

mossagårdsbladet v38

Mossagården på utflykt!

Efter att Skånes första Ekorunda avslutats är nu Mossagården på språng igen! Till skillnad från vår Ekorunda, då alla nyfikna kunder och konsumenter bjöds in att besöka vår gård, så tar vi nu vårt pick och pack och far in till stan för att visa vad vi har att erbjuda!

Denna helg kan ni finna oss på fredag - söndag (21/9-23/9) på Skånemat i Kristianstad (Kristianstadsmässan) mellan kl. 11-17. På lördagen är vi även på Skördefesten i Trelleborg på Trelleborgen kl. 10-15 och samtidigt även på firandet av den bilfria dagen i Helsingborg (Konsul Olssons plats) mellan kl. 10-14. På söndag finner ni oss på skördefesten på Hovdala Slott, Hässleholm, kl. 11-17 samt på Brf Tingvallens miljödag i Lund (på ängen, Skarpskyttevägen 22), kl. 12-16. Vi ses!

Och även i nästa vecka kan ni träffa oss, då på årets Skånemässa i Malmö som löper från torsdag (27/9) – söndag (30/9). Skånemässan är efter de gångna årens succéer även i år uppdelat i tre kategorier, smakrikt, husligt och njutbart! Mossagården finner ni i hallen smakrikt och i monter B 411. Kom gärna till oss och låt dig bli inspirerad! Under samma helg, lördagen den 29:e arrangeras en ekomässa i Lund, i stadshallen mellan kl. 11-15. Här kommer det att visas upp både ekologisk mat och ekologiska kläder. Och faktiskt, i Mossagårdens monter kan vi visa upp båda delar! Ekologiska kläder är något som kommer upp som nästa stora lansering, på mossagarden.se.

Vi vill också flagga för att vi har nya öppettider i vår gårdsbutik: fredag: 10.00 – 19.00, lördag: 10.00 - 17.00
Söndag: NYTT! Stängt. Vi har ett härligt sortiment med färska grönsaker, olika torrvaror och en och annan smakprovning! Och så vill vi välkomna vårt allra nyaste utlämningsställe, Farmgatan i Trelleborg! Välkommen!

önskar Ebba-Maria Olson, Mossagården

Liten grönsakslåda

Palsternacka (Mossagården), Rättika (Mats, Gnalöv), Sallad (Linda, Nöbbelev), Broccoli (Tony, Tygelsjö), Tomat (Mandelmanns, Rörum) Gurka (Arne Perrsson, Tomelilla)

Stor grönsakslåda

Palsternacka (Mossagården), Rödbetor (Arne, Tomelilla), Purjolök (Hansson, Klippan), Rättika (Mats, Gnalöv), Sallad (Linda, Nöbbelev), Broccoli (Tony, Tygelsjö), Tomat (Mandelmann, Rörum), Gurka (Arne Persson)

StorStor grönsakslåda

Rödbetor (Arne P, Tomelilla), Purjolök (Hansson, Klippan), Palsternacka (Mossagården), Rättika (Mats, Gnalöv), Sallad (Linda, Nöbbelev), Broccoli (Tony, Tygelsjö), Tomat (Mandelmanns, Rörum), Gurka (Arne Perrsson, Tomelilla), Paprika (Holland), Majs (Linda, Nöbbelev), Avokado (Uganda)

Singellåda

Palsternacka (Mossagården), Broccoli (Tony, Tygelsjö), Tomat (Mandelmanns, Rörum) Gurka (Arne Perrsson, Tomelilla), Äpple (Initial, Dagstorps fruktodling), Banan (D.Repub.), Päron (Conference, Holland)

Liten fruktlåda

Äpple (Initial, Dagstorps fruktodling), Banan (Dominikanska Republiken), Päron (Conference, Holland), Kiwi (Chile)

Stor fruktlåda

Äpple (Initial, Dagstorps fruktodling), Banan (D.Repub.), Päron (Conference, Holland), Kiwi (Chile), Apelsin (Sydafrika), Grapefrukt (rsa)

Rotfruktslåda

Palsternacka (Mossagården), Morot i bunt (Mossagården), Kålrot (Agriborg), Rödkål (Mats, Gnalöv)

Ostlåda

Gouda young (Holland), Fetaost (Danmark), Gouda örter (Holland), Blåmögelost

Broccoli med cashewnöt

4 port

1 finhackad stor gul lök
1 pressad vitlöksklyfta
2 msk olivolja
1 dl grönsaksbuljong
200 g broccoli
2 msk kinesisk soja/tamari
2 dl crème fraiche
2 dl rostade cashewnötter

Fräs lök och vitlök i olja i 5 minuter. Tillsätt buljong, broccoli och soja. Låt puttra tills broccolin mjuknat, 10-12 minuter. rör ner crème fraiche och värm. Strö över rostade cashewnötter (nötterna är lätta att rosta i ugn om man inte hittar färdigrostade i affären). Rätten är god med räris.

~~~~~

## Purjolökssoppa

4 port

*Det är också gott att göra soppa på purjolöken tillsammans med potatis. Det är egentligen bara att skala, fräsa någon minut och sedan koka, tillsammans med grönsaksbuljong. Mixa gärna och smaka av s och p.*

3 purjolökar, 1 gul lök  
1 lit vegetarisk buljong  
250 gr mjukost  
2 dl grädde el crème fraiche  
2 dl riven ost med lite smak

Skölj purjon väl, skär den 2-3 cm bitar Hacka den gula löken. "Smält" purjolöken och gul lök i 2-3msk olja. Koka buljong och håll löken och koka sakta i 20 min. Rör ut mjukosten i lite buljong och håll i grytan tillsammans med grädden. Låt