

mossagårdsbladet V12

Nya bokningar och biogasplaner!

Som vi tidigare berättat anordnar Mossagården för att fira 10-årsjubileumet med grönsakslådorna en tredagarsfestival den 1-3 augusti. Klara namn sedan tidigare är bland annat komikern och mångsysslaren Peter Wahlbeck, poeten Bob Hansson och graffitikonstnären Johan Liljemark. Nu står det även klart att Sveriges bluesdrottning Louise Hoffsten kommer att gästa festivalen! Förhandlingar pågår även med andra stora och spännande namn, som kommer att offentliggöras inom kort.

Målsättningen är att det ska finnas något för alla på festivalområdet: mat- och ölservering, musikunderhållning från två scener, konstutställning och en relaxavdelning, men även aktiviteter för barnfamiljen, som naturvandringar, barnteater och ponnyridning. Allt eventuellt överskott från festivalen kommer att investeras i att bygga en biogasanläggning på Mossagården. Det har länge varit en dröm för Ebba-Maria Olson:

- Tanken är att vi ska kunna använda Mossagårdens växtavfall till att producera rötmassor, som i sin tur bildar biogas. Visionen är att alla grönsaksleveranser från gården ska kunna ske med det här egenproducerade fordonsbränslet. Vi kommer bland annat att använda en del av vår hampodling till detta, men det kan även vara aktuellt att samarbeta med andra gårdar och ta hand om deras växtavfall, berättar hon.

Biogasanläggningen blir en del av en större kretsloppsatsning på Mossagården. I planerna ingår även de nybyggda kontorslokalerna, som i framtiden kommer att hämta sin el ifrån solfångare och närliggande vattenkraft.

- Målsättningen är att bli oberoende, menar Ebba-Maria Olson. En biogasanläggning är en dyr investering, men festivalbesökarna hjälper oss att förverkliga visionen. Dessutom kan de som vill skänka ett extra bidrag, så går det ännu snabbare. Men framför allt vill vi ta fasta på att alla involverade - besökare, artister och festivalsponsorer - delar på ett gemensamt mål. Vi vill alla bidra till ett mer ekologiskt och hållbart samhälle. Den här festivalen blir ett sätt att fira det tillsammans!

Anna Wagner, Mossagården

www.mossagarden.se

Mossagården eko ab, Mossagården, 240 14 Veberöd, tel. 046-85544, fax 046-855 85, kontor: 046-859 70, info@mossagarden.se

Liten grönsakslåda

Morot (Gotland), Gulbeta (Gotland), Mixsallad (Italien), Vårlok (Italien), Tomat (Spanien), Broccoli (Italien)

Stor grönsakslåda

Morot (Gotland), Gulbeta (Gotland), Mixsallad (Italien), Vårlok (Italien), Tomat (Spanien), Broccoli (Italien), Gurka (Holland), Skogschampinjon (Holland)

StorStor grönsakslåda

Morot (Gotland), Gulbeta (Gotland), Mixsallad (Italien), Vårlok (Italien), Tomat (Spanien), Broccoli (Italien), Gurka (Holland), Bruna champinjoner (Holland), Blomkål (Italien), Pac Choi (Holland), Paprika Gul (Spanien), Paprika Röd (Spanien)

Singellåda

Morot (Gotland), Gulbeta (Gotland), Mixsallad (Italien), Broccoli (Italien), Äpple Jona Gold (Tyskland), Banan (Dominikanska Republiken), Apelsin (Italien)

Liten fruktlåda

Äpple Jona Gold (Tyskland), Banan (Dominikanska Republiken), Apelsin (Italien), Päron Williams (Argentina, de europeiska är slut)

Stor fruktlåda

Äpple Jona Gold (Tyskland), Banan (Dominikanska Republiken), Apelsin (Italien), Mandarin (Italien), Päron Williams (Argentina, de europeiska är slut)

Rotfruktlåda

Palsternacka (Mossagården), Polkabeta eller Gulbeta (Gotland), Morot (Gotland), Kålrot (Arne Persson, Tomelilla)

Ostlåda

Gouda mellanlagrad (Holland), Gouda basilika/vitlok (Holland), Parmesan (Italien)

En riktigt Glad Påsk önskar vi er alla! Prova gärna på våra härliga recept komponerade av vår matkreatör Ann-Sofi Eriksson!

Vårlig påsksallad

4 port

1 gulbeta
1 morot
4 hårdkokta ägg i klyftor
1 dl finstrimlad vårlök
5-8 dl blandad grönsallad
vinägrett:
salt, vitpeppar,
1 msk ljus vinäger, 1 msk rapsolja

Skala morot och gulbeta och riv dem grovt. Blanda väl med olja, vinäger och kryddor. Bred ut grönsalladen på ett stort fat. Gör en gul rundel i mitten med rotfruktsrivet, lägg äggklyftorna dekorativt på salladsbädden och strö över vårlöken.

~~~~~

## Varm potatissallad med bönor och morötter

4 port

*Många väljer att servera ugnsstekt lamm eller lax till påsk. Denna enkla sallad passar utmärkt till båda, men är också matig nog att stå för sig själv tillsammans med en grönsallad.*

8-10 skalade potatisar  
2 morötter, skivade  
2 dl kokta stora vita bönor (butterbeans)  
2 pressade vitlöksklyftor  
1 tsk salt  
2 msk god olja, gärna raps + en rejäl klick smör  
färskmalen svartpeppar  
strimlad vårlök

Koka potatisen i lättsaltat vatten. Lägg i morotsskivorna mot slutet av kokningen. Blanda bönorna med oljan, pressad vitlök, salt och peppar. Häll av kokvattnet från potatisen och dela dem i ganska stora bitar. Klicka i smöret så det smälter, tillsätt bönblandningen och blanda väl. Potatisen får gärna bli mosig. Garnera med strimlad vårlök. Servera varm eller ljummen.

Variation: Byt ut bönorna mot skivade färska champinjoner.

## Piroger med broccoli och lax

20 små eller fyra portionspiroger

*I Ryssland hör piroger till påsken måsten. Det är lite pyssel att göra dem, men de går bra att göra i förväg, och är även jättebra picnic-mat. Degen kan vara allt från färdig smördeg till pizza- eller sconesdeg, om du inte vill koka potatis.*

Deg:

250 g kokt pressad potatis (ca 5 st)  
3½ dl vetemjöl  
½ tsk salt  
1 tsk bakpulver  
100 g smör el margarin

Fyllning:

200 g broccoli  
1 gul lök  
100 g kallrökt eller gravad lax  
salt och peppar

Till pensling: 1 uppvispat ägg

Pressa den kokta potatisen när den är varm, låt den kallna. Blanda de torra ingredienserna i en skål, tillsätt potatis och rumsvarmt smör och arbeta ihop en deg. Skär broccolin i små bitar, skala stammen och använd även den.

Grovhacka löken och fräs den mjuk i lite olja eller smör. Tillsätt broccolin och låt den fräsa med några minuter. Salta försiktigt, låt svalna. Kavla ut degen och dela i rutor (10x10 cm) för trekantiga piroger eller ta ut rundlar 10 cm i diameter. Vill du göra portionspiroger, dela degen i fyra delar och kavla ut varje till en rund kaka. Tärna laxen fint och blanda med den avsvalnade fyllningen. Smaka av med salt och peppar. Fördela fyllningen på degkakorna, pensla kanterna med vatten, vik ihop och tryck till degkanterna med en gaffel. Pensla pirogerna med uppvispat ägg och grädda mitt i ugnen i 225 grader 10-20 minuter beroende på storlek.

Variation: byt ut laxen mot skalade räkor eller stekta champinjoner. Eller fyll med överbliven köttfärsås (bara inte alltför tunn), valfritt grönsaksfräs eller kokt kryddat ris.

## Gulbetssallad

*Rödbetssalladen är en vanlig gäst på julbordet. Men gult passar ju bättre till påsken!*

ca 500g gulbetor  
½ dl finhackad vårlök  
marinad:  
2 msk pressad citron eller äppelcidervinäger  
2 msk rapsolja + 1 msk vatten  
1 tsk salt

Koka betorna knappt mjuka i lättsaltat vatten, 20-30 minuter. Spola med kallt vatten och gnid av skalet. Riv betorna grovt eller tärna fint. Blanda med hackad vårlök och marinad och låt stå en stund innan servering. Kan förvaras 4-5 dagar i kyl, så det går bra att förbereda i god tid!

## Tips!

Gulbetor har samma goda smak som rödbetor, men färgar inte av sig som den röda släktingen. De är därför lättare att blanda in som andra rotfrukter i grytor och sallader.

~~~~~

Morotskaka med yoghurt

Detta är ett recept på en kaka som vi bjudit på i butiker och på mässor. Den är supergod med naturell yoghurt!

2,5 dl mjöl
2 tsk bakpulver
0,5 tsk kanel
0,5 tsk salt
2 dl olja
2,5 dl socker
2 st ägg
1,5 dl hackade nötter eller mandel
3,5 dl rårivna morötter

Sätt ugnen på 175°. Blanda mjöl med bakpulver, kanel och salt. Olja, socker och ägg blandas och hälls i mjölblandningen. Blanda nötter och rårivna morötter och häll i blandningen. Grädda i ca 30 minuter. Servera med naturell yoghurt.