



**Sista dagarna för inlämning av äpplen är
lördagarna den 3 och 10 november 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 skorv-
gripna 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.

Öppettider 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), morötter, kålrot, purjolök och ett rött äpple från vår gård i Ramdala, samt gullök från T. Turesson i Vinslöv. I fruktlådorna får ni Amorosa, Rubinola och Concorde från oss samt bananer. Allt är **KRAV** odlad.

Om man kan hälsa god jul med grönkål och trevlig midsommar med jordgubbar vill vi önska er en fortsatt **bra höst med kålrot och ett äpple**. Just för att det är nu som rotfrukternas tid kommer och för att många av våra svenska äpplen är som godast nu, några veckor efter skörd. Det äpple ni fått idag heter Santana och när vi skördar dessa är de inte alls goda att äta. Alla tester och tecken vi går på för att avgöra om äpplet är moget att plocka säger att det är dags, men smaken träder fram först efter att vi har lagrat det i minst tre veckor.

Vi ses igen om två veckor! KalleMärta

**GRÖNSAKER
DIREKT**



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



Höstig potatissallad med äpple

1 liten purjolök
ca 600 g kokta kalla potatisar
2 morötter
1 äpple
1 burk kikärter
ca 200 g majs
2 msk majonäs
1/2 dl creme fraiche
1 tsk dijonsenap
salt och svartpeppar

Tvätta purjplöken noga och skär i tunna skivor, tärna potatis, morötter och äpple. Häll av kikärtorna noga och koka upp majsen om den har varit fryst, håll av dem noga om de är konserverade. Blanda ihop alla ingredienserna, smaka av med svart och svartpeppar. Servera till stekt bacon eller stekfläsk.

stekt äpple och rosmarin

1 äpple
1/2 msk råsocker
smör
1 nypa rosmarin

Skär äpplet i fina klyftor, värm smöret i en stekpanna och stek dem ihop med rosmarin. Strö över råsocker när äpplena har fått lite färg och stek tills det har smält. Det är lätt att bränna sockret så ha en skål redo att lägga över äpplena i. Servera som tillbehör till kött, kyckling eller en slät soppa. Som en färsk gelé eller chutney.

Rotmos med purjolök

1 stor eller 2 mindre kålrötter
2 morötter
6 medelstora potatisar
1 purjolök
5 dl vatten med grönsaksbuljong
5 vitpepparkorn och kryddpepparkorn
salt
1 1/2 msk smör

3 gula lökar
3 mak smör
salt och en nypa socker

Skala och tärna rotfrukterna, tvätta och skiva purjolöken i 1 cm tjocka skivor. Koka upp vatten, buljong och pepparkorn. Lägg ner kålrot och morot. Låt koka i ca 20 minuter, lägg ner potatisen och koka tills de är mjuka. Häll av men spara spadet, mosa rotsakerna ihop med smöret med stöt eller elvisp, späd med lite spad om det behövs. Smaka av med salt och eventuellt mer peppar.

Skala lökarna och skär i tunna skivor. Stek i smöret på medelhög värme tills den är gyllenbrun. Strö på salt och socker. Servera löken till rotmosen.

fisk med purjolök och tomat

400 g vit fisk, filé
2 purjolökar
2 tomater
2 dl grädde eller matlagingsgrädde
1/2 dl riven ost
salt och vitpeppar

Tina fisken helt om den varit fryst. Lägg filéerna i en smord ungsfast form, salta och peppra. Skölj och skär purjolöken fint, tvätta och skiva tomaterna tunnt. Fördela grönsakerna på fisken och håll över grädden och strö över ost. Tillaga i ugnen i 200 grader i ca 20 minuter. Servera till pressad nykokt potatis.