



På åkern

Vi plockar potatis denna vecka och hoppas få upp all innan regnet kommer. Potatisupptagaren går i ett och vi är två eller tre personer som rensar bort sten, jord och fula potatisar på maskinen. Potatisen lägger vi i stora trälådor som ställs in i potatislagret. Själva lagret kyls vi med cirkulerande nattluft för att hålla ca 3,5 grader.

Efter upptagningen harvar vi åkern för att döda ogräs som gror ut. Till våren plöjer vi den, harvar igen och därefter sår vi in vällen, vår gröngödsling som i två år ska ogrässanera samt kväveberika jorden innan morötter ska växa där 2013.

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.
Odlad och malt i Hjälmsta, 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



Hej!

Idag får ni potatis (Solist), morötter, rödlök, majs, palsternacka och fänkål från vår gård i Ramdala, samt gul lök från A. Åkesson i Olsäng. Allt är **KRAV** odlad.

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

Kartonger

Vi tar gärna emot kartongerna i retur och ni nytilkomna kunder får gärna titta på vår hemsida, under nyheter, på en film där Una visar hur man viker ihop kartongen så att den går att använda igen. Ställ den där vi lämnar grönsakern så tar vi den tillbaka.

Äpplen

Vi tror (allt tyder på det men vi är så nya på detta med äpplen) att våra äpplen och päron ska vara klara till nästa leverans. Inte heller i Skåne är frukten hos **KRAV**-odlarna färdiga och i väntan på detta kan vi bara få tag på importerad frukt - men snart snart svensk frukt!

Vi ses igen om två veckor! KalleMärta

**GRÖNSAKER
DIREKT**



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



Majsplättar med bacon

1 1/2 dl mjöl
1/2 tsk salt
1/2 tsk bakpulver
1 1/2 dl mjölk
2 ägg
2 dl majskorn

2 paket bacon

Börja med att vispa samman smeten och låt den stå medan ni steker baconen knaprigt. Dela baconet i mindre bitar. Stek plättarna i en stekpanna eller på plättlagg på medelhög värme. Lägg på lite bacon på varje plätta innan ni vänder dem. Servera lingonsylt till plättarna.

Enkel grönsaksgröta

4 mindre potatisar
3 cm pepparrot
2 små röda paprikor
1-2 gullökar
4 morötter
3 msk smör
2 majskolvar
3 dl grönsaksbuljong
salt och peppar

Skiva grönsakerna och dela majskolvarna i 3 delar. Låt allt steka en stund i smöret. Häll över grönsaksbuljongen, salta och peppra och låt småkoka i ca 15 minuter eller tills grönsakerna känns mjuka. Klipp eventuellt någon färsk krydda över och servera till stekt eller kokt falukorv.

Fänkålssallad

1 stort fänkålsstånd
4 fasta tomater
2-3 hårdkokta ägg
2 msk vinäger
6 msk olja
1 vitlöksklyfta
salt, svartpeppar

Rör ihop dressingen och låt den dra. Skölj fänkålen noga och skär i tunna skivor, lägg dessa i dressingen. Skär äggen och tomaterna i klyftor och lägg dessa ovanpå fänkålen. Servera majonäs och gräddfil till salladen.

Kryddig morotssallad

ca 500 g morötter
saft av 1/2 citron
1 tsk torkad dragon
1 tsk torkad körvel
1 tsk färsk citronmeliss
1/2 dl hackad persilja
1 purjolök
1/2 salladshuvud
6-8 msk 10% yoghurt

Skölj eller skala morötterna och skär dem i tunna skivor, ansa salladen och dela i mindre bitar, dela purjolöken, skölj och skär fint. Blanda allt i en skål och häll över citronsamt kryddorna. Hacka persiljan och blanda med yoghurten och servera till salladen.