

mossagårdsbladet v22

Besök hos mervärdena!

Skogen står hög på båda sidorna om vägen. Här och var lyser gröna facklor upp inne i granskogen. De soldränkta björkarna ser onekligen ut som grön och fräsch sallad och vi är i Skånes nordöstligaste hörn på väg till Ängaholms Gård, Lönsboda. Vi kör längs en praktfull gårdsgård och husen ligger sida vid sida och det hela påminner om gamla tiders oskiftade byar. Längst ner i husraden ser vi en röd ladugårds-länga och ett boningshus med vita knutar. Här måste det vara!

Vi skall ha möte med ett gäng ekobönder och Tommy ursäktar sig lite att kaffet inte är riktigt klart ännu. En lös hylsa i bottenventilen hade fått vattenpumpen att lägga av igår kväll och eftersom djuren måste få sitt vatten så blev natten sen.

På rundvandringen efter mötet njuter vi av de 1 till 3 veckor gamla kalvarna och av den ljuvligt trygga doften av höensilage och redig kodynga. Köttjuren går i lösdrift och Tommy menar att han aldrig någonsin skulle kunna gå tillbaka till det gamla som de hade förr då de stod uppboundna. Längre bort i en löväng klappar vi den gräddgula hästen Sleipner. -Jag brukar lura i honom en vitlöksklyfta emellan åt så slipper han fästingarna, berättar äldsta sonen Johan. Vi frågar nyfiket om allt som rör gården och Johan berättar att de försenar bladmöglet på potatisen genom att sätta raderna i rätt vindriktning och lite glesare. - Det är en rolig utmaning att använda sig av smarta metoder så att man kan få nästan lika bra avkastning som de som använder sig av sprutan, säger Johan 17 år och skrattar till.

Det är klart att ett sådant besök gör en glad!

Inger Valeur & Ebba- Maria Olson

Liten grönsakslåda

Nypotatis (Lars Silwer, Båstad), Sparris (Solberga gård), Vitlök (Solberga Gård, Öland), Sallad (Danmark), Purjolök (Holland)

Stor grönsakslåda

Nypotatis (Lars Silwer, Båstad), Sparris (Solberga gård), Vitlök (Solberga Gård, Öland), Sallad (Linda Holster, Nöbbelöv), Purjolök (Holland), Palsternacka (Arne Persson), Gurka (Holland), Lime (Mexiko),

StorStor grönsakslåda

Nypotatis (Lars Silwer, Båstad), Sparris (Solberga gård), Vitlök (Solberga Gård, Öland), Sallad (Linda Holster, Nöbbelöv), Purjolök (Holland), Palsternacka (Arne Persson), Gurka (Holland), Lime (Mexiko), Champinjon (Holland), Rödlök (Italien), Morot (Italien)

Singellåda

Nypotatis (Lars Silwer, Båstad), Sparris (Solberga gård), Vitlök (Solberga Gård, Öland), Isbergssallad (Danmark), Banan (Dominikanska Republiken), Äpple Red delicious (Italien), Päron, d´anjou (Argentina)

Liten fruktlåda

Äpple, Red Delicious (Argentina), Päron, d´anjou (Argentina), Banan (Dominikanska Republiken), Apelsin (Italien)

Stor fruktlåda

Äpple, Red Delicious (Argentina), Äpple Golden delicious (Argentina), Päron, d´anjou (Argentina), Banan (Dominikanska Republiken), Apelsin (Italien), Kiwi (Italien)

Rotfruktslådan

Palsternacka (Arne Persson, Tomelilla), Kålrot (Holland), Rödbetor (Arne Persson, Tomelilla)

Ostlådan

Gouda lagrad (Holland), Gouda basilika /vitlök (Holland), Fetaost (Danmark), Färskost örter (Danmark)

www.mossagarden.se

Mossagården eko ab, Mossagården, 240 14 Veberöd, tel. 046-85544, fax 046-855 85, kontor: 046-85970, info@mossagarden.se

Recept av Marianne Olson, Mossagården

Laxsallad

4 pers

250 g pasta
200 g rökt lax
1 normalstor gurka
2 dl lätt creme fraiche
½ tsk salt
1 krm peppar
1 pressad vitlöksklyfta (om så önskas)
½ dl hackat kryddgrönt, t.ex. gräslök, dill, basilika
2 msk riven pepparrot

