



mer om musteriet

Musteriet ligger på vår gård i Ramdala och vår ambition är att göra första pressningen innan årets slut. Tanken är att vi genom detta ska få avsättning även för andraklassfrukten från vår äppleodling och vi kommer även att pressa morötter till morotsjuice.

Detta året ser vi som ett läroår med en del experimenterande men vi hoppas så klart kunna få fram någon bra dricka till er. Musten och juicen kommer att säljas som tillägg till lådorna samt i vår gårdsbutik. Vi kommer även att pressa trädgårdsfrukt men vet ej om det blir möjligt denna säsong.

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.
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 (Ovatio), morötter, rödlök, rotpersilja, purjolök och bladpersilja från vår gård i Ramdala, samt gul lök från A. Åkesson i Olsång. Allt är **KRAV** odlad.

I fruktlådorna får ni ekologiska europeiska äpplen samt ekologiska päron och bananer. Fortfarande inte moget hos oss, siktar vidare på våra äpplen v 40.

Karlskrona Musteri AB

Tack alla ni grönsaks/fruktälskare som gör denna satsning möjlig!

Så här ser idag det som ska bli Karlskrona Musteris lokaler ut. Vi ska tillsammans med Jonas Johansson och Markus Svensson pressa äpplen, morötter samt andra frukter och bär och helt enkelt bredda vårt sortiment med must och juice från KRAVodlade råvaror! Se mer på baksidan.



Vi ses igen om två veckor! KalleMärta

**GRÖNSAKER
DIREKT**



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



Varm sallad

1 gul eller röd lök
2 morötter
1 purjolök
1 - 2 äpple
1 persiljerot
1/2 dl sesamfrön, skalade eller oskalade
olivolja
lite smör
salt och svartpeppar
bladpersilja

Hacka alla grönsakerna och frukten fint och bryn dem i olivoljan. Låt dem steka på svag värme tills de blivit mjuka. Ta av pannan från värmen, salta och peppra och släta till salladen med en klick smör. Strö bladpersilja och sesamfrön över salladen.

Potatismos med persiljesmak

Låt en rotpersilja koka tillsammans med potatisen till moset och låt den gå med när moset bladas. Hacka bladpersilja grovt och blanda mer på slutet.

Bladpersiljan

Skölj persiljan genom att låta den ligga i kallt vatten i diskhon i någon minut. Ta sedan upp och skölj under rinnande vatten igen. Jorden har då lösts upp och persiljan blir krispig.

Förvara bladpersiljan i en plastpåse kylskåpet.

Om man torkar till den och hackar den kan den frysas in. Lägg den i en burk så är det lättare att ta fram lite i taget.

Fler recept med bladpersilja finns på internet; googla till exempel arabisk mat

Färskostbollar med bladpersilja

en krämig fetaost, valfri mängd
sköljd och finhackad bladpersilja

Mosa sönder fetaosten med en gaffel i en skål och rulla små bollar. Rulla dessa i bladpersiljan och lägg på ett fat. Servera som tilltugg eller på en buffé.

Paella på grönsaker

1 gul lök, hackad
2 vitlöksklyftor, hackade
4 dl matvete eller matkorn
2 msk rapsolja
grönsaksbuljong
1 påse saffran
salt och svartpeppar
1 dl hackad bladpersilja
2 morötter, kokta i bitar
1 rotpersilja, kokt i bitar
valfria skaldjur
2 kryddiga korvar

Fräs all lök i rapsoljan, tillsätt matvetet eller matkornet och späd med grönsaksbuljongen enligt den mängd det står på paketet. Tillsätt saffran. Koka detta under lock på svag värme, rör om då och då. Krydda med salt och peppar. Lägg i grönsakerna, skaldjuren och korven (eller något annat passande som blivit över) och stö persiljan över.