



Brinkholm nyt uge 06-2012 (søndag d. 5/2- lørdag d. 11/2-2012)



Kære Abonnent og Modtager af Nyhedsbrev

Nu kan LL igen tilbyde økologisk oksekød af ungdyr fra Bornholm af racen Limousine. Afhentningsdag bliver lørdag d. 24. marts på de samme 3 adresser som sidste år hhv. Brønshøj – Bagsværd – Brinkholm:

Kunder og andelshavere tilbydes nu igen at købe usædvanligt lækkert *limousine* oksekød fra den eneste økologiske kvægbesætning på Bornholm. Kødet sælges som kvarte eller ottendedels kvæg (40- 50 kg hhv. 20- 25 kg) til 70 kr./kg. Kødet leveres i grovpartering og forsynes med mærkater, der viser, hvilke kødstykker, der er tale om. Ca. ¼ bliver til fars. Limousineracen er karakteriseret ved små knogler og stor udvikling af muskler - især ryg og lår. De spinkle knogler bevirker lette kælvninger og høj andel kød på de slagtede dyr. Kødet er finfibret, fedtfattigt og saftigt. Det lave fedtindhold bevirker, at kødet skal behandles nænsomt - ca. 20% mindre tilberedningstid end andet tilsvarende kød.

Er du interesseret i at købe en portion, så kontakt info@landbrugslauget.dk snarest muligt eller **senest mandag d. 20. februar 2012**

Hvis nogle af jer så 'GO' Morgen Danmark' for et par uger siden med den regerende danmarksmester i smørebrødsdisciplinen, hvor han var på banen med bornholmske råvarer, var det kød fra denne besætning, der blev anvendt.

Frugt/Grønt: *Bananerne er desværre ikke så pæne, skralden får hurtigt brune pletter, når det er koldt, men vi håber smagen er god nok.*

Torsdag d. 2. februar var det Kyndelmisse, det var førhen en vigtig dag, idet menigmand regnede vinteren for "halvgåen" på denne dato. Bonden skulle da helst have halvdelen af sit vinterforråd tilbage, for at kunne klare sig igennem. Kyndelmisse/Maria renselse var én af de helligdage, som Helligdagsreformen under Struense's styre afskaffede i 1770.

Mange skønne men meget kolde vinterhilsner ☺ **Brinkholm-folkene**

Ugens måling: Solfanger tilsluttet 14/7 2011, har til dato produceret 1036KWH

Brinkholm: Honning 450 g/35 kr. – Hokkaido 20 kr./stk. Citroner 3kr./stk. – ' Grønkål 400 g/30 kr. – Vanillestang Bourbon 12 kr./stk. – Tilbud lammespegepølser (5-650 g) Neutral+Chili/Paprika 110 kr.

Andre tilkøbsvarer: se side 2

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

Alle varer er økologiske

Grå kasse	Rød kasse	Grøn kasse	
2 kg Kartoffler		1 kg Kartoffler	Nørby/Stevns
¾ kg Gulerødder	¾ kg Gulerødder		Rønnely/DK
1 RØD Spidskål	1 RØD Spidskål	1 RØD Spidskål	E
1 kg Rødbeder	1 kg Rødbeder	½ kg Rødbeder	DK
1 Courgette	1 Courgette	1 Courgette	E
Løg ca. 400 g	Løg ca. 400 g	Løg ca. 300 g	Nørby/Stevns
1 Peberfr. GRØN	1 Peberfr. GRØN	2 Peberfr. GRØN	NL
1 bk. Kejserhatte	1 bk. Kejserhatte	1 bk. Kejserhatte	Tvedemose/Bårse
1 bk. Persille	1 bk. Persille		DK

Frugt kasse		Frokost kasse	
Bananer	Mell.Amerika	Leveres kun i ulige uger	
Æbler Braeburn	It		
Pærer Conference	NL		
Mandariner	E		
Kiwi	It		

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:

