiden under Nyheder Fik du ikke hørt indslaget i TV2Øst d. 1/7 kan du høre det på nettet: <http://www.tv2east.dk/video/2010-07-01/danmarks-eneste-andelslandbrug>

Gårdens liv: Er du interesseret i lammekød, kan det bestilles hos Vikinglam www.vikinglam.dk/kontaktvikinglam, hvor du også finder priser, opskæring m.m .

Mel/Brød fra Møller Erik: Nye produkter

Vi er ved at lave de sidste bagetest på to nye produkter til vores sortiment: valset hvede og valset rug. Vores knækkede rug vil så udgå. Den valsede hvede har vist sig fint at kunne bruges i brødskrifter til at give struktur i brødet og kræver ikke at skulle koges før de bruges men kan bruges direkte. Den valsede rug kan bruges, ligesom knækket rug.

Ølandshvede og æltning

Til høstmarkedet d. 4 september vil jeg tage min røremaskine med og lave lidt forskelligt dej. Hvis man kikker forbi, kan vi tage en snak om æltning og bagning af brød på Ølandshvede, og der vil være mulighed for selv at prøve at røre en dej, så man kan få oplevelsen af, hvornår en dej er færdigæltet. Ligeså vil jeg demonstrer Ølandshvedens evne til at suge mere vand end almindelig hvede. Mølleriet er naturligvis også åbent, hvis du vil se, hvor og hvordan vi maler kornet.

Grøntsags-/Frugtkasse: Fra Brinkholm er der hokkaido, gulerødder og bladbeder, de sidste brug dem hurtig, mens de er friske. De længe ventet og savnet danske æbler er endelig kommet. Denne uge er de fra vores lokale avler Nørby/Stevns, hvor også kartofler, majs og persille kommer fra – sæt persille i et glas vand.

Mange dejlige sensommerhilsner sendes sammen med *en lille blomsterhilsen i kassen* ☺

Brinkholm-folkene

Fra Brinkholm Sæson-Tilkøbsvarer : Hokkaido 20 kr./stk. – Rødbeder 18 kr./kg – Bladbeder 18 kr./bdt. Porre 20 kr./500 g
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 sidstøjeblikksændringer)

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 Glaskål	Brinkholm
Hokkaido	Hokkaido	Hakkaido	Brinkholm
SommerHvidkål	SommerHvidkål	SommerHvidkål	DK
Persille	Persille	Persille	Nørby/Klippinge
2 Majscolber	2 Majscolber		Nørby/Klippinge
Bdt. Bladbeder	Bdt. Bladbeder		Brinkholm
Avocado	Avocado	Avocado	SA
	1 Hvidløg		Lotte Lei/Spjellerup

Frugt kasse		Frokost kasse	
Appelsiner Navel/Valencia	It	Rød Romani salat mini 2 stk	DK
Bananer	Mell.Amerika	400 g Tomater	Vidarslund
Pærer Rød William/Guyot	It/F	1 Agurk	Vidarslund
Æbler Sansa/Collina	It/DK	1 Peberfrugt Rød	Vidarslund
		1 bdt. Pibeløg	DK
		1 Avocado	SA

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
Porre 500 g	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, Valset	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:

Hokkaido er en slags græskar og vil kunne bruges i stedet for græskar i de fleste opskrifter. Den har en meget hård skal, som kan være svær at skrælle af, men det vil i langt de fleste tilfælde heller ikke være nødvendigt, da den bliver blød ved kogning/stegning. Hokkaido har en fin smag i sig selv, men er også rigtig god sammen med stærke krydderier. Her er der et par hokkaido opskrifter til middagsmaden og en til dessert.

Hokkaido suppe.

Hokkaido og hvad der ellers lige er af grøntsager i køleskabet, kartofler, gulerod, broccoli, glaskål, lidt hvidkål... Grøntsagerne snittes og svitses i lidt olie, gerne tilsat lidt karry. Dækkes med vand, salt og krydderurter tilsættes. Koges til alt er mørt, puréer med blenderen og smag til med salt og peber.

Gratineret hokaido mos. (tilbehør til f.eks. kød)

500g hokkaido
10 g smør
Knap ½ dl piskefløde
Salt, peber
Revet ost
Rasp
Samt efter smag: Hvidløg, chili, karry ...

Hokkaidoen flækkes og kernerne fjernes, skæres i store tern. Kog dem under låg i halvdelen af smørret – tilsæt en lille smule vand så det ikke brænder på, småkog til de er møre 20-30 min. Si evt. væde fra. Smelt resten af smørret, tilsæt hokkaidoen og mos med en stavblender eller en gaffel. Tilsæt piskefløden og krydderier. Hældes i et ovnfast fad og drysses med rasp og revet ost. Bages ved 200 g i 30 min.

Sød Græskar tærte

Dej: 150 g hvedemel (gerne ølands)
100 g smør
2 spsk. sukker
1 æg
Evt. 1 spsk. Vand
Fyld: 300 g rensed hokkaido (ca. 400 g urensed)
1 tsk. Kanel
2½ dl sødmælk
½ tsk. muskat nød
2 æg
½ tsk. ingefær
1 dl honning

Bland mel og sukker. Smulder smør i og tilsæt æg og evt. vand. Det skal hænge sammen som en masse. Stilles koldt. Fjern kernerne fra hokkaidoen og skær den i tern, kog til den er mør, 20-30 min, i så lidt vand som muligt. Puréer med en blender. Beklæd en tærteform med dejen, og forbag bunden ved 180 g i 10-15 min.

Hokkaidopuré og de øvrige ingredienser til fyldet blandes godt. Hæld fyldet i den forbagte bund og bag i ca. 50 min til fyldet er stivnet.

Afkøl til stuetemperatur. Sigt flormelis over og pynt med ristede græskarkerner eller hakkede mandler. Serveres straks med vaniljeis eller creme fraiche til.

