

mossagårdsbladet v34

Välkomna till invigningen av Skånes första Ekorunda!

Vi har härmed äran att inbjuda alla Mossagårdens kunder till invigningen av Ekorundan, den 31 augusti mellan kl. 13-14. Det kommer att bjudas på små maträtter av matkonstnären Anita Zieme, champagne, musik och tal. Och så kommer vi att klippa bandet, förstås, som inviger Ekorundan 07!

Tanken med att arrangera en Ekorunda har funnits ett tag, men det var först i år som vi slog slag i saken och bestämde oss för att genomföra arrangemanget! Med inspiration av konstrundan, då man kan åka runt och titta på konst, ville vi att man skulle på motsvarande sätt kunna åka och hälsa på våra skånska ekologiska gårdar. Och nu är tiden för det inne!

Som arrangör för Ekorundan står den ideella föreningen Ekobonden.se, som Ebba-Maria startade i februari 2006. Och i den är alla välkomna som medlemmar, ni också! Tanken både med föreningen och Ekorundan är att möten mellan den ekologiske producenten och den ekologiske konsumenten gör oss gott! Och vi vill inspirera till fler möten mellan de tu!

Ni är alla hjärtligt välkomna att komma till oss på Mossagården och delta i invigningen! Och ni är också välkomna att besöka oss och de andra 17 gårdarna under helgen, den 1-2 september! Det kommer att finnas aktiviteter, för stora och små!

Vi vill också flagga för våra åtta nyttillkomna utlämningsställen! De finns i Falsterbo, Harplinge, Husie, Hoftorup, Arkivgatan och Kollegievägen i Lund, Världsbutiken Reko i Halmstad och i Åkersberga, Stockholm. Ni är jättevälkomna!

Ebba-Maria Olson, Mossagården

www.mossagarden.se

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

Liten grönsakslåda

Morot (Mossagården), Majs (Vidablick, Hörby), Fänkål (Hanssons, Klippan), Purjolök (Hansson, Klippan), Gurka (1 kinesisk sort, 2 medelhavs, Nöbbelövs gård), Sallad (Nöbbelöv)

Stor grönsakslåda

Morot (Mossagården), Mangold (Mats, Gnalöv), Salladslök (Råby Biogrönt), Majs (Vidablick, Hörby), Fänkål (Hanssons, Klippan), Purjolök (Klippan), Gurka (1 kinesisk sort, 2 medelhavs, Nöbbelövs gård), Sallad (Nöbbelöv), Bönor (Hansson, Klippan)

StorStor grönsakslåda

Rödbetor (Mats, Gnalöv), Sallad (Nöbbelövs Gård), Tomat (Mandelmanns), Morot (Mossagården), Mangold (Mats, Gnalöv), Salladslök (Råby Biogrönt), Majs (Vidablick, Hörby), Fänkål (Hanssons, Klippan), Purjolök (Klippan), Gurka (1 kinesisk sort, 2 medelhavs, Nöbbelövs gård), Bönor (Hansson, Klippan), Bladselleri (Danmark)

Singellåda

Morot (Mossagården), Fänkål (Hanssons, Klippan), Purjolök (Klippan), Gurka (Medelhavs, Mandelmann), Bönor (Hansson, Klippan), Äpple (Magnusson, Staffanstorp), Banan (Dominikanska Rep.), Kiwi (Chile)

Liten fruktlåda

Äpple (Discovery, Dagstorps fruktodling), Banan (Dominikanska Republiken), Päron (Frankrike), Physalis (Tony Håkansson, Tygelsjö)

Stor fruktlåda

Äpple (Discovery, Dagstorps fruktodling), Banan (Dominik. Rep.), Päron (Frankrike), Physalis (Tony Håkansson, Tygelsjö), Plommon (Alnarp), Äpple (Magnusson, Staffanstorp), Kiwi (Chile)

Rotfruktlådan

Morot (Mossagården), Kålrot (Agriberg), Palsternacka (Mossagården), Potatis (Maria)

Ostlådan

Gouda ört (Holland), Parmesanost (Italien), Feta (Danmark), Färskost (Danmark)

receptreceptreceptreceptrecept

Det är ibland särskilt roligt att vara grönsaksleverantör! I lördags deltog vi på trädgårdsgillet i Landskrona och kockeleverna på Hotell Öresund hade lagat massor av härlig mat av våra produkter! Det var en fröjd både att se och smaka! Gentilt nog delade de dessutom med sig av recepten – så här kommer de!

