

# Mossagårdsbladet V11

## Moder Jord

**Moder Jord**, kollektiv i Tollarp, startat på 70-talet. Tillverkar egen grön el med vattenturbin. Tillverkar och säljer sedan 70-talet sesampasta och jordnötssmör som man maler på egen kvarn med hjälp av en liten konstjord damm i Vramsån.

Moder Jord refereras till i bl.a. Lukas Moodyssons film *Tillsammans*.

Moder Jord har ett eget band vid namn *Jordbandet*, eller *Moder Jords Originalorkester*.

**Gaia** (grekiska Γαία) eller *Ge* (Γη) var i grekisk mytologi moder Jord. Ordet *gaia* betyder "mark", "land", "jorden". *Ge* är samma ord fast på den attiska dialekten (som talades i Aten). Gaia var jordens, moderlighetens och fruktbarhetens gudinna. Namnet påminner om det grekiska ordet *giagia* (γιαγιά) som betyder mormor och farmor.

Nu har vi Moder Jords sesampasta och jordnötssmör i sortimentet under fliken veckans nyheter.



Nu har vi varit här en vecka,  
och vi har det så skönt.

*Christer Mossagården*  
*Killingarna hälsar*

## Liten grönsakslåda

Morot (Lyckås gård, Fjällkinge) KRAV  
Sallad (Frankrike) EU-eko  
Broccoli (Italien) EU-eko  
Citron (Italien) KRAV  
Avokado (Italien) EU-eko  
Spetskål (Spanien) EU-eko

## Stor grönsakslåda

Morot (Lyckås gård, Fjällkinge) KRAV  
Sallad (Frankrike) EU-eko  
Broccoli (Italien) EU-eko  
Citron (Italien) KRAV  
Avokado (Italien) EU-eko  
Rödlök (Holland) EU-eko  
Körbärstomat (Spanien) EU-eko  
Gurka (Spanien) EU-eko

## StorStor grönsakslåda

Morot (Lyckås gård, Fjällkinge) KRAV  
Sallad (Frankrike) EU-eko  
Broccoli (Italien) EU-eko  
Citron (Italien) KRAV  
Avokado (Italien) EU-eko  
Rödlök (Holland) EU-eko  
Körbärstomat (Spanien) EU-eko  
Gurka (Spanien) EU-eko  
Kinakål (Spanien) EU-eko  
Kronärtskocka (Italien) EU-eko  
Purjolök (Holland) EU-eko

## Singellåda

Morot (Lyckås gård, Fjällkinge) KRAV  
Gul lök (Holland) EU-eko  
Sallad (Frankrike) EU-eko  
Broccoli (Italien) EU-eko  
Avokado (Italien) EU-eko  
Päron Red Bartlett (Argentina) EU-eko  
Banan (Domenikanska Republiken) KRAV

## Liten fruktlåda

Päron Red Bartlett (Argentina) EU-eko  
Banan (Domenikanska Republiken) KRAV  
Apelsin (Italien) KRAV  
Clementin (Spanien) EU-eko

## Stor fruktlåda

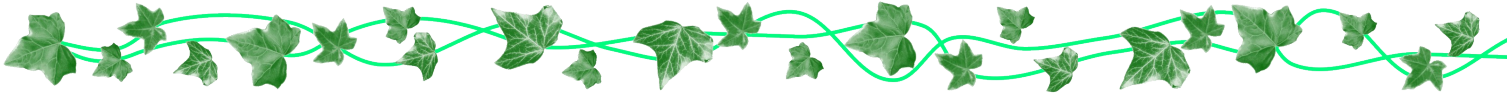
Äpple Topaz (Holland) EU-eko  
Päron Red Bartlett (Argentina) EU-eko  
Banan (Domenikanska Republiken) KRAV  
Apelsin (Italien) KRAV  
Clementin (Spanien) EU-eko

## Rotfruktlåda

Palsternacka (Mossagården) KRAV  
Morot (Lyckås gård, Fjällkinge) KRAV  
Kålrot (Agriborg, Tomelilla) KRAV  
Gul lök (Sören Nilsson, Färjestaden) KRAV

# receptreceptreceptreceptreceptrec

Prova de härliga recepten med ingredienser från lådorna.



## Guacamole

2 avokado  
1 pressad vitlöksklyfta  
2 msk pressad citron  
1 dl crème fraiche  
3 krm salt  
1/2 tsk cayennepeppar  
1/2 hackad tomat

Dela och gröp ur avokadon. Mosa avokadon i en skål och tillsätt övriga ingredienser och blanda väl.

## Italiensk sallad

2 port

6-8 skivor ekologisk parmaskinka  
1 förpackning mozzarellaost  
2 mogna tomater  
1/2 gurka  
1 salladshuvud  
oliver  
parmesanost  
pinjenötter

Skölj och riv salladen i bitar. Skiva tomater och gurka och lägg dem ovanpå. Skär mozarellan i bitar. Lägg mozarellan på tomaterna och skär den lövtunt skivade parmaskinkan och tillför den också. Lägg oliverna överst. Den som vill kan lägga på tunna flagor av parmesan. Pinjenötterna rostas lätt i stekpanna, strö över. Serveras med en neutral vinäggrett.

## Avokado- och bönsallad

2 avokado  
2 apelsiner  
1 lök  
5 dl kokta kidneybönor, finns på burk  
2 dl sallad skuren i bitar  
1/2 dl persiljeblad  
1/2 dl svarta oliver  
Dressing:  
2 msk olja  
1 msk pressad citron  
1 msk vatten  
1 krm salt  
1/2 krm svartpeppar

Skala avokadorna och apelsinerna. Skär dem i skivor och sen i bitar. Skala och skiva löken. Blanda avokado, apelsin, lök, bönor, sallad, persilja och oliver på ett stort fat. Blanda ihop dressingen och håll den över.

## Broccolisoppa

4 por

1 stånd broccoli (500 g)  
1 1/2 l buljong  
rapolja  
1 lök, hackad  
en skvätt matlagningsgrädde  
en näve hasselnötter

Hacka löken och låt den mjukna i lite rapsolja i en stor kastrull utan att den tar färg. Häll på buljongen och tillsätt broccolin i små buketter. Koka under lock tills broccolin blivit mjuk. Mixa soppan med mixerstav.

Låt koka upp, smaka av med salt och peppar. Häll ev. i en skvätt matlagningsgrädde för att runda av. Rosta hasselnötter i en torr stekpanna. Krossa nötterna lätt och strö i soppan.

## Chokladmousse med päron

6 port

4 st päron  
2 msk smör  
2 msk socker  
100 gram mörk choklad  
3 dl vispgrädde  
2 st äggulor

Skala, kärna ur och dela päronen i bitar. Fräs dem mjuka i smör och socker. Låt svalna och fördela i 6 st portionsglas. Smält chokladen i vattenbad. Vispa grädden. Rör ner en äggula i taget i chokladen och rör ner lite av grädden. Vänd ner chokladen i resten av grädden och klicka över päronen. Låt stå svalt någon timme före servering. Garnera med chokladbit vid serveringen.

