



Julklappserbudande!

Likt tidigare år erbjuder vi er att ge bort tre små grönsakslådor till någon som bor inom våra leveransområden. Lådorna levereras till mottagaren v 2, 4 och 6 2009 och vi kan om ni vill skicka ett julkort till dem med information. Lådorna kostar tillsammans 285kr och summan lägger vi till på den faktura ni kommer att få i januari. Beställ julklappen senast fredagen den 19 december antingen via mail eller per telefon. Tänk på att kolla upp eventuella portkoder.

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 Hjälmsa, 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!

Idag får ni rödlök, vitlök, morötter och potatis (Ovatio) från A. Anderssons gård i Ramdala, samt gullök från A. Åkesson i Olsång och grönkål från Birger Ask i Tävelsås. Allt **KRAV**-odlat.

I fruktlådorna får ni svenska **KRAV**äpplen; Ingrid Marie från odlingar i Degeberga, samt ekologiska apelsiner och clementiner.

Vi fick ett MMS av en kund som inte gillade brysselkål men blev glad för förra leveransen ändå. Bra jobbat!



Vi vill önska er en god jul och goda nya grönsaker 2009

Vi vill också påminna er om vårt julklappserbudande (baksidan) och nästa års leveransschema (inne i nyhetsbrevet).

Väl mött - KalleMärta

**GRÖNSAKER
DIREKT**



Kalle och Märta Johansson
0733 643433
kallemarta@gronsakerdirekt.se

**Leveransschema 2009**

| | |
|------------------|---|
| Januari | 8, 9 samt 22, 23 |
| Februari | 5,6 samt 19, 20 |
| Mars | 5, 6 samt 19, 20 |
| April | 2, 3, 16, 17 samt 30 (alla får på torsdagen) |
| Maj | 14, 15 samt 28, 29 |
| Juni | 11, 12 samt 25, 26 |
| Juli | 9, 10 samt 23, 24 |
| Augusti | 6, 7 samt 20, 21 |
| September | 3, 4 samt 17, 18 |
| Oktober | 1, 2, 15, 16 samt 29, 30 |
| November | 12,13 samt 26, 27 |
| December | 10, 11 |

Om vi inte hör något annat förutsätter vi att era prenumerationer ska fortlöpa så som de är nu, även under nästa betalningsperiod vilken startar v 2 2009. Vill ni göra ändringar i era beställningar är vi tacksamma om de kommer oss till handa senast den 5e januari. Ändringar går som vanligt att göra när som under året men det underlättar för oss om de kommer in då. Tack.

Julens gröna gratäng

ca 500 g grönkål
1 liten purjolök
10 g smör
1 vitlöksklyfta
1 tsk salt, svartpeppar
riven muskot
6 potatisar
1/2 dl havregryn
150 g fetaost

Koka upp rikligt med vatten. Ta bort stammen på grönkålen, skölj och lägg ner i det kokande vattnet i 1 minut. Skölj i kallt vatten och hacka grovt. Ansa purjon och strimla fint. Hetta upp smöret i en stor kastrull. Fräs purjon och den pressade vitlöken. Tillsätt grönkålen, 5 dl vatten och salt. Koka upp och skjud i 50 minuter. Rör om ibland. Skala potatisen och koka separat tills de är mjuka. Sätt ugnen på 200 grader. Rör ner havregrynen i grönkålen när den är färdig. Krydda med salt, peppar och muskot. Smörj en gratängform med smör. Lägg i skivad potatis, grönkål och ost. Gratiner i 15 minuter.

Morötter inlagda i julkryddor

ca 1 kg morötter
ättikslag:
8 dl vatten
4 dl ättikssprit, 12%
3 dl socker
1 kanelstång i bitar
5-6 hela kryddnejlikor
5-6 grovstötta svartpepparkorn
2-3 torkade spansk pepparfrukter

Skär morötterna i tjocka stavar, som stora pommes frites. Ge dem ett uppkok några få minuter i lätt saltat vatten - de får inte bli mjuka utan ska ha spänst och knaprighet kvar. Låt rinna av. Koka upp ingredienserna till lagen och koka den några minuter med kryddorna. Rör om tills sockret är smält. Låt lagen svalna. Lägg i morotsstavarna i en stor glasburk och håll på lagen. Sätt på locket och förvara svalt. Låt morötterna stå och mogna några dagar innan servering.