



Brinkholm nyt uge 36-2010 (søndag d. 5/9 – lørdag d. 11/9-2010)

Kære Abonnent

Gårdens liv: Endelig kom der nogle dage med sol og tørvejr, så høsten kunne komme i gang. Rugen blev høstet sidste fredag eftermiddag – Ølandshvede og Dacke hvede lørdag, inden et udbredt regnvejr bredte sig ind over landet fra tidlig søndag morgen og holdt på hele dagen. Det sidste, NøgenByggen, som er et forsøg fra vores møller Erik, blev høstet onsdag aften (omtalt i Brinkholm nyt uge 17-2010).

I dag summer gården af travlhed, der bliver både høstet og afvejet grøntsager til kasserne, og der er fuld gang i forberedelser til Åbent Hus/Høstmarked i morgen lørdag d. 4. september kl. 12-17.

Andelshavere har mulighed for at komme til **Æblepresse-dag lørdag d. 18. september** – vi har lånt en æblepresser fra Miljøpunkt Valby, som vil stå til rådighed fra kl. 09 og indtil kl. 18, hvor der afholdes høstfest også for andelshavere. Medbring gerne æbler af egen avl og få presset dem, eller du kan plukke fra Brinkholms æbletræer. Medbring selv plastbokse, fryseposer eller lign. til mosten.

Får/lam: De første 13 lam er slagtet og solgt, om 3-4 uger vil der igen blive slagtet. Har du allerede bestilt, står du på venteliste ellers bestil via VikingLam's hjemmeside www.vikinglam.dk/kontaktvikinglam, hvor du også finder priser, opskæring m.m

Som Andelshavere får du en rabat på prisen.

Mange dejlige solskins-sensommerhilsner



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: Asier 16 kr./kg

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 | DK |
| 750 g Gulerødder Nye | 750 g Gulerødder Nye | Ca. 600g Gulerødder Nye | Brinkholm |
| KnoldSelleri m/top | KnoldSelleri m/top | KnoldSelleri m/top | Nørby/Klippinge |
| Løg ca. 400 g | Løg ca. 400 g | Løg ca. 400 g | Nørby/Klippinge |
| Rødbeder ca. 500 g | Rødbeder ca. 500 g | Bønner grønne ca. 250 g | Brinkholm |
| Aubergine | Aubergine | Aubergine/Grafiti Aubergine | NL |
| Courgette | Courgette | Courgette | DK |
| Peberfrugt Rød | Peberfrugt Rød | Peberfrugt Rød | NL |
| Broccoli | Broccoli | | DK |
| 1 Persillerod + 1 Pastinak | 1 persillerod + 1 pastinak | | Brinkholm |

| Frukt kasse | | Frokost kasse | |
|-----------------|-----------------|--------------------------|--|
| Appelsiner | SA | Leveres kun i ulige uger | |
| Blommer | E | | |
| Bananer | Mell.Amerika | | |
| Æbler – Callina | Nørby/Klippinge | | |
| Kiwi | 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 | 25,00 |
| Løg 1 kg (DK) | 20,00 |
| Porre 500 g | 20,00 |
| Rødbeder 1 kg. | 16,00 |
| Gulerødder 1 kg (udl.) 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, valset1,5 kg | 27,00 |
| Havre til heste: | |
| 25 kg HEL Havre | 80,00 kr. |
| 25kg Valset Havre | 90,00 kr. |
| Aurion mel og gryn | |
| 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:

Grøntsagsmoussaka

| | |
|----------------------|-----------------------|
| 1 aubergine i skiver | <i>Bechamel sauce</i> |
| Salt & peber | 1 spsk. smør |
| Olivenolie | 1 lille spsk. mel |
| | ca. 4 dl mælk |
| | revet muskatnød |

Grøntsags-sauce:

| | |
|---------------|---------------------------|
| 2 løg | 1 pastinak |
| 2 fed hvidløg | 4-6 friske tomater eller |
| 2 gulerødder | 2 ds hakkede tomater |
| 1 porre | Oregano + Rosmarin |
| 1 persillerod | Evt. revet mozzarella ost |

Skær auberginerne i skiver, drys dem med salt og lad dem stå i 10 min. Dup af i køkkenrulle, pensl med olie og steg dem på begge sider i ovnen ved 225 grader til de er let gyldne. Hak alle grøntsagerne groft (evt. i en foodprocessor) og hæld dem i en gryde med 2 spsk. olie. Svits til næsten al væde er fordampet. Tilsæt hakket tomat og krydderier og lad saucen koge i ca. 10 min. Smag den til. Smelt smørret i en gryde, rør melet i og bag op med mælk. Smag bechamelsaucen til med salt, peber og muskat. Læg auberginerne skiftevis i lag med grøntsagssaucen. Det sidste lag skal være auberginer. Hæld bechamelsaucen over og drys til sidst med revet mozzarella ost. Bag moussakaen i ovnen ved 200 grader i ca. 20 min., til den er gyldenbrun. Servér den med salat.

Urteremoulade

| | |
|-----------------------------|----------------------|
| 5 spsk. mayonnaise | 200 g knoldselleri |
| 3 spsk. yoghurt naturel 10% | 1 løg |
| 2 spsk. vineddike | 50 g syltede agurker |
| 1 tsk. karry | 30 g kapers |
| 1 tsk. sukker | 75 g gulerødder |
| 2 spsk. olivenolie | 75 g pastinakker |

Rør en dressing af mayonnaise, yoghurt, eddike, karry og sukker. Riv selleri, gulerod og løg på et råkostjern, kom det i en varm gryde med lidt olie, sauter det 2-3 minutter til det er mørt, og lad det afkøle.

Skær de syltede agurker i små tern, og hak kapersene. Bland det hele i en skål sammen med dressingen, og lad remouladen trække 30-60 min.

Bønnesalat

| | |
|---------------------|-----------------------|
| 200 g grønne bønner | evt andre nødder |
| 100 g fetaost | lidt olie |
| Kokosflager | hvid balsamico eddike |
| Græskarkerner | evt. hvidløg |

Bønner koges til de er møre, skæres i 3-5 cm lange stykker. Olie, eddike og hvidløg blandes til en dressing. Fetaen skæres i tern. Det hele blandes.

