



En extra utkörning v 53

Efter en närmre titt i almanackan har vi bestämt att köra ut grönsaker och frukt den 30 december. Även om leveransen kommer 2009 så räknar vi in den i 2010 års första faktureringsperiod. Vi ser detta som ett fint tillfälle att fylla på med grönsaker innan nyår och leveransen efter den blir den 14, 15 januari, vecka 2.

Säg till om ni vet att ni inte kan ta emot grönsaker/frukt den 30 december.

Ni kan köpa till grönsaker och närodlat och **KRAV**-certifierade torrvaror av oss. SMSa eller e-posta din beställning. Varorna kommer tillsammans med din låda.

**Vi har potatis, morötter, lök och diverse rotfrukter som tillägg, se utbud och priser på vår hemsida under fliken Tilläggsköp. Därutöver har vi:**

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

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

**Shiitake, färsk svamp 250 g 65:-  
färsk svamp 500 g 130:-  
torkad svamp 16 g (hållbar i 1 år) 44:-**

**GRÖNSAKER  
DIREKT**



Kalle och Märta Johansson  
0708 25 40 66  
kallemarta@gronsakerdirekt.se  
WWW.GRONSAKERDIREKT.SE



Hej!

Idag får ni potatis (Ovatio som passar bra till Janssons) och morötter från A.Anderssons gård i Ramdala, gul och röd lök från A.Åkesson i Olsång, grönkål från B.Ask i Tävelsås och rödkål från B.Nilsson i Falkenberg. Allt är **KRAV** odlad.

I fruktlådorna får ni svenska **KRAV**odlade äpplen, ekologiska apelsiner och clementiner.

Vi är stolta över att kunna odla goda och bra morötter. Sen är vi glada över att ni vill äta våra morötter. Vad som också är roligt är att delegaterna serveras våra morötter under klimatmötet i Köpenhamn! Så - ni är i gott sällskap. Detta kommer sig av att Nyskördade morötter i Fjälkinge, som köper den största mängden av våra morötter och distribuerar dessa till affärer i Skåne, blev kontaktade av ett Danskt företag som letade efter ekologiska morötter till att servera under mötet. De hade kvar av våra och simsallabim fick fler än vi knapra morötter från Ramdala.

med detta vill vi önska er en riktigt

*god grön jul*

Och så kan ni även i år ge bort **TRE GRÖNSAKSLÅDOR I JULKLAPP** till någon behövande. Julklappen kostar 285 kr och mottagaren kommer att få en liten grönsakslåda v 2, 4 och 6 2010. Vi behöver beställningarna senast på måndagen v 2 men om ni vill kan vi skicka ett julkort innehållande lite information till personen som ska få julklappen. I så fall behöver vi beställningen senast fredagen den 18 december. Gör beställningen i ett vanligt mail och ange då vem som ska få julklappen och vem den är i från. Glöm inte att ange portkod om det behövs. Det går också bra att ringa.

**GRÖNSAKER  
DIREKT**



Kalle och Märta Johansson  
0708 25 40 66  
kallemarta@gronsakerdirekt.se  
WWW.GRONSAKERDIREKT.SE



### Levernsschema 2010

<b>v 2</b>	<b>14, 15 januari</b>	<b>v 4</b>	<b>28, 29 januari</b>
<b>v 6</b>	<b>11, 12 februari</b>	<b>v 8</b>	<b>25, 26 februari</b>
<b>v 10</b>	<b>11, 12 mars</b>	<b>v 12</b>	<b>25, 26 mars</b>
<b>v 14</b>	<b>8, 9 april</b>	<b>v 16</b>	<b>22, 23 april</b>
<b>v 18</b>	<b>6, 7 maj</b>	<b>v 20</b>	<b>20, 21 maj</b>
<b>v 22</b>	<b>3, 4 juni</b>	<b>v 24</b>	<b>17, 18 juni</b>
<b>v 26</b>	<b>1, 2 juli</b>	<b>v 28</b>	<b>15, 16 juli</b>
<b>v 30</b>	<b>29, 30 juli</b>	<b>v 32</b>	<b>12, 13 augusti</b>
<b>v 34</b>	<b>26, 27 augusti</b>	<b>v 36</b>	<b>9, 10 september</b>
<b>v 38</b>	<b>23, 24 september</b>	<b>v 40</b>	<b>7, 8 oktober</b>
<b>v 42</b>	<b>21, 22 oktober</b>	<b>v 44</b>	<b>4, 5 november</b>
<b>v 46</b>	<b>18, 19 november</b>	<b>v 48</b>	<b>2, 3 december</b>
<b>v 50</b>	<b>16, 17 december</b>	<b>v 52</b>	<b>30 december</b>

### Grönkål med yoghurtsås

1 liter vatten  
1 tsk salt  
ca 250 g grönkål  
2 dl majskorn  
3 kokta potatis  
2 dl Turkisk yoghurt  
2 msk skånsk senap  
1 tsk bruna senapsfrön

Koka upp vattnet. Skär under tiden grönkålen i strimlor och lägg sedan ner dem i vattnet, ta av från plattan och låt dra i 10 minuter. Skär potatisen i tärningar och blanda med den avrunna grönkålen. Blanda yoghurt, majs och senap och håll detta över grönsakerna. Strö över senapsfröna. Servera till skinka med mera.

### Rödkålssallad med apelsin och valnötter

önskad mängd rödkål  
1 apelsin  
olivolja  
salt och svartpeppar  
valnötter (eller någån anna nöt)

Strimla rödkålen fint och lägg på ett stort fat. Skala apelsinen och skär klyftorna i bitar som blandas med kålen. Ringla över lite olja, strö över salt och peppar och avsluta men valnötskärnorna.

Vill man göra salladen med matig är det gott att tärna ost och knapersteka bacon och blanda ner.