

# Mossagårdsbladet V14

## Killingar söker namn..!

Som ni kanske sett i ett tidigare veckoblad så har vi fått tillskott här på Mossagården. Våra genbanksklassade göingegetter har till vår stora glädje fått två killingar! En liten pojke och en liten flicka blidde det. Dessa är ju relativt ovanliga så det känns lite som dubbel glädje då de bidrar till att utöka det lilla beståndet göingegetter här i Sverige. Nu behöver de små få sina namn. Vi har funderat lite själva på några olika alternativ men kom att tänka på att någon av alla ni kunder kanske hade bättre förslag på namn än vi själva. Så, vad tycker ni att de två små skall heta?

Som lite bakgrund kan jag berätta att pappan heter "Loke" och är en av två tvillingbröder som vi fick hit som killingar från en gård i Malmö (den andra brodern döpte vi till "Aske"). Mamman heter Gretel och hon kom hit från Fredriksdal i Helsingborg. Bröderna har alltid velat kela med folk medan Gretel är mycket söt men väldigt folkskygg... Den lilla killing-pojken är nästan helt vit medan flickan är något mindre och har en grå sträng längs ryggen.

"Guden" som get-pappa **Loke** är döpt efter är egentligen inte en Asagud utan en jätte som umgicks med asagudarna och t.o.m. ingick fosterbrödralag med den mäktiga Oden! Loke är vacker och listigast av alla jättar, och kan byta skepnad till vad han vill – t.o.m. byta kön! I skepnad av en märr blev han mor till den berömda åttafotade hästen Sleipner som rids av Oden. Med sin hustru Sigyn är han far till bröderna Vale och Narfe men han är även far till dödsjudinnan Hel, Midgårdsormen och Fänrisulven!! Dödligare barn får man leta efter, så jag hoppas dessa killingar blir mer lika Sleipner än de övriga barnen...

Loke är en mycket komplicerad natur som många gånger räddat Asagudarna ur diverse knipor, men effekterna av hans "ondare natur" som jätte har ofta haft avsevärt värre konsekvenser och Asarna band till slut fast honom i underjorden. Där ligger han och orsakar de få jordskalv vi upplever här i Norden, fram till Ragnarök då han skall leda ondskans härskaror i slaget mot Asagudarna och deras kämpar!

**Gretel** är döpt efter lilla Gretl, den minsta av de sju barnen i familjen von Trapp, i den berömda musikalen Sound of Music. Baserad på en verklig händelse förälskar sig den blivande nunnan och sedermera barnsköterskan till de sju barnen i deras far, George von Trapp. De gifter sig och under en sångfestival flyr de tillsammans med alla barnen över bergen till Schweiz för att nazisterna har tagit över hemlandet Österrike och krävt att George ska inställa sig i tjänst.

Om ni vill inspireras av dessa bakgrunder till de två namnen vi söker eller om ni får helt andra associationer spelar ingen roll. Vi har för skoj skull bestämt oss för att vi bara accepterar förslag som skickats in med **SNIGELPOST!** (Ni vet, inte @, utan sånt där papper med frimärke...). Vi vill ha fått in namnförslagen **senast måndag den 18 april**. Adressen hit (om ni inte kan den) är: Mossagården, 247 64 Veberöd. Så överraska oss gärna nu med lite trevliga förslag!!!

*Många vårhälsningar från mig (Jordan) och alla andra på getvänliga Mossagården.*

## Liten grönsakslåda

Morot (Lyckås gård, Fjällkinge) KRAV  
Böngroddar (Munkagrodden) KRAV  
Sallad (Italien) EU-eko  
Zucchini (Spanien) EU-eko  
Purjolök (Italien) EU-eko  
Avokado (Italien) EU-eko

## Stor grönsakslåda

Morot (Lyckås gård, Fjällkinge) KRAV  
Böngroddar (Munkagrodden) KRAV  
Sallad (Italien) EU-eko  
Zucchini (Spanien) EU-eko  
Purjolök (Italien) EU-eko  
Avokado (Italien) EU-eko  
Bönor (Spanien) EU-eko  
Värlok (Spanien) EU-eko

## StorStor grönsakslåda

Morot (Lyckås gård, Fjällkinge) KRAV  
Böngroddar (Munkagrodden) KRAV  
Sallad (Italien) EU-eko  
Zucchini (Spanien) EU-eko  
Purjolök (Italien) EU-eko  
Avokado (Italien) EU-eko  
Bönor (Spanien) EU-eko  
Värlok (Spanien) EU-eko  
Gurka (Spanien) EU-eko  
Broccoli (Spanien) EU-eko  
Sparris (Spanien) EU-eko

## Singellåda

Morot (Lyckås gård, Fjällkinge) KRAV  
Selleri (Agriborg, Tomelilla) KRAV  
Böngroddar (Munkagrodden) KRAV  
Zucchini (Spanien) EU-eko  
Purjolök (Italien) EU-eko  
Äpple Festival (Italien) EU-eko  
Päron Red Bartlett (Argentina) EU-eko  
Grapefrukt (Italien) KRAV

## Liten fruktlåda

Äpple Festival (Italien) EU-eko  
Banan (Domenikanska Republiken) KRAV  
Apelsin (Italien) KRAV  
Kiwi (Frankrike) EU-eko

## Stor fruktlåda

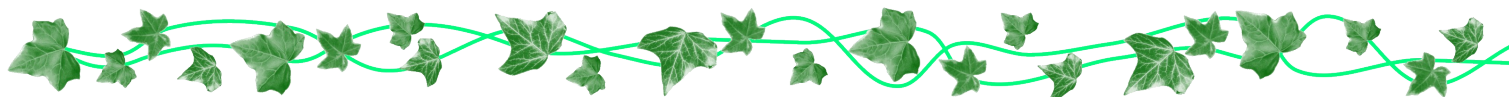
Äpple Festival (Italien) EU-eko  
Banan (Domenikanska Republiken) KRAV  
Apelsin (Italien) KRAV  
Kiwi (Frankrike) EU-eko

## Rotfruktlåda

Palsternacka (Mossagården) KRAV  
Morot (Marcellos farm) KRAV  
Kålrot (Agriborg, Tomelilla) KRAV  
Polkabetor (Agriborg, Tomelilla) KRAV  
Rättika (Danmark) EU-eko

# receptreceptreceptreceptreceptrec

Prova de härliga recepten med ingredienser från lådorna.



## Pasta med rostade grönsaker

4 port

400 g zucchini  
1 purjolök  
3 medelstora potatisar  
2 vitlöksklyftor  
3 msk olivolja  
1,5 tsk salt, svartpeppar  
4 port pasta, snäckor el. penne  
1 burk crème fraiche  
ca 2 msk grovkornig senap  
1 dl riven ost, gärna hälften parmesan

Sätt ugnen på 255°. Skär zucchini i skivor eller strimlor. Ansa och skiva purjolöken. Borsta potatisen och skär den i bitar. Finhacka vitlöken. Bred ut allt det skurna på en plåt, strö över vitlöken och droppa över olja. Salta och peppra och vänd runt så att alla grönsaker blir inoljade. Sätt in i mitten av ugnen och låt stå till grönsakerna börjar få färg och är mjuka, ca 30 minuter. Koka pastan under tiden. Rör ut senapen i crème fraichen. Blanda crème fraiche, pasta och ost med grönsakerna, antingen i pastagrytan eller på plåten. Servera i värmda djupa tallrikar.

## Potatisgratäng

2 Port

400 g potatis  
1 1/2 dl mjölk  
½ finstrimlad purjolök  
salt och svartpeppar  
60 g ost, riven

Sätt ugnen på 250°. Skala och skiva potatisen, lägg i en kastrull och håll på mjölken. Tillsätt salt och peppar, låt det koka upp och koka på mycket svag värme 2-3 minuter. Blanda purjolök. Lägg över potatisen med mjölken i en ugnsfast form. Strö över osten. Gratinera i ugnen tills osten smält, ytan fått färg och potatisen blivit helt mjuk, ca 15 minuter.

## Zucchini frittata

2 zucchini, ca 400 g  
2 färska vårlökar  
6 ägg  
1 1/2 dl matlagingsgrädde

1/2 tsk salt, svartpeppar  
smör

Riv zucchini grovt på dubbelvikt hushållspapper. Hacka löken inkl. blasten. Vispa ihop ägg och grädde. Rör ner zucchini och lök. Smaksätt med salt och peppar. Smält smöret i en stekpanna och håll i hälften av smeten. Stek på svag värme tills smeten stelnar. Vänd med hjälp av ett lock. Stek på andra sidan. Stek den andra likadant. Servera med riven morot och böngroddar.

## Marinerade bondbönor

2 dl nykokta bondbönor  
5 msk olivolja  
2 msk röd vinäger  
salt, vitpeppar  
1 dl skivad purjolök  
persilja, böngroddar

Först spritas bönorna från de stora, gröna baljorna som man inte äter. Lägg de spritade bönorna i en kastrull med kokande vatten och låt dem koka 5 minuter efter uppkoket. Låt rinna av och svalna något och kläm sedan av skalet mellan fingrarna som när man skållar mandel. Rör ihop marinaden och vänd varsamt i de varma bönorna. Ställ undan att svalna och mogna några timmar. Blanda bönor och purjolök och lägg upp på ett djupt fat, strö över klippt persilja och garnera med böngroddar.

## Avokadosallad

6-8 salladsblad, grovhackad  
2 avokado, i avlånga skivor  
1 dl purjolök, strimlad  
½ burk böngroddar  
1 morot, riven  
dressing:  
2 msk citron  
3 msk olivolja  
0,5 krm svartpeppar

Vispa samman ingredienserna till dressing. Blanda alla grönsakerna i en skål. Häll över dressing.

