



på åkrarna

Snö täcker även våra åkrar och det gör i sig ingenting men vi hade önskat att tjälen hade hunnit först. Tjälen är positiv för jorden då det reser hela jorden och den blir luftigare på våren samt att spillpotatis och morötter dör av kylan. Som det är nu kan de överleva och eventuellt gro i vår vilket gör att de kommer som ogräs i årets odlingar.

Vårt viltstängsel runt äppleträden har mindre maskor längs marken för att stänga ute harar. Den höga snön och en bärande skare gjorde dock att en hare kom upp i höjd med de större maskorna och kunde därmed gå rakt in. Spårnsnön avslöjade honom och passagen är nu stängd.

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 Hjälmsta, Bräkne Hoby. 15:-**

**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 (Asterix) morötter och rotpersilja från vår gård i Ramdala, rödlök från B. Nilsson i Tänga, gullök från T.Thuresson i Vindslöv samt rödbetor från S. Nilsson på Öland. Allt är **KRAV** odlad.

I fruktlådorna får ni inköpta ekologiska äpplen, päron och apelsiner.

Leveranser 2011

Första leveransen 2011 blir v 2 och med undantag för v 16 samt v 22 (då alla leveranser sker på onsdagen pga Påsk och Kristi himmelfärds dag) kommer leveranserna att ske som vanligt, torsdag och fredag jämn vecka.

Vid **väldigt kallt väder** kan leveranserna skjutas upp och då informerar vi om detta på vår hemsida. Tveka inte att ringa om ni undrar något angående detta.

tack för detta år och ett gott nytt 2011

Vi ses igen om två veckor! KalleMärta

**GRÖNSAKER
DIREKT**



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



Rödbets och mozzarella bakelse

Rör ihop en vinägrett av 1 dl olja, ½ dl vit balsamvinäger, salt, peppar, 1 tsk dijonsenap och lite riven pepparrot.

Borsta och koka rödbetor i lättsaltat vatten. Beräkna en rödbeta per person om de är små, annars en stor till två personer. Skala betorna under kallt vatten och skiva dem genast i 1 cm tunna skivor. Skär mozzarellaosten i skivor och varva rödbetskivor med ostskivor, börja och avsluta med rödbetor. En ost räcker till två personer. Ringla över rikligt med vinägrett och låt bakelsen dra i va 10 minuter innan den serveras. Garnera med en färsk krydda.

Rökt lax med rödbetor, krasse och nystekt rotpersilja

4 personer
100 g rökt lax
1 rödbeta
4 skivor rågbröd
3 msk crème fraîche
4 msk smörgåskrasse
2 msk olivolja
salt och peppar
2 rotpersilja

Skala rotpersiljen och skär i små tärningar. Tvätta och skala rödbetan och skär i tunna tunna skivor. Rosta brödet, bre på en klick crème fraîche, lägg på rödbetskivor och lax, toppa med klippt krasse och avsluta med ringlad olivolja, salt och peppar. Stek sist rotpersiljan i lite olivolja. Först på medelstark värme, sedan hetare för att ge den färg. Salta och peppra.

Servera smörgåsen på en tallrik med rotpersiljan runt om.

Ungstekt potatis med vitlök

4 port
¾ kg potatis
3 -4 dl buljong
2 klyftor vitlök
nymalen peppar
ev salt
40 g smör

Sätt ugen på 175 grader. Skär skalad potatis i stavar och lägg dem på ett välsmort eldfast fat. Pressa vitlök här och var emellan potatisstavarna och strö på vitpeppar. Fyll på med buljong så att den når upp till halva potatislagret. Klicka smör över och täck fatet med lock eller folie. Sätt in i ugen och låt den småsteka i ca 45 minuter. De sista 10 minuterna utan lock så att potatisen får färg och en knaprig yta. Salta om det behövs.

Hasselbackspotais

Per portion:
4 mindre potatisar
smält smör
finsiktat strömjöl
finhackad mandel eller pumpafrö

Sätt ugnen på 225 grader. Skala potatisarna, skär dem i tunna skivor som ej går igenom. Det går lättast att lägga en potatis i en träslev för att inte råka skära igenom. Placera potatisarna på en smord långpanna eller i en form. Pensla på det smälta smöret. Stek dem mitt i ugnen tills de är mjuka, ca 45 minuter. Pensla några gånger under tillagningen. Strö på ströbrödet och det finhackade (mandel eller pumpafrön) på slutet så att det är med de sista minuterna i ugnen.