



## 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:-**

**GRÖNSAKER  
DIREKT**



Kalle och Märta Johansson  
0733 643433  
kallemarta@gronsakerdirekt.se



Hej!

Denna vecka får ni potatis (Minerva), morötter, lök, palsternacka, vitlök och purjolök. Allt är **KRAV**odlat hos A.Andersson i Berntorp, Ramdala.

I fruktåldorna finns ekologiska äpplen och apelsiner samt **KRAV**odlade bananer.

Vi fortsätter att välkomna er till kundträffen på söndag. Då kommer vi att berätta vad vi ska odla på vår nyanlagda åker. Mycket special, tack vare er.

Om inte då så ses vi om två veckor/Kalle&Märta



---

För att komma till oss så kör E22:an öster mot Kalmar. I den så kallade "Sturkörondellen" 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**

**GRÖNSAKER  
DIREKT**



Kalle och Märta Johansson  
0733 643433  
kallemarta@gronsakerdirekt.se

### Lyxig palsternacksstuvning

ca 3 palsternackor  
1 stor lök  
1 morot  
2 mak olja  
5 dl vitt vin  
2 dl grädde  
1 1/2 - 2 tsk arrowrot  
örtsalt, vitpeppar

Skala och skär palsternackan i 1/2 cm tjocka skivor på längden. Förväll dem 2-3 minuter i vatten. Låt rinna av. Skär lök och morot i bitar och fräs i oljan. Tillsätt vin och låt det koka ihop till hälften. Sila bort morot och lök. Håll i grädden i vinsåsen och red av med arrowrot. Samksätt med örtslt och vitpeppar. Rör till sist ner palsternackorna. Servera till fisk, kött och kokt potatis.

### Rotsakssallad

4 morötter  
2 palsternackor  
6 potatisar  
1/2 purjolök, fint skuren  
1 dl creme fraiche  
1 dl kesella  
1 msk fransk spenap  
2 tsk rosépeppar

Skala och dela rotsakerna i lagon stora bitar. Koka dem precis mjuka och spola dem med kallt vatten. Rör ihop creme fraiche och kesella, smaksätt med senap, salt och rosépeppar. Blanda rotsakerna, purjolöken och såsen. Undvik att röra allt för mycket för salladen kan bli mosig.



### Apelsingryta

400 g fläskkött  
2 msk smör  
1 purjolök  
rivet skal och saft från en apelsin  
1 msk soja  
salt och svartpeppar  
50 g jordnötter  
2 dl gmatlagningsrädde  
apelsin till garnering

Skär köttet i ca 1 cm tjocka strimlor. Bryn dem i hälften av smöret i en stekpanna. Lägg över i en stekgryta. Skölj och strimla purjolöken. Bryn den i resten av smöret. Lägg över i grytan. Tillsätt apelsinsaft, skal, soja, salt, peppar och grädden. Koka på svag värme i ca 15 minuter tills köttet är mörkt. Skala apelsinen och skär i tunna skivor. Lägg dem tillsammans med jordnötterna i grytan. Servera med kokt ris eller pressad potatis.

### Örtris med vitlök och saffran

4 port  
1 liter vatten  
3-5 krm salt  
4 dl basmatiris  
3 msk smör  
2 dl koriander, hackad  
2 dl dill, hackad  
1 liten purjolök i strimlor  
1 vitlöksklyfta, hackad  
1/2 g saffran

Koka upp vatten och salt, håll i riset ock låt koka i 10 minuter. Ta bort grytan från plattan och låt riset rinna av i en sil. Ställ tillbaka grytan på plattan och lägg i mer smör. Varva ris, örter, purjolök och vitlök. Smält det sista av smöret och blanda med safranet. Håll det jämt över riset och lägg på locket. Låt riset bli färdigt på mycket svag värme, ca 20 minuter. Smaka av. Gott till böngryta, fisk eller ungsrostade grönsaker. Servera gärna kall matlagningsyoghurt till.