



Trädgårdsmustsäsongen har börjat med öppetider lördagar kl 10 - 16

Du är välkommen till oss med dina äpplen så kan vi musta, eller köpa, dem. Mogna, ej ruttna, inte heller i hage fallna kan de bli fin fin must. För att få fram 1 lite must behöver man ungefär 2 kilo äpplen.

Musten blir godast om man blandar olika sorters äpplen och för att kunna göra en pressning begövs drygt hundra kilo frukt. Detta gör att vi helst blandar de trädgårdsfrukter som vi får in och säljer tillbaka en god dryck. För att man ska få tillbaka endast sina egna äpplen krävs minst två hundra kilo. Du måste även boka tid.

Äpplen ska vara mogna och fina. Stötskador och skorvängripna äpplen går utmärkt att musta. Däremot får de inte vara ruttna. Äpplen som är plockade i beteshagar får inte mustas.

Pastöriserad must i oöppnad förpackning är hållbar i ett år i rumstemperatur. Vi har flaskor och bag-in-box som vi säljer till självkostadspris.

Öppetider för inlämning är lördagar 10 - 16. Övrig information hittar ni på www.karlskronamusteri.se.

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

**GRÖNSAKER
DIREKT**



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



Hej!

Idag får ni potatis (Solist), nyskördade vintermorötter, lök i form av vitlök och purjolök, majs och persilja från vår gård i Ramdala. I fruktlådorna får ni premiärplockade röda Rubinola och Concorde från oss samt bananer. Allt är **KRAV** odlat.

så nu åker de upp våra morötter

Under de senaste dagarna har vi skördat våra vintermorötter. De har haft en torr sommar och vi har vattnat så mycket vi kunnat men de ser ändå fina ut. Nu ställer vi dem i kylen och ser till att de har det kallt och fuktigt.

och äpplena åker ner
Samtidigt skördar vi alla äpplen och är för första gången sedan i våras glada att det inte regnar...

Ändrad levernasdag v 42.

Ändringen gäller kunder i Karlskrona som vanligtvis får sin levernas på fredagar. Ni kommer att få era lådor under eftermiddagen onsdagen den 17 oktober i stället. Vi hoppas att detta är ok och ber er höra av er om det ställer till problem. Tack!

Vi ses igen om två veckor! KalleMärta

**GRÖNSAKER
DIREKT**



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

Minestrone-soppa

2 små purjolökar
2 vitlöksklyftor
3 potatisar
2 morötter
2 majscolvar
4 tomater eller 1 burk krossade tomater
3 msk tomatpuré
2 msk olivolja
2 msk ostronsås eller grönsaksfond
om man vill 1 paket bacon
ca 100 g spagetti
ca 1 liter vatten
salt och vitpeppar
1 stor bunt persilja

Detta är grunden, vill man kan man lägga i rotpersilja, palsternacka eller finstrimlad kål också.

Tvätta och skär purjolöken i ringar. Hacka vitlöken och tomaterna. Skala och skär rotfrukterna i cm- stora bitar. Skär av kornen från majscolven genom att ställa den på högkant och skär uppifrån där kornet fäster. Skär baconet i mindre soppsbitar. Hetta upp oljan och fräs först lök och bacon, tillsätt tomatpurén och rör noga, tillsätt sedan övriga grönsaker. Fyll upp med vatten och ostronsås/fond och låt koka i 15 minuter eller tills grönsakerna är knappt mjuka. Tillsätt spagettin och koka i ytterligare 7 minuter. Tillsätt mer vatten om det behövs. Smaka av med salt och peppar och avsluta med mycket hackad persilja.

Gratinerad purjolök

2 purjolökar
1 dl grädde
1/2 - dl fint riven ost
salt och svartpeppar

Sätt ugnen på 200 grader. Skölj lökarna och dela dem på längden och skiva grovt. Lägg dem i en form, salta, peppra, håll över grädde och strö över ost. Gratiner och servera till kokt potatis.



persilje- och potatismos med isterband

ca 800 g potatis
3 msk smör
1 dl mjölk
salt, svart- och vitpeppar
ca 2 dl finhackad persilja

Skala och koka potatisen i mindre bitar tills de är mjuka, håll av vattnet och lägg ner smör och mjölk. Stöt potatisen till mos och vispa eventuellt med ballongvisp eller elvisp. Salta och peppra och vänd ner persiljan. Stek isterband och servera med moset.

rissallad med äpple, bönor och morot

1 dl svart ris
2 dl jasminris
kornen från 2 majscolvar
3 morötter
1 paket kokta kidneybönor
1 äpple
1 dl finhackad persilja
salt, svartpeppar, olja att steka i

Koka riset i varsin grya enligt anvisning på paketen. Skala och hacka morötterna och stek dem sakta ihop med majscolven i lite olja i ca 7 minuter. Håll av bönorna, hacka äpplet och persiljan. Blanda ihop allt när riset är klart, servera med sojasås, kall yoghurt och sweet chilisås.