Potatis i senapsdressing med äpple och örter

4 port

20st potatis
1st rödlök, strimlad (eller gul)
1 st äpple, tärnat
1dl senap, grov
5dl olivolja
1/2dl vitvinsvinäger
blommor
färska örter

Klyfta ner potatisen och koka potatisen i lite vatten och vinäger tills den är al dente. Mixa samman senap, vinäger och olja till en krämig dressing. Vänd potatisen med dressing, äpplena, örter och garnera med blommor.

~~~~~

## Färgglada betor med parmesanost

Koka betorna i saltat vatten, kyl och skala. Vänd betorna med olivolja, salt, peppar och vinäger. Avsluta med att vända i rostade solrosfrö och strö över hyvla parmesan.

~~~~~

Krondillsmorötter

6 port

12st morötter, små späda
2st krondillskronor
1 st schalottenlök (eller gul lök)
1dl vittvin
dill
smör

Skala och skölj morötterna. Klipp toppen av krondillen. Skär morötterna i långa stavar (pilformade) och svetta upp med löken och krondillen. Slå på vinet och koka utan lock tills vätskan kokat ner till hälften avsluta med att röras i smöret och lite plockad dill.

Bön- och örtsallad med nöt- och limesdressing

2 pers

200g bönor, t.ex. vaxbönor
1/2 st rödlök, hyvlad (eller gul lök)
25 g blandade plockade örter
35 g valnötter, rostade
1/2 tsk vittvins vinäger
1/2 msk olivolja
1/2 st lime, saft och skal
1/2 dl vispgrädde
1/2 msk socker
salt och peppar

Blanda bönorna med löken, örter, valnötterna, vinägern och olivoljan. Smaksätt med salt och peppar och ev mer olivolja och vinäger. Dressingen rör man samman och ej vispar för då kan det lätt bli en tjock kräm istället för en fin flytande vätska. Blanda grädden med limesaften, limeskalet, socker och s+p. Ska smaka lite söt surt som t.ex kokt kalv i dillsås. Här kan man servera t.ex. olika typer av skinkor och gravade fiskar.

~~~~~

## Rödbetor med getostkräm och pinjenötter

4 port

4st rödbetor, kokta  
100 g getost  
1dl färskost  
2tsk honung  
4 msk pinjenötter, rostade  
12 st rucolablad (eller salladsblad)  
olivolja, vinäger  
salt och peppar

Dela de kokta rödbetan på hälften och vänd med salt, peppar, olivolja och lite vinäger. Mixa getosten med färskosten och honung, smaka av med salt och peppar. Spritsa eller klicka krämen på en halvan av rödbetan och gratinera av i ugnen på 225 grader lägg sedan på salladen och nötterna. Toppa med andra halvan. Färdig att servera.

## Fänkål och löksallad med nötter och citrontimjan

4 pers

2 st citron  
1dl rostade nötter  
2 st hackade schalottenlökar  
2 dl olivolja extra virgin  
salt  
svartpeppar  
1 msk mörkt muscovadosocker  
2st fänkål  
1st rödlök  
2 msk plockad citrontimjan

Blanda en vinägrett på olja, vinäger, socker, nötterna, citronjuice och skal. Hyvla fänkålen supertunt och lägg i kallt vatten i 10 min, ta upp och låt rinna av på papper. Vänd fänkålen med lite av vinägretten och dragenen.

~~~~~

Lingssallad med fänkål

6-8 port

Och så detta klassiska recept från allas vår Karin Jähder!

4 dl gröna eller svarta linser
1 stor rödlök
1 röd paprika
1 fänkål
1/2 -1 dl olivolja
1/2 dl vitvinsvinäger
saften av 1/2-1 citron
salt, peppar
persilja

Koka linserna. Skölj av med kallt vatten, låt rinna av ordentligt. Strimla rödlöken, paprikan och fänkålen. Blanda vinäger, olja, citronsaff och kryddor och håll över salladen. Låt gärna stå och dra i 1-2 dagar, rör runt ibland. Klipp persilja över vid serveringen. Denna rätt kan lagas i förväg och den hållbarheten är bra, om man vill laga något som räcker ett tag.