Grønt:	Pris i kr.
Kartofler 10 kg	150,00
Kartofler 1 kg	15,00
Bagekartofler 2 kg	30,00
Løg 1 kg	18,00
Gulerødder 1 kg	16,00
Rødbeder 1 kg.	15,00
Porrer 500 g	20,00
Grønkål 400 g	30,00
Hokkaido/Rødkål	20,00
Frugt & Andet:	
Appelsiner 1 kg *	30,00
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
Honning gl. 450 g	35,00
Hørfrø 250g/500 g	10,00/19,00
1 Vanillestang Bourbon	12,00
* 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	26,00
Ølandshvede, Grahams 1,5kg	29,00
Ølandshvede, Valset 1,5 kg	28,00
Hvede, Sigtet 1,5 kg	30,00
Hvede, Grov fuldkorn 1,5 kg	25,00
Hvede, Grahams 1,5 kg	28,00
Rug Hele korn	25,00
Rugmel, Grov fuldkorn 1,5 kg	29,00
Rug, valset1,5 kg	27,00
Havre til heste:	
20 kg HEL Havre	65,00 kr.
20 kg Valset Havre	75,00 kr.
Aurion mel og gryn	
Havregryn, Grov 1 kg	29,00
Æg:	
6 æg	19,50
10 æg	32,50
15 æg	48,50
Strikkegarn:	
Vores egen lammeuld 100 g	75,00
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 /Depotlevering	40,-/20,-

Obs! Prisen på tilkøbsvarerne kan variere fra uge til uge i takt med ændringer i råvareprisen.

Opskrifter:

Små tips til uge 6

Af den **røde spidskål** kan der laves en flot spidskålsalat ved at snitte spidskålen fint. Kom det i en si og tilsæt 1 spiseske salt og sukker og lad det trække i en halv times tid, hvorefter den trykkes let fri for væde. Dertil laves en sesam-eddikedressing af balsamico, honning og rapskimolie tilsat let ristede sesamkerner.

Velbekomme ☺

Kejserhattene kan bruges til forret eller tilbehør. Skæres i tykke skiver på langs af svampen. Ristes let i raspolie, og dryppes af på papir. Anrettes derefter på tallerken og 1 tsk. grøn pesto lægges oven på hver skive.

Tortilla med squash

2 hakkede løg	1 spsk. olivenolie
1 squash i tern	10 æg
700 g kogte kartofler i tern	1 dl hakket kryddergrønt
salt og peber	

Sauter løgene bløde i olivenolie, tilsæt squashtern og sauter yderligere et par minutter før kartoflerne kommes ved og sauteres med i et par minutter.

Pisk æggene sammen, vend alt grøntfyld samt krydderurter i og smag til med salt og rigeligt med friskkværnet peber.

Hæld æggemassen i en lille, velsmurt bradepande ca.30 x 22 cm. og bag den gylden og fast i ovnen ved 200°, ca. 20 minutter.

Lad tortillaen afkøle og vend den ud på et stykke bagepapir og skær den i firkantede stykker.

Sauteret spidskål

1 spidskål	saft af ½ citron
1 chili	10 g smør
1 bdt persille	salt

Skær kålen i kvarte, fjern stokken og snit kålen i fine strimler. Hak chilien (uden kerner) og snit den skyllede persille. Sauter kål og chili i smør til kålen begynder at falde sammen (tilsæt evt. en lille smule vand). Vend persille i og smag til med citron og salt.

Chokolade-rødbede-kage

250 g kogte, finthakket rødbede	3 tsk. bagepulver
4½ dl rørsukker	2 tsk. vanillesukker
4 dl hvedemel	1 knivspids salt
1½ dl Kakao	5 æg
2 dl neutral olie	

Hak de kogte rødbeder fint med en stavblender. Kom de tørre ingredienser i en skål, tilsæt æg, olie og rødbede og pisk i ca. 5 min. Kom dejen i en form på ca. 20x30 cm, som er beklædt med bagepapir, og bag den ved 180 grader i ca. 45 minutter.