Strimla laxen och tärna gurkan. Blanda ner creme fraiche och smaksätt med salt, peppar, ev. vitlök och kryddgrönt. Koka pastan enligt anvisningarna. Spola hastigt pastan i kallt vatten och låt rinna av. Blanda ner den avsvalnade pastan i såsen och servera direkt. Gärna tillsammans med grönsallad utan dressing.

~~~~~

## Sparrisminestrone

1 pers

1 portion ris  
300 ml grönsaksbuljong  
150 g grön sparris  
50 g sockerärter  
4 tomater  
1 fint skivad purjo  
Salt och peppar  
1 msk vit balsamvinäger  
Basilikabladd till dekoration.

Koka riset enligt anvisningarna. Koka upp grönsaksbuljongen i en kastrull. Ansa sparris och sockerärter, dela sparrisen och låt grönsakerna koka med buljongen ca 5 minuter. Dela tomaterna i kvartar, ta bort kärnorna och skär dem i snygga skivor. Låt dem sedan tillsammans med purjon och riset värmas upp i buljongen. Krydda med salt och peppar och rör ner balsamvinägern. Garnera med basilikabladd och servera.

## Ris- och sparrissallad

4 port

4 portioner ris  
400 g grön sparris  
100 g groddar  
1 salladshuvud  
4 msk hackad gräslök  
dressing

Koka riset enligt anvisning. Ansa sparrisen och skär den i ungefär 5 cm långa bitar och koka dem i lättsaltat vatten i ca 4 minuter.

Lägg groddarna i en skål, häll över kokande vatten och spola sedan av med kallvatten. Skölj salladen och dela den i grova bitar. Blanda den med sparris, groddar och det kokta riset. Häll över dressing och toppa med hackad gräslök.

~~~~~

Soppa på potatis och purjo.

4 port

En soppa som är god både varm eller kall, det bestämmer du och väderleken.

2 purjolökar
1 pressad vitlöksklyfta
1 klick smör eller margarin
500 g potatis, mjölig sort
1 l vatten
2 tärningar höns- eller grönsaksbuljong
salt och peppar
1 dl lättcreme fraiche
färska kryddor till garnering

Snitta, skölj och strimla purjon. Hetta upp en klick matfett och fräs purjo och vitlök i en kastrull utan att det tar färg. Lägg i skalad, delad potatis och häll på 1 liter vatten och buljongtärningarna. Koka tills potatisen är mjuk och mixa med mixerstav. Smaka av med salt och peppar. Vid servering, ringla kall creme fraiche över soppan och strö på de gröna kryddorna.

Sparris i ugn

4 port

Raffinerat och enkelt, En perfekt bjudrätt med andra ord.

400 g sparris, fryst eller färsk
en ask körsbärstomater, klyftade
1 rödlök, finhackad
salt och peppar
1 klick smör eller margarin
2 dl matyogurt
½ gurka, finhackad

Fryst sparris behöver bara tina för att sedan kunna användas. Färsk sparris behöver först förvällas. Sätt ugnen på 200°. Fördela sparris, tomat och lök i ett ugnsfast fat.

Lägg på en klick smör, salt och peppar. Baka tillsammans i ugn i 20 minuter. Servera direkt tillsammans med en klick matyogurt med finhackad gurka på toppen samt nymald svartpeppar.

~~~~~

## Blandad rotsakslåda med kassler.

4 port

800 g rotsaker, t. ex. morot, palsternacka, purjo, kålrot, rotselleri  
1 rödlök  
400 g skivad kassler  
3 ägg  
2,5 dl matlagningsgrädd  
1 dl färsk finhackad timjan, alt. 2 msk torkad  
salt och peppar  
1,5 dl riven ost

Skala och strimla rotsaker och lök. Koka upp 1,5 liter vatten med salt och förväll grönsakerna ca 5 minuter. Varva rotsaker, lök och kassler i en ugnsfast form. Vispa ihop äggen med grädden och kryddorna och häll i formen. Strö över osten och gratinera i 25-30 minuter.

