



# mossagårdsbladet V12

## Hej festivalvänner!

Vi är igång – ni kan vara lugna – det blir en Mossagårdsfestival 2011!!!! Som det ser ut nu kommer vi att fortsätta att köra festivalen helgen innan midsommar, precis som förra året och den helgen kan ni spika framöver! Så hoppas vi på en tidig sommarvärme under den helgen... Vi har hittills haft bra väder i princip varje festival, tom den helgen då det åskade och regnade i hela Skåne – utom just i lilla Veberöd. Jag minns speciellt Bob Hanssons framträdande som började med en blixtnedslag från himlen, vilken entré, och regnet som samtidigt uteblev...

Årets festival blir fjärde gången gillt för oss. Festivalen går av stapeln på Mossagården, vår 1800-tals gård, och genomsyrs av de ekologiska tankegångarna tillsammans med vackert artisteri, begåvade musiker, konst i alla dess former och många aktiviteter med lek, spel, djur, hantverk mm för hela familjen och speciellt barnen. En upplevelsefestival mitt i naturen och för hela familjen. Festivalen började som en jubileumsfest för er grönsakslådkunder, då vi firade att man i södra Sverige kunnat prenumerera på ekologisk mat från oss under 10 år. Till Mossagården tillhör 60 hektar mark med skog, åkrar och ängar och det är inom en del av denna yta som festivalen ligger på. En av våra ambitioner med festivalen är att all el som används inom festivalområdet ska produceras inom området, allt för att arbeta med miljöfrågorna från olika aspekter. Mossagårdsfestivalen är en festival med ett stort hjärta och engagemang som grundpelare.

Musikaliskt är utbudet brett under festivalen. På fredagen introducerade vi förra året ett nytt tema, opera möter hårdrock då operauppträdanden alternerade med hårdrocksband och detta år kommer vi att utveckla detta koncept, dels genom att erbjuda nya hårdrocks- och operaföreställningar men också erbjuda föreställningar som inkluderar båda dessa musikgenrer. De är ganska nära besläktade trots allt, hårdrocken härstammar ur den klassiska musiken.

Vi arbetar med årets festivaltidning och årets artist- och biljettsläpp är den 1 april 2011. Till dess får alla ni som är nyfikna kika runt på hemsidan, [www.mossagardsfestivalen.se](http://www.mossagardsfestivalen.se), som löpande kommer att uppdateras med nyheter.

Väl mött i Veberöd i sommar!

*Ebba-Maria Olson, Mossagården*

## Liten grönsakslåda

Palsternacka (Mossagården) KRAV  
Mixmorot (Marcellos farm, Nöbbelöv) KRAV  
Rödbetor (Rönneberga grönsaker) KRAV  
Vitkål (Aronsson, Källby) KRAV  
Aubergine (Spanien) EU-eko  
Paprika (Italien) EU-eko

## Stor grönsakslåda

Palsternacka (Mossagården) KRAV  
Mixmorot (Marcellos farm, Nöbbelöv) KRAV  
Rödbetor (Rönneberga grönsaker) KRAV  
Vitkål (Aronsson, Källby) KRAV  
Aubergine (Spanien) EU-eko  
Paprika (Italien) EU-eko  
Isbergssallad (Italien) EU-eko  
Blomkål (Spanien) EU-eko

## StorStor grönsakslåda

Palsternacka (Mossagården) KRAV  
Mixmorot (Marcellos farm, Nöbbelöv) KRAV  
Rödbetor (Rönneberga grönsaker) KRAV  
Vitkål (Aronsson, Källby) KRAV  
Aubergine (Spanien) EU-eko  
Paprika (Italien) EU-eko  
Isbergssallad (Italien) EU-eko  
Blomkål (Spanien) EU-eko  
Körbstommat (Italien) EU-eko  
Broccoli (Italien) EU-eko  
Gurka (Spanien) EU-eko

## Singellåda

Palsternacka (Mossagården) KRAV  
Rödbetor (Rönneberga grönsaker) KRAV  
Broccoli (Italien) EU-eko  
Spetskål (Spanien) EU-eko  
Paprika (Italien) EU-eko  
Äpple Topaz (Holland) EU-eko  
Päron Red Bartlett (Argentina) EU-eko  
Apelsin (Italien) KRAV

## Liten fruktlåda

Äpple Topaz (Holland) EU-eko  
Päron Red Bartlett (Argentina) EU-eko  
Apelsin (Italien) KRAV  
Kiwi (Frankrike) EU-eko

## Stor fruktlåda

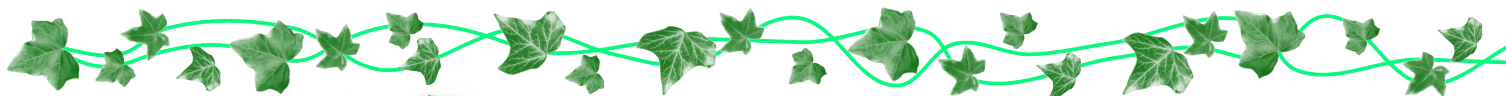
Äpple Topaz (Holland) EU-eko  
Päron Red Bartlett (Argentina) EU-eko  
Banana (Domenikanska Republiken) KRAV  
Apelsin (Italien) KRAV  
Kiwi (Frankrike) EU-eko

## Rotfruktlåda

Palsternacka (Mossagården) KRAV  
Morot (Lyckås gård, Fjälkinge) KRAV  
Polkabetor (Agriborg, Tomelilla) KRAV  
Rotselleri (Agriborg, Tomelilla) KRAV  
Fänkål (Italien) EU-eko

# receptreceptreceptreceptreceptrec

Prova de härliga recepten med ingredienser från lådorna.



## Mumsig morotshalva till dessert



1/2 liter grovriverna morötter  
7 dl mjölk 3%  
1 msk mald kardemumma  
1 bit hel kanelstång  
3-5 msk farinsocker  
1/2 - 1 dl hackade pistagenötter

Koka morötter och mjölk med kardemumma och kanelstång tills all mjölk kokat in (ca 30 min). Rör gärna i kastrullen då och då, speciellt på slutet. Hetta upp smör i en stekpanna och fräs morotsblandningen tills den är torr och har fått en vackert röd färg (ca 10 min). Rör ner sockret och nötterna och stek ytterligare två min. Serveras ljummen med glass eller crème fraîche.

## Vitkålssallad

300 g vitkål  
2 msk olja  
1 msk vatten  
1 msk vinäger  
1 krm salt och svartpeppar

Koka upp 1 liter vatten och strimla vitkålen med en osthyvel. Slaka kålen genom att slå kokande vatten över och låt stå i 1-2 minuter. Häll av det varma vattnet och spola av vitkålen i kallt vatten. Blanda resten av ingredienserna och slå över. Passar bl a till spagetti och köttfärssås.

## Gratinerad aubergine

4 port

1-2 små auberginer  
salt och vitpeppar  
smör att steka i  
2 dl gräddfil  
3 msk riven ost

Sätt ugnen på 250-275°. Skölj och torka auberginerna. Skala dem och skär dem i 1/2-1 cm

tjocka skivor. Stek skivorna och lägg dem i en smord eldfast form. Häll över gräddfilen och strö på riven ost. Gratineras tills rätten fått färg. Serveras som ensamrätt eller till stekta köttträtter.

## Rödbetscarpaccio

4 port

500 g stora rödbetor  
30 g färsk pepparot  
1 msk balsamvinäger  
2 msk valnötsolja  
2 krm salt  
1 krm svartpeppar  
40 g hackade valnötter

Garnering:

1 dl gräddfil  
bladpersilja

Skölj och borsta rödbetorna. Koka dem mjuka i lättsaltat vatten i en kastrull. Skala pepparroten och skär i tunna strimlor. Skala rödbetorna under rinnande kallt vatten. Skär dem i tunna skivor. Lägg dem lite omlott på ett stort fat.

Blanda samman balsamvinäger, olja, salt och peppar. Skeda dressingen över rödbetorna. Hacka valnötterna grovt och strö över rödbetorna tillsammans med pepparroten. Lägg en klick gräddfil i mitten av tallriken. Garnera med bladpersilja.

## Morotsbiffar med örtkeso

4-5 morötter  
1/2 riven rå potatis  
1/2 hackad lök  
1 burk keso  
hackad mynta  
salt, peppar  
ägg

Riv morötterna fint och blanda i 1/2 riven rå potatis, 1/2 hackad lök, salt och peppar. Blanda i ägg, så många att det binder raspet. Stek som biffar på svag värme, ca 8 min/sida. Blanda 1 burk keso och hackad mynta. Servera med potatis.

## Indisk rårisotto

3-4 port

Använd kokt ris om du har, eller koka nytt. Går med olika sorters bönor, ex. kidneybönor.

1 dl råris (3 dl kokt)  
blomkål, ca 300 g  
2-3 morötter  
1 stor gul lök  
2 tsk matolja  
ca 1,5 tsk curry  
1-1,5 dl kokta små vita bönor  
salt  
1 krm koriander  
ev. persilja

Koka riset. Skär blomkålen i småbitar. Skala och skiva morötter och lök. Fräs grönsakerna i olja och curry. Häll på några matskedar vatten och låt dem eftersteka några minuter. Spola bönorna i vatten. rör ner bönor och ris i grönsaksröran. Smaksätt med salt och koriander, ev. persilja. Servera med mild yoghurt och en sallad.

## Bästa blomkålsmoset



*Blomkålsmos är jättegott, hälsar Torun, som jobbat tillsammans med oss med Mossagårdsfestivalen.*

Koka blomkål i bitar i 5-7 min. Plocka upp bitarna och mixa dem med lite grädde i med en stavmixer så att smeten blir slät. Rör ner riven ost om du önskar. Krydda med lite örtsalt.

