



## Träden har kommit och vi planterar, planterar och planterar.

Vi planterar träden med en meters mellanrum och tre och en halv meter mellan raderna. Vart tionde träd är ett pollineringssträd som blommar tidigt, mycket och länge för att locka pollinerare till sig. Nu i sommar ska träden få etablera sig och behöver vatten och värme. Vi kommer att beskära dem redan nu för att få fram den form vi önskar med mycket produktion och mycket sol på varje äppel.

---

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, palsternackor, en rotsak och färsk vitlök från vår gård i Ramdala samt lök från T.Thuresson i Vindslöv. En rotsak till kan vara svartrot, rödbeta eller kålrot och ni får av en sort då vi inte har kvar så stora partier att det räcker till alla. Allt är **KRAV** odlat.

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

Nu har äpplen i princip blommat över och marken är vit av fallna blombblad. Vädret under pollineringen har varit ganska bra. Värme är bra för då är fler pollinerare aktiva och vi hoppas att vinden inte har varit för kraftig för dem.



fallande blom i Amorosan

---

**Vi ses om två veckor/ KalleMärta**



### **Grillade palsternackor och vitlökar**

Rotsaker som morötter och palsternackor går alldeles utmärkt att grilla eftersom man inte behöver tillaga dem helt för att de ska smaka gott. Man kan alltså själv välja om de ska grillas tills de är mjuka, bara varma eller med en grilllyta.

Skala en palsternacka och skiva den tunnt. Pensla med lite marinad eller bara olivolja och salt och peppar. Lägg på grillen och grilla tills den är så tillagad som ni önskar.

Det går också bra att grilla färsk vitlök. Dela lökarna på längden och grilla med snittytan ner. Gott både med och utan marinad.

### **Palsternackssoppa**

200 g palsternackor  
200 g potatis  
2 gula lökar  
2 msk mild rapsolja  
1 dl röda linser  
8 dl grönsaksbuljong  
1/2 tsk salt  
1 1/2 dl torrt vitt vin  
1 tsk sambal olek  
1 dl crème fraîche

Skala och skiva palsternacka och potatis. Fräs löken i rapsoljan i en kastrull. Tillsätt palsternacka, potatis, linser, buljong, salt och vin. Koka under lock i 10- 15 minuter. Tillsätt sambal olek och crème fraîche. Smaka av med mer salt och servera med ost och grovt hackade valnötter.

### **Morotsungspannkaka med bacon**

4 ägg  
4 dl mjöl  
8 dl mjölk  
1 paket bacontärningar  
2 potatisar  
2 morötter  
2 tsk salt  
2 krm peppar  
1 äpple i tärningar  
2 dl rårörda lingon

Sätt ugnen på 250 grader. Vispa ägg, mjöl och mjölk till en jämn smet. Lägg bacontärningarna i en smord långpanna. Ställ in i ugnen i ca 5 minuter. Skala och riv potatis och morötter grovt. Blanda ner grönsakerna i smeten. Tillsätt salt och peppar. Sänk värmen till 200 grader. Håll smeten i långpannan, rör runt så att bacon och grönsaker fördelas jämt. Ställ in i ugnen 25 - 30 minuter. Servera pannkakan med ett tränat äpple blandat mer rårörda lingon.

### **Potatismos med rotsaker och färska kryddor**

ca 1 kg potatis  
ca 200 g annan rotfrukt  
2 dl mjölk  
en stor klick smör  
1 tsk salt  
2 krm vitpeppar  
1 dl hackade färska kryddor, t ex persilja, oregano eller basilika

Skala och koka potatis samt rotfrukten tills de är mjuka (kålrot har längre koktid så låt de koka en stund innan potatisen). Håll av vattnet och lägg ner smöret samt lite mjölk. Mosa med elvisp och tillsätt efter en stund all mjölken. Salta och peppra och vänd ner kryddorna. Servera med stekt färsk vitlök till.