



Vårbruket fortsätter och om en vecka kommer fler äppelträd.

Vi har satt vinterpotatisen och sått våra småkulturer så som rotpersilja, rödbeta, mangold, palsternacka och dill. I takt med den stigande värmen ogräsharvar vi både med harv och hacka.

Och så förbereder vi oss för den nya äppelplanteringen; på en åker närmre E22:an har vi plöjt upp fåror i vilka träden ska planteras. Var sjätte meter står en stolpe i vilken vajrar fästes. I vajrarna sätter i fast bambupinnar som ger oss möjlighet att binda upp träden i. Sorterna vi ska plantera är Santana, Rubinola och Frida.

Ni kan köpa till grönsaker, must, ättiksinläggningar och närodla och **KRAV**-certifierade torrvaror av oss. Alla tilläggen hittar du på vår hemsida. SMSa eller e-posta din beställning. Varorna kommer tillsammans med din låda.

Must, 1000 ml	50 kr
Must, 500 ml	30 kr
Flädermust, 1000 ml	50 kr
Flädermust, 500 ml	30 kr
Bönor i ättikslag, 1000 ml	80 kr
Gurkor i ättikslag, 1000 ml	50 kr
Rågflingor, 500 g	15 kr



Hej!

Idag får ni potatis, morötter, jordärtskockor och vitlök från vår gård i Ramdala samt lök från T.Thuresson i Vindslöv. Allt är **KRAV** odlat.

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

Vi sätter vitlöken på våren och låter den sakta men säkert växa på hösten, stå stilla under snön och sedan ta fart igen på våren. I förra veckan började själva löken svälla och det är tid att börja skörda. Tänk på att man kan äta även det gröna så som man gör på en purjolök.



ballong i Rubinolan

Vi ses om två veckor/ KalleMärta



Stekta jordärtskockor med vitlök

ca 200 g jordärtskockor
1 msk olja
1 msk smör
1 färsk vitlök

Skala eller skrubba jordärtskockorna rena och skiva den tunnt. Tvätta och skiva vitlöken fint. Hetta upp olja och smör i en stekpanna och fräs först vitlöken i någon minut. Tillsätt jordärtskockorna, salta och peppra. Sänk värmen till medelhög värme och stek grönsakerna i ca 5 minuter. Stek dem inte för länge för jordärtskockorna ska vara krispiga när de serveras. Passar som tillbehör eller på rostad bröd ihop med grönsallad.

Pepparrots- och potatislåda

8 -9 skalade potatisar
1/2 tsk salt
svartpeppar
2 dl creme fraiche eller gräddfil
1 1/2 msk pepparrot
2 tsk smör/margarin
3 dl riven ost

Skiva potatisen ca 1/2 cm tjocka skivor och lägg i en smord gratängform. Strö salt, peppar och smörklickar på. Blanda ihop creme fraiche med riven pepparrot och bred på potatisen. Strö över riven ost. Baka i 45 minuter i 225 grader. Lägg på folie efter ca 20 minuter så att den inte blir bränd.

Rårivna morötter med citron och sesamfrön

ca 700 g morötter
saften från 1/2 citron
1 dl sesamfrön

Skala och riv morötterna med stjärnjärn, så att de blir rofflade. Pressa citronsaften över och låt dra en stund. Rosta under tiden sesamfröna i en torr stekpanna. De är klara när de börjar hoppa. Salta fröna lätt och strö över morötterna.

Sjömansfalu

3 - 4 morötter
1 kg potatis
400 g falukorv
4 dl buljong
1 msk senap
1 liten purjolök

Skala och skiva potatis och morötter. Koka upp buljongen och smaksätt den med senap och svartpeppar. Koka morötter och potatis i buljongen under lock i ca 10 minuter. Tillsätt purjolöken samt korven i skivor och koka i ytterligare 5 minuter. Klipp rikligt med persilja över grytan innan servering.