



På åkern

Som ni sett blommar våra äppelträd och för att öka pollineringen hr vi två små samhällen med humlor utsatta. Dessa jobbar förbrilt. Och eftersom äppleblommor är fint mår vi bra..

På fälten börjar vinterpotatisen komma upp, färskpotatisen tänker börja växa bara värmen kommer, de tidiga moötterna är 4 cm höga och ogräsrensningen är i full gång. Allt är sått och än så länge har fåglarna inte hittat majskornen så vi hoppas på mer majs i år.

Ni kan köpa till grönsaker och närodlade 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 Hjalmsa, Bräkne Hoby. 15:-**

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

**Shiitake torkad svamp 16 g 44:-
(hållbar i 1 år)**

**GRÖNSAKER
DIREKT**



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



Äntligen blommar äpplena och vi har primörer i lådan!

Idag får ni potatis (Asterix), morötter och färsk vitlök från vår gård i Ramdala, gul lök från A. Åkesson i Olsäng, samt rädisor och sallad från Botulf i Vassmolösa. Allt är **KRAV** odlat. Den gula löken ihop med vitlöken motsvarar löken i lådan, rädisor och sallad är säsong grönsakerna.

I fruktlådorna får ni ekologiska äpplen och päron samt **KRAV** odlade och rättvisemärkta bananer.



Ändrat leveransdatum v 24 och semesteruppehåll.

På grund av yttre omständigheter, trubbel i planeringen och oflyt i alamanackan kommer vi att levererar grönsaker och frukt till er på **onsdagen den 16 juni** och inte på tisdagen eller fredagen som vi brukar. Om detta innebär problem för er - **RING OSS** så löser vi det.

Leveransen v 24 är den sista i betalningsperioden och vi vill påminna er om att meddela oss eventuella förändringar eller om ni kommer att vara borta under sommaren. Vi levererar varannan vecka som vanligt hela sommaren.

Vi ses igen om två veckor! KalleMärta

**GRÖNSAKER
DIREKT**



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



Sallad med rädisor, tomater och bacondressing

1 salladsstånd
4 tomater
1 knippe rädisor
70 g rökt kött
2 morötter
70 g bacon
1 dl solrosolja
2 msk balsamvinäger
1 tsk honung
salt och peppar

Stek baconet knaprigt, låt det rinna av. Mixa det med olja, balsamvinäger, honung, salt och peppar.

Skär tomaterna i bitar, skölj salladen väl och riv i bitar, skala och riv moroten grovt, skiva rädisorna och skär köttet i bitar. Blanda allt i en skål, håll över dressingen.

Färsk vitlök

Denn färska vitlöken kan användas precis som en purjolök. Vitlökssmaken är fortfarande mild så den är god rå. Det är också gott att steka den eller använda den i soppor och grytor.

Förvara den i kylskåpet.

Sydfransk potatissallad

1/2 kg potatis
1 gul lök
2 färska vitlökar
1 dl torrt vitt vin
lite timjan
1 liten burk ansjovisfiléer, ca 50 g
1 msk olja
nymald svartpeppar, salt

Koka potatisen som vanligt i vatten. Skala och hacka gullöken och koka den i vinet, tillsatt timjanen. Skiva den varma potatisen. Håll den varma vin- och lök såsen på. Skölj och hacka vitlöken (använd allt det gröna också), dela ansjovisfiléerna på längden och lägg detta på potatisen. Blanda samman marinaden och håll på. Servera till grillat kött eller fisk.

Snabb tomatsoppa

300 g chorizokorv
400 g potatis
1 förpacknin finkrossade tomater med chilismak
1 buljongtärning
3 dl vatten
salt, svartpeppar och färsk körvel

Stek korven långsamt på stekpannan. Skala och skär potatisen i tunna skivor. Koka upp krossade tomater, buljongtärningen och vatten. Tillsätt potatisen och koka under lock i 15 minuter. Mixa soppan slät, salta och peppra. Skär korvarna i bitar och lägg i, servera med bröd.