



mossagårdsbladet V20

Di Leva klar för Mossagårdsfestivalen!

Planeringsarbetet för världens första Mossagårdsfestival går vidare! Sedan tidigare har artisterna Peter Wahlbeck och Louise Hoffsten varit klara. Nu kan bokningsgruppen även släppa namn som Thomas Di Leva, Problem, Billy the Vision & the Dancers, Ida & Lumbago, Torsson, Miriam Aida och Daniel Lemma. Inte heller barnen går lottlösa. Doris och Knäckebröderna kommer att göra ett välkommet besök och Trollmor kommer att berätta spännande historier i skogen.

Thomas Di Leva har länge varit känd för sitt miljöengagemang och det är därför en stor ära för Mossagården att kunna ta emot denna folkkära artist. Nyligen anlätades Thomas av branschorganisationen Avfall Sverige i en kampanj för att öka kunskapen om materialåtervinning och belysa att individens insats är viktig. Under parollen "Avfall blir material" är budskapet att allt avfall i själva verket är resurser som kan återvinnas till energi.

I denna vecka släpps biljetterna till årets Mossagårdsfestival. Från och med den 15 maj kommer endagsbiljetter att säljas för 350 kr, både genom vår egen hemsida och genom Ticnet, och för hela festivalen kostar det 600 kr.

- Vi tycker att det är jätteroligt att anordna en festival! Vi som jobbar med det här, från inbjudna artister till våra kunder, delar på en liknande livssyn som vi vill dela med oss av, berättar Ebba-Maria Olson. Festivalen blir ett gemensamt firande av det ekologiska värdet!

I tre hela dagar kommer det ekologiska temat att genomsyra alla programpunkter vare sig det handlar om musik, kultur, mat eller natur. Vi önskar att festivalen ska vara inspirerande och lärande för både stora som små, samtidigt som vi njuter av bra musik och god mat i härligt sällskap och lantlig atmosfär.

Förutom musik och mat kommer det att erbjudas barnteater, naturguidningar, ponnyridning, bonden berättar, vandring bland evighetsträd, biospa, miljöprofilerade företag, ekologisk marknad och mycket mer. Gratis camping erbjuds i "Klippiga Bergen" intill festivalområdet! Mer information finns på www.mossagarden.se.

Anna Wagner, Mossagården

Liten grönsakslåda

Morot (Italien), Gul lök (Italien), Rabarber (Sund Mat, Borgeby), Röd paprika (Holland), Gurka (Holland), Tomat (Spanien)

Stor grönsakslåda

Sparris (Vidablick, Hörby), Morot (Italien), Gul lök (Italien), Rabarber (Sund Mat, Borgeby), Röd paprika (Holland), Gurka (Holland), Tomat (Spanien)

StorStor grönsakslåda

Sparris (Vidablick, Hörby), Morot (Italien), Gul lök (Italien), Rabarber (Sund Mat, Borgeby), Röd paprika (Holland), Gurka (Holland), Tomat (Spanien), Plommontomat (Holland/Spanien), Bataviasallad (Italien), Aubergine (Spanien), Avokado (Sydafrika)

Singellåda

Röd paprika (Holland), Tomat (Spanien), Bataviasallad (Italien), Aubergine (Spanien), Äpple Topaz (Holland), Banan (Dominikanska Republiken), Päron Anjou (Argentina)

Liten fruktlåda

Äpple Topaz (Holland), Banan (Dominikanska Republiken), Päron Anjou (Argentina), Apelsin (Italien)

Stor fruktlåda

Äpple Topaz (Holland), Banan (Dominikanska Republiken), Päron Anjou (Argentina), Apelsin (Italien), Grapefrukt (Italien)

Rotfruktlåda

Morot (Italien), Gul lök (Italien), Kålrot (Holland), Kardborrot (Holland)

Ostlåda

Gouda mellanlagrad (Holland), Danbu (Danmark), Gouda örter (Holland), Getost i block (Danmark)

Prova på de härliga recepten från vår matkompositör, Ann-Sofi Eriksson!

Rabarber

Rabarber är vanligtvis det första man kan skörda i svenska trädgårdar. I Kina har den odlats som medicinalväxt i ca 5000 år och den tros ha sitt ursprung vid floden Volga i Sibirien. Till Sverige kom den på 1600-talet. Roten användes medicinskt och så småningom tillagades bladen, men först när socker började bli någorlunda billigt på 1800-talet började man äta de sura stjälkarna.

Rabarberkompott

4 port

Enklare än kräm, men minst lika gott!

8 dl skivad rabarber
1-2 dl socker
smaksättning: välj något av följande: 1 tsk vaniljsocker, 1 tsk kanel eller lite grovmalen kardemumma.

Blanda rabarber och socker i en kastrull. Låt stå en stund och "safta sig". Koka på låg värme 10 minuter, tillsätt den smaksättning du valt. Servera ljummen med mjölk, vaniljyoghurt eller glass.
Tips! Kompotten kan även användas som sylt till frukostfilen, men ät upp den inom några dagar, för konstigt nog möglar rabarber ganska lätt.

Snabb rabarberchutney

6-8 dl rabarber i 0,5-cm skivor
3 dl socker
1 tsk salt
1 gul lök, grovhackad
2 tsk curry
2 tsk malen ingefära el. finhackad färsk

Blanda alla ingredienser i en kastrull (ej aluminium). Låt stå en halvtimme och vätska sig. Koka på låg värme utan lock 15-20 minuter till ganska tjock konsistens. Servera avsvanad eller kall som tillbehör till grillat kött eller korb eller till grytor av indisk typ.
Tips: Vill du göra större sats och konservera, håll het i rena små glasburkar och förslut genast (och tillsätt gärna lite natriumbensoat för säkerhets skull).

Smulpaj med Rabarber

Rabarberpaj är ju ändå en klassiker!

Smuldeg:

125g rumsvarmt smör eller margarin
1.5 dl vetemjöl
1.5 dl havregryn

1 dl socker

1tsk kanel

Fyllning:

5 -6 dl skuren rabarber
1 dl socker 1 msk potatismjöl

Blanda socker och potatismjöl i en bunke, lägg rabarbern i ugnsfast form och strö över blandningen. Blanda de torra ingredienserna till degen i samma bunke, lägg i matfett skuret i tärningar, och knåda med fingrarna till en grynig massa. Fördela smulet över rabarbern och grädda i 200 graders ugn ca 20 minuter tills fyllningen bubblar upp i kanterna och toppen börjar få färg. Servera ljummen med vaniljsås eller glass.

Syrlig couscous-sallad

4 port

Lite rabarber kan ersätta vinäger i salladen!

½ dl rabarber i mm-tunna skivor
1 tsk salt
2 msk raps- eller olivolja
1 msk sweet chilisås eller socker
1 pressad vitlöksklyfta
1 tärnad röd paprika
2 grovrivna morötter
4 dl fullkornscouscous
grönsallad

Lägg rabarbern i en salladsskål och tillsätt salt, olja, vitlök och sweet chili eller socker. Blanda och låt stå ca 10 minuter. Koka couscousen enligt beskrivning på paketet. Vänd ner paprika och morot i salladsskålen, därefter couscousen. Servera ljummen eller kall tillsammans med grönsallad och något från grillen.

Provencalsk kycklinggryta

4-6 port

Kanske ingen bantar-rätt, men bacon och kycklingskinn ger fantastiskt mycket smak till denna mustiga och mättande gryta.

1 hel ekologisk kyckling, tex Bosarp, eller 4-8 färdiga styckningsbitar med skinn, tex lår och vingar
1 stor gul lök, grovhackad
1 paprika i cm-kuber
3 vitlöksklyftor, skivade
2 dl svarta urkärnade oliver
1 pkt krossade tomater
½ pkt bacon eller några skivor rökt sidfläsk
1 msk tomatpuré
1 grönsaks- eller kycklingbuljongtärning
2 tsk provencalsk örtblandning eller en blandning av 1 tsk basilika, ½ tsk timjan och ½ tsk rosmarin

Stycka kycklingen genom att dela av lår och vingar, därefter klippa upp skrovet längs sidorna och slutligen dela varje skrovhalva på mitten så det sammanlagt blir 8 bitar. Skär bacon eller sidfläsk i mindre bitar och låt det "smälta" i en stekpanna så fett kommer ut. Bryn lök, vitlök och paprika tillsammans med fläsket 5 minuter, lägg sedan över allt i en stor gryta. Bryn kycklingbitarna några i taget i olivolja i stekpannan och lägg dem i grytan. Tillsätt krossade tomater, tomatpuré, oliver, buljongtärning och örtekryddor och tillsätt så mycket hett vatten att det nätt och jämnt täcker. Blanda allt väl, koka upp och låt puttra på svag värme under lock minst en halvtimme, gärna mycket längre tills kycklingköttet enkelt lossnar från benen (enklast kokar du genom att använda en ugnsfast form med lock som placeras i ugnen i 150 grader, då elimineras risken att det bränner vid i botten). Smaka av med salt, klipp över färsk persilja och servera med ris eller couscous och sprödvärmd baguette.
Vegetariskt: Byt ut kycklingen mot ett paket smakrik sojakorv och några dl kokta butterbeans eller kikärter.