

Mossagårdens visioner hösten 2008!

Nu har hösten tagit fart med alla insatser för att förbättra verksamheten så att du som kund ska kunna känna dig tillfredställd med ett ännu bättre Mossagården! Dels vill vi att du ska kunna ta del av ett större sortimentsutbud i vår webbutik. Med anledning av allas enormt stora intresse av vårt företag och ekologiska matleveranser satsar vi nu ännu hårdare på att bli bättre på snabbare leveranser och färskare varor med en ny logistikkedja.

För att ta nästa steg i utvecklingen har vi satsat på att byta alla våra leveransbilar till nya Mercedes biogasbilar, med leverans i oktober. Vi kommer även att verka för att våra transporter ska bli så effektiva som möjligt genom en optimerad ruttplanering. Våra ordinarie förare utbildas i Ecodriving under hösten 2008 och vi kommer att verka för fortsatt sparsamt körsätt efter utbildningen genom uppföljning och motivationshöjande åtgärder.

Våra andra visioner är bl.a att bygga en egen biogasanläggning för fordonsdrift och på så sätt även ta tillvara på den kompost som Mossagården ger upphov till. För att verkställa våra visioner och samtidigt underhålla det som finns har vi nyligen inlett ett samarbete med en personal- och ekonomikonstult.

- Mitt uppdrag består bl.a av att hjälpa Mossagården att verka för en upprätthållen leveranssäkerhet, vilket innebär att tider hålls och att varornas kvalitet bevaras under transporterna. Mossagården är ett företag i ständig expansion, vilket lätt kan leda till växtvärk med t.ex. leveransförseningar som konsekvens. Jag kommer nu in med nya idéer som förhoppningsvis ska leda till förbättringar i alla led, säger Mathias Ringelid, nyanlitad konsult.

Nytt för i höst är också att Mossagårdens nya, mer avancerade e-handels system kommer att lanseras i början av oktober.

- Ett nytt e-handelssystem är verkligen efterlängt i företaget. Det kommer att underlätta mycket för personalen här på Mossagården och även mycket för dig som kund, menar Ebba-Maria Olson. Vi är riktigt taggade på att lansera hemsidan och hoppas att den kommer att bli uppskattad!

Vänliga hälsningar från Mossagårdens utvecklingsgrupp!!!

Liten grönsakslåda

Morotsknippe (Mossagården), Rödbetor (Rönneberga grönsaker), Kålrot (Solmarka Gärd, Vassmolösa), Sallad (Mats Johnsson, Gnalöv), Tomat (Mandelmanns, S. Rörum), Persilja (Solmarka Gärd, Vassmolösa)

Stor grönsakslåda

Majs (Vidablick, Hörby), Vitkål (Solmarka Gärd, Vassmolösa), Morotsknippe (Mossagården), Rödbetor (Rönneberga grönsaker), Kålrot (Solmarka Gärd, Vassmolösa), Sallad (Mats Johnsson, Gnalöv), Tomat (Mandelmanns, S. Rörum), Persilja (Solmarka Gärd, Vassmolösa)

StorStor grönsakslåda

Zucchini (Nöbelövs Gärd, Kristianstad), Gurka (Agriborg, Tomelilla), Röd paprika (Råby Biogrönt), Mangold (Mats Johnsson, Gnalöv), Majs (Vidablick, Hörby), Vitkål (Solmarka Gärd, Vassmolösa), Morotsknippe (Mossagården), Rödbetor (Rönneberga grönsaker), Kålrot (Solmarka Gärd, Vassmolösa), Sallad (Mats Johnsson, Gnalöv), Tomat (Mandelmanns, S. Rörum), Persilja (Solmarka Gärd, Vassmolösa)

Singellåda

Rödbetor (Rönneberga grönsaker), Sallad (Mats Johnsson, Gnalöv), Tomat (Mandelmanns, S. Rörum), Gurka (Agriborg, Tomelilla), Persilja (Solmarka Gärd, Vassmolösa), Äpple Colina (Kivik), Banan (Peru)

Liten fruktlåda

Äpple Colina (Kivik), Päron (Italien), Banan

Stor fruktlåda

Äpple Colina (Kivik), Päron (Italien), Banan (Peru), Grapefrukt (Sydafrika), Apelsin (Sydaf.)

Rotfruktlåda

Kålrot (Arne Persson, Lunnarp), Rödbetor (Rönneberga Rödbetor), Morot (Mossagården), Palsternacka (Mossagården)

Nästa sida:

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

Wok med rödbetor och svarta bönor

1 gul lök, skivad
2-3 medelstora rödbetor
2 morötter
några dl strimlad vitkål eller kålrot
3 dl kokta svarta eller röda bönor
2 vitlöksklyftor, skivade
2 cm färsk ingefära, skalad, tunt skivad
1-2 dl vatten
1 tsk torkad rosmarin
1 tsk salt
1 msk sweet chili sås
skal och saft av 1/2 apelsin
1 tsk maizena- eller potatismjöl

Skala rotfrukterna och skär i fina strimlor. Woka lök och grönsaker med vitlök och ingefära några minuter i olja på hög värme i wok eller tjockbottnad gryta utan att de får färg. Tillsätt bönor, vatten, salt och kryddor och låt puttra under lock några minuter. Red om du vill såsen med lite maizena eller potatismjöl. Tillsätt apelsinsaft och finrivet skal strax innan serveringen och smaka av med salt. Servera med quinoa eller kokt (gärna pressad) potatis.
Variation: Ersätt bönorna med smakrik korv, tex. choritzo, i skivor eller halverade köttbullar. Andra bönor kan givetvis också användas, men eftersom rödbetorna färgar av sig så är det snyggast med svarta.

Kålrots- coleslaw

4 port

Pröva att byta ut vitkålen i klassisk coleslaw-sallad mot råreven kålrot.

1/2 medelstor kålrot
2 morötter
1 äpple
2 msk majonnäs el 2 msk olja+1/2 tsk salt
1 dl crème fraiche el matlagingsyoghurt

Skala kålrot och morötter och riv dem samt äpplet grovt. Blanda noga med övriga ingredienser. Gott som tillbehör till grillad eller stekt mat.

Variation: Salladen kan smaksättas med tex. pressad vitlök, senap eller finhackad färsk persilja.

Soppa med röda linser och kokosmjölk

4 port

Många bad om receptet till denna soppa som vi under den gångna helgen serverade i Mossagårdens ekorunde-café.

2 gula lökar, grovhackade
1-2 cm finhackad färsk ingefära eller 1/2 msk torkad
rapsoolja till stekning
1-2 tsk grönsaksbuljongpulver
1.5 dl röda linser
5 dl vatten
1 burk kokosmjölk
1 burk krossade tomater
1/2-1 msk sweet chili-sås

Fräs löken i olja några minuter utan att den får färg. Tillsätt ingefäran mot slutet av stekningen. Tillsätt linser, vatten och buljong och låt koka under lock tills linserna är mjuka, ca 10 minuter. Håll i kokosmjölk och tomater och låt allt koka upp. Mixa soppan slät med mixerstav, smaka av med salt och vin, grädde och vatten. Låt koka några minuter, pressa i en vitlöksklyfta och smaka av med salt, sweet chili och servera med finhackad rödlök och tomat samt ostmacka.

Sillbiffar

4 port

Sill/strömming innehåller massa omega 3, är billig, närfångad och finns ännu så länge gott om längs våra kuster, men äts förhållandevis lite. Självt tycker jag det är lite jobbigt med benen, även om de är små.... Ett problem som försvinner i detta recept!

400g färsk eller tinad sill/strömmingsfilé
1 gul lök, finhackad
2 medelstora morötter, grovrivna
1 ägg
1 dl vetemjöl
1 dl mjölk eller grädde
vitpeppar, salt
olja eller smör till stekning

>>> Tag bort ryggen från fisk-filéerna och dela dem i mindre bitar. Lägg i matberedare eller mixer och kör tillsammans med lite av mjölken till en slät smet. Tillsätt övriga ingredienser och blanda allt noga. Forma biffar av "färsen" och stek dem sakta i matfett vackert bruna på båda sidorna. Servera dem med kokt potatis, sallad (gärna coleslaw) och ättiksgurka.

Ugnsbakade rotfrukter

4 port

Ugnsbakade rotfrukter tillhör de absoluta favoriträtterna härhemma, såväl till vardag som fest. Äntligen börjar höstens knölar komma, så vi kan njuta av denna super-rätt igen!

8 medelstora potatisar
2-3 stora morötter
1/2 kålrot
3-4 rödbetor
2 vitlöksklyftor
torkad rosmarin eller timjan
olja, salt

Skala rotfrukterna och tvätta potatisen noga (den kan gärna behålla skalet). Dela allt i jämnstora klyftor eller bitar, 2-3 cm tjocka. Bred ut i en långpanna, strö över havssalt och ringla över generöst med oliv- eller rapsoolja och blanda runt lite. Grädda i nedre delen av ugnen i 200 grader tills potatisen är mjuk och börjar bli gyllenbrun i kanterna, 30-40 minuter. Pressa över vitlök och strö över torkade örtekryddor mot slutet av tillagningen. Gott som huvudrätt tillsammans med en matig sallad eller som tillbehör till tex. lammstek eller biffar.

Tips: Alla rotfrukter är goda att tillagas på detta sätt, och även tex. lök, squash och paprika. Tänk dock på att tillagningstiden kan variera. Använder du "mjukare" grönsaker som tex. paprika bör de läggas in i ugnen senare, annars hinner de bli brända innan potatisen är klar!