



KUNDTRÄFF den 7 september, kl 14.00

Kundträffen kommer att innehålla visning av packhall och kylrum, fältvandring och fika på åkern. Vi ser fram emot att få visa er hur grönsakerna tas omhand och om hur arbetet med ekologisk odling går till.

Vi bjuder på fikat. Ni får gärna men måste inte anmäla er, tack ni som gjort det!

Ni kan även köpa närodlade och **KRAV**-certifierade torrvaror av oss. SMSa eller e-posta din beställning. Varorna kommer tillsammans med dina grönsaker.

Vi har:

**Knäckebröd 450g/ Solmarka Gårdsbageri
söder om Kalmar 50:-**

Skorpor 400g/ Solmarka Gårdsbageri 50:-

**Rågflingor 500g/ Nils-Börje Nilsson.
Odlat och malt i Hjalmsa, Bräkne Hoby. 15:-**

**Honung 500g/ Nils-Gunnar Nilsson.
Producerat i skogsbygden kring Backaryd 55:-**



Hej!

Just nu är vi inne i perioden mellan primörerna och vintergrödorna. Färskpotatisen ni får idag heter Minerva och den är så pass mogen att den fungerar bra till både mos och kroppkakor. Samtidigt är skalet tunnt och därför lagringsdugligheten lite sämre.

Morötterna är de första av våra vintermorötter, Bolero, som vi kommer att knippa fram tills dess att storleken på dem möjliggör upptagning.

Löken är även den i ett mellanstadium. Vi skördade den för några veckor sedan och även om den har börjat torka är smaken fortfarande stark.

Vaxbönorna är med för sista gången, tillsammans med purjolök och fin fin fänkål.

Allt är **KRAV**odlat hos A.Andersson i Berntorp, Ramdala.

För att komma till oss så kör E22:an öster mot Kalmar. I den så kallade "Sturkördellen" fortsätter ni rakt igenom men tar genast till vänster när ni ser skylten mot Berntorp. Fortsätt rakt fram och ta första höger **efter 50 skyltarna**. Kör tills ni kommer till den vita och röda ladan med de många portarna.

**Ses på kundträffen
den 7 september
kl 14.00**



Purjopaj

1 purjplök

1 gullök

65 g margarin eller smör

1 dl grädde

2 frysta smördegspattor

1 äggula

Sätt ugnen på 200 grader. Skala och skär lökarna i bitar, ca 2 cm stora. Koka all löken i vatten i ca 2 minuter. Slå av vattnet och lägg i 40 g smör. Bräsera på svag värme i ca 15 minuter. Smält resen av smöret i en ny gryta. Rör ned mjölet under omrörning och späd med mjölken. Sänk värmen så fort såsen kokar och smaka av med salt och peppar. Blanda ner löken i såsen.

Fyll en pajform med såsen och kavla ut smördegspattorna så att de täcker hela pajen som ett lock. Pensla formens innesida med äggulan och lägg på deglocket. Kläm till längs kanterna och gör några större hål. Pensla med resten av äggulan. Baka i 45 minuter och håll ett öga på den så att hålen inte täppts igen. Stick då nya. Servera med bröd och sallad.

Varm potatissallad

Blanda 2 delar olja (gärna rapsolja) med 1 del rödvinsvinäger.

Rör ner stark senap, salt, peppar och lite honung.

Koka skalad potatis, häll av vattnet och blanda med klyftad rödlök, kaporis och dressingen. God till fisk och kyckling.



Lime, morötter och vaxbönor

Koka morötterna och vaxbönorna precis mjuka. Dela dem i mindre bitar och lägg tillsammans i en skål. Blanda lagom mängd smör med saften från 1/2 - 1 lime. Vänd ner och låt limesmöret smälta över grönsakerna.

Fänkål

Fänkålen ni fått idag är späd och god att äta kokt. Koka den hel i saltat vatten tills den är mjuk. Gott som tillbehör till köttretter.

Den passa också bra i grönsakssoppor och använd då hela. "Blasten" är väldigt smakrika och ger dessutom lite färg. Hur man än tillreder fänkålen kan man dekorera rätten med blasten.

Ungsbakad fänkål och/eller purjolök

Detta recept fungerar både till fint skuren fänkål och/eller purjolök som man delat på längden.

Lägg fänkål och purjolök i en ungsfast med smör smord form. Salta rikligt med örtsat. Slå på grädde och riven parmesanost. Grädda i ugnen, 200 grader, tills osten fått bra färg. Ät till nykokt potatis.