



Brinkholm nyt uge 10-2010 (søndag d. 07.03. – lørdag d. 13.03.2010)

Kære Abonnent

De første lam i 2010 blev født i går torsdag d. 4. marts. Da Henrik kom ud for at fodre fårene fik han straks øje på de 2 små hvide tvilling-lam fra et Finuld-Marino-blandings får med vægt på 4,4 og 3,8 kg - en flot fødselsvægt. Han fik hurtigt sat en læmmeboks op til moderfåret og de 2 små lam, som er på benene og har det rigtig fint. Nu er der i hvert fald 2 lam, der er gamle nok til at blive vist frem på Fårets Dag påskelørdag d. 3. april, hvor vi holder Åbent Hus.

De bestilte grøntsagsfrø er modtaget, så nu begynder vi rigtig at længes efter, at frosten forsvinder fra jorden, så vi kan komme i gang med jordbehandling samt opdeling af grøntsagsmarken. Nogle af frøene skal forspire i bakker under en mistbænk, som vi skal i gang med at tømre sammen.

Grøntsags-/Frugtkasse

Da der desværre ikke var nok champignon til alle kasser, har nogle GRØNNE kasser i stedet for fået mangetout sukkerærter.

De friske grøntsager, du modtager med kassen, har deres naturlige fugt. Derfor bør du tømme kassen snarest mulig til opbevaring et køligt sted fx køle-/svaleskab. Varm og tør luft forringer grøntsagernes holdbarhed og kvalitet.

Visse grøntsager kan friskes op ved at sætte/lægge dem i en skål med vand eller vask og gør dem klar, for herefter at lægge dem til opbevaring i en plast pose eller plastbeholder, herved kan visse grøntsager genvinde deres sprødhed i løbet af et par timer.

Mange skønne solskins-forårshilsner ☺

Brinkholm-folkene

– HUSK at lægge tæppe eller andet ud, som vi kan **dække kassen med**, så frugt og grønt ikke tager skade, evt. anskaf en termobox, vi kan sætte kassen ned i.

Sæsonvarer i tilkøb fra Brinkholms marker (faste tilkøbsvarer se bagsiden):

Rødkål 16 kr./stk. – **Bagekartofler** 2 kg 30 kr. – Fra Rønnely : **Rødbeder** 1 kg 16kr./kg – **Uld-Strikkegarn fra vores egne lam, 6 naturfarver 100 g 80 kr.** **Skriv efter garnprøve**

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

Grå kasse	Rød kasse	Grøn kasse	
2 kg Kartoffler		1 kg Kartoffler	DK
1 kg Gulerødder	1 kg Gulerødder	1 kg Gulerødder	DK
Spidskål	Spidskål	Spidskål	E
Jordkokker	Jordkokker	Jordkokker	DK
Rødbeder	Rødbeder	Rødbeder	DK
Champignon Kastanie	Champignon Hvide	Champignon/Sukkerærter	NL/Æg
Løg	Løg	Løg	DK
Citron	Citron	Citron	It
Fennikel	Fennikel		It
Avocado	Avocado		MX

Frugt kasse		Frokost kasse	
Æbler Santana	NL	Leveres kun i ulige uger	
Appelsiner Wash.Navel	It		
Banener	Mellemamerika		
Pærer William	Ar		
Kiwi	It		

Alle varer er økologiske

Opskrift

Spidskål med hvidløgssmør

1 spidskål ca. 800 g i grove stykker
1 lille fennikel ca. 75 g i tynde både
4 gulerødder ca. 150 g
20 g smør
3 fed hvidløg fintsnittet
1 bdt. persille finthakket eller klippet dild

Kom grønsagerne i en stor gryde med lidt vand. Drys med salt og sæt fuld varme under og tætsluttende låg på. Grønsagerne skal dampes knap møre. Smelt imens smørret for svag varme i en lille gryde med hvidløget. Vend hvidløgssmør og persille eller dild med grønsagerne og server straks med nye kartofler og fisk, kylling eller svinekød evt. fra grillen.

Rødbedetatziki

150 g Rødbede, rå
4 spsk. Yoghurt (drænet eller græsk)
1 fed hvidløg
Salt og Peber

Riv rødbederne groft.
Pres hvidløget over dem.
Bland yoghurten i og smag til med salt og peber.

Rødbedesalat med Tranebærdressing

75 g tranebær
½ dl akaciehonning
½-1 dl vand
1½ dl cremefraiche 18%
500 g rødbeder
2 tsk groft salt

Kog tranebær med Acacia-honning og vand cirka 5 min., til skallen sprækker. Afkøl og bland dem med cremefraiche. Skræl rødbederne. Riv dem groft eller skær dem meget tyndt på langs evt. på en pålægsmaskine. Bland det hele sammen og smag til med salt.

Anvendes fx som tilbehør til stegt and, kalkun eller kylling

Rødbedetartar

½ gulerod, ½ porre, 1 stk. selleri i samme størrelse som gulerod, 1 lille rå rødbede, saft og skal af ½ citron, 1 spsk. kapers, salt & peber, ½ dl olivenolie
Alt undtagen citronsaft og olievenolien, blendes og saften og olien blandes i, smages til med salt og peber og skal trække i min. 1 time.

Rødkål 16 kr./stk. – **Bagekartofler** 2 kg 30 kr. – Fra Rønnely : **Rødbeder** 1 kg 16kr./kg –

Kassetyper	Pris	1 kg. Bananer (ml.amerika)	25 kr.	1½ kg Hel Rug	25 kr.
Grå kasse	155 kr.	1 kg. Bl. Frugt (DK/udenl.)	28 kr.	Aurion mel og gryn	
Grøn kasse	110 kr.	150 g Mandler	29 kr.	1,5 kg Spelt sigtet	55,50 kr.
Rød kasse (- kartofler)	135 kr.	500 g Mandler	90 kr.	1,5 kg. Spelt mel (fuldkorn)	45,50 kr.
Frugtkasse	100 kr.	1 kg Mandler	175 kr.	1,5 kg Durum Spelt	43,00 kr.
Frokostkasse	110 kr.	Brinkholm mel		1 kg Havregryn Grov	29,00 kr.
Levering	40/20 kr.	1½ kg Sigtet Ølandshvede	33 kr.	700g Glutenfri grød	42,00 kr.
Ekstra grønt og frugt		1½ kg Gr. fuldk.Ølandshvede	26 kr.		
10 kg. Kartofler	100 kr.	1½ kg Grahams Ølandshvede	29 kr.		
1 kg Kartofler DK	10 kr.	1 kg Hvedeklid	20 kr.	Æg	
1 kg Løg	20 kr.	1½ kg Hel ØlandsHvede	27 kr.	6 æg	18 kr.
1 kg. Gulerødder DK	11 kr.	1½ kg Sigtet Rugmel	31 kr.	10 æg	30 kr.
1 kg Pærer (udenl) *	30 kr.	1½ kg Groft fuldk. Rugmel	29 kr.	15 æg	45 kr.
1 kg. Æbler (danske)	27 kr.	1½ kg knækket Rug	27 kr.	Strikkegarn 100 g **	80 kr.

* Pærer fås kun i de uger hvor der er pærer i frugtkassen.

** Strikkegarn af vores egen lammeuld, 6 naturfarver, skriv efter garnprøve.

Prisen på tilkøbsvarerne kan variere fra uge til uge i takt med pris stigninger og fald.