

Mossagårdsbladet V17

Cherimoya

Cherimoya, (*Annona cherimola*) ibland även Kirimoja, är en **art i familjen kirimojaväxter** som härstammar från **Peru**, men som nu odlas i många områden. Frukten är grön till brun, med ett lite speciellt yttre utseende som påminner om fjäll eller fingeravtryck. Köttet hos en mogen frukt är vitt och mjukt, nästan krämigt, med en angenäm smak och doft. Dela den på mitten och ät den med en sked.



Göingegetterna har fått sina namn!

Vi har ju fullt upp med festivalen runt hörnet men det är klart att vi hunnit ge getterna sina namn! Vi fick in en hel famn med förslag som sträckte sig från fornnordiska rötter hela vägen till dagens humor-Sverige och hittade till slut ett par namn som passade våra små nykomlingar alldeles ypperligt.

Efter förslag som "Gullspira" och "Gro", eller "Frej" och "Bocke" samt ett par ordlekar, t.ex. "Morot" och "Anna(t)", eller "Ki" och "Ling" (~killing) drogs vi till en variant som inspirerats av Röde Orm och hans fru Ylva som levde i Göingeskogarna. Vi fastnade dock till slut vid namn tagna från två olika inskickade förslag. Den lilla pojken får namnet "Frode", inskickat av Sofi Meijling och flickan får namnet "Freja" önskat av Paula Freccero.

Deras "hela/officiella" namn i genbanken blir "Mossagårdens Frode" och "Mossagårdens Freja". Kom och träffa dem på festivalen! Stor TACK till er alla som skickat förslag! Det var riktigt roligt att få en bunt snigelpost...!!!

Vi har haft tekniska problem med biljettshopen för festivalen. Den är nu igång och vi förlänger de billiga priserna till den 8:e maj. Köp biljetter och se pristrappa på mossagardsfestivalen.se.

MVH – Christer och Jordan, Mossagården

Liten grönsakslåda

Morot (Lyckås gård, Fjällkinge) KRAV
Rödbetor (Rönneberga grönsaker) KRAV
Blomkål (Italien) EU-eko
Bataviasallad (Italien) EU-eko
Vitlök (Italien) EU-eko
Citron (Italien) EU-eko
Avokado (Spanien) EU-eko

Stor grönsakslåda

Morot (Lyckås gård, Fjällkinge) KRAV
Rödbetor (Rönneberga grönsaker) KRAV
Blomkål (Italien) EU-eko
Bataviasallad (Italien) EU-eko
Vitlök (Italien) EU-eko
Citron (Italien) EU-eko
Avokado (Spanien) EU-eko
Purjolök (Italien) EU-eko
Körbstomat (Spanien) EU-eko

StorStor grönsakslåda

Morot (Lyckås gård, Fjällkinge) KRAV
Rödbetor (Rönneberga grönsaker) KRAV
Blomkål (Italien) EU-eko
Bataviasallad (Italien) EU-eko
Vitlök (Italien) EU-eko
Citron (Italien) EU-eko
Avokado (Spanien) EU-eko
Purjolök (Italien) EU-eko
Körbstomat (Spanien) EU-eko
Grön paprika (Italien) EU-eko
Kronärtskocka (Spanien) EU-eko
Bondbönor (Spanien) EU-eko

Singellåda

Rödbetor (Rönneberga grönsaker) KRAV
Blomkål (Italien) EU-eko
Bataviasallad (Italien) EU-eko
Vitlök (Italien) EU-eko
Citron (Italien) EU-eko
Avokado (Spanien) EU-eko
Äpple Elstar (Holland) EU-eko
Apelsin (Italien) KRAV

Liten fruktlåda

Äpple Elstar (Holland) EU-eko
Päron Williams (Argentina) EU-eko
Apelsin (Italien) KRAV
Cherimoya (Spanien) EU-eko

Stor fruktlåda

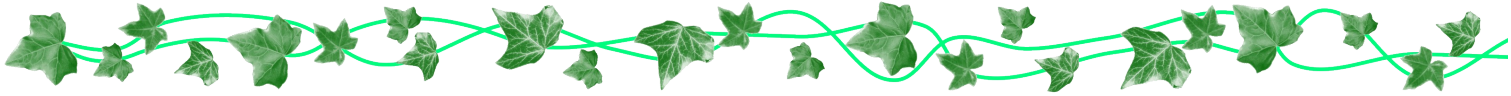
Äpple Elstar (Holland) EU-eko
Päron Williams (Argentina) EU-eko
Apelsin (Italien) KRAV
Melon (Marocko) EU-eko
Grapefrukt (Spanien) EU-eko
Cherimoya (Spanien) EU-eko

Rotfruktlåda

Morot (Lyckås gård, Fjällkinge) KRAV
Rödbetor (Rönneberga grönsaker) KRAV
Kålrot (Agriborg, Tomelilla) KRAV
Rotselleri (Agriborg, Tomelilla) KRAV

receptreceptreceptreceptreceptrec

Prova de härliga recepten med ingredienser från lådorna.



Ljummen potatissallad

4-6 port

1 kg potatis
6 körsbärstomater, delade
2 knippelökar inkl blasten, skivade
2 msk god rapsolja + smör
färskmalen svartpeppar
½ knippe persilja, hackad (inkl stjälken)
4 rädisor, skivade

Koka potatisen i lättsaltat vatten. Blanda lök, tomat och persilja med oljan, salt och peppar. Håll av kokvattnet från potatisen och dela dem i ganska stora bitar. Klicka i smöret så det smälter, tillsätt tomat och lök och blanda väl. Potatisen får gärna bli mosig. Garnera med persilja och rädisor.

Rödbetssallad

4 port

0,6-0,8 kg rödbetor
3 äpplen
1 msk smör
1 msk vatten
1 msk ättika
1 msk socker
några varv på svartpepparkvarnen

Skiva de kokta rödbetorna. Dela äpplena och skär i klyftor. Värm smöret i en kastrull och lägg i rödbetor och äpplen. Låt mjukna på svag värme och smaksätt med salt, ättika, socker och peppar. Servera salladen varm.

Blomkålspanna med pinjenötter och russin

4 port

1 blomkålshuvud, skuret i små buketter som kokas lätt och kylls
300 g tagliatelle som kokas i lättsaltat vatten
3 msk olivolja
2 vitlöksklyftor, skurna i tunna skivor
50 g pinjenötter eller solroskärnor
50-100 g russin
strimlat citronskal
hyvlad parmesanost

Hetta upp en wok, håll i olivolja och låt blomkålen fräsa några minuter tills den blir gyllenbrun. Sänk värmen och tillsätt vitlöken och nötterna. Tillsätt den avrunna pastan, russin och citronskalet. Klipp lite grönt över. Blanda pastan väl. Krydda med salt, peppar och parmesanosten. Gott med rödbetsplättar och kall yoghurtås.

Fräsig blomkål

1 blomkål
4 msk smör
1 tsk basilika
2 msk skorp mjöl
4 msk riven ost, helst parmesan

Koka blomkålsbuketter i saltat vatten ca 10 minuter. Smält smöret och rör i basilika och håll kryddfräset över blomkålen.

Strö över skorp mjöl och riven ost, helst färskriven parmesan. Rör om försiktigt och servera genast. Gott som ensamrätt eller till skinka eller korv.

Rödbetsplättar

2 port

4 potatisar
1 dl mjölk
salt och peppar
150 g färsk rödbeta
1 stor gul lök
1 ägg
matolja eller margarin

Koka, skala och skiva potatisen. Tillsätt mjölken och rör till en fast mos. Krydda med salt och peppar. Riv rödbeta och lök grovt och rör ner det i moset. Vispa upp ägget och rör ner. Stek små plättar i olja några minuter på varje sida.

Smörkokta rödbetor

Skala rödbetorna (använd gärna handskar, de färgar av sig mycket). Lägg rödbetorna i kallt vatten salta det lätt och koka upp dem så att de har lite tuggmotstånd kvar ca 10-15 minuter. Håll av vattnet och lägg en klick smör (alt. olivolja) på och låt det smälta och salta dem något. Passar bra till fisk eller grillat kött.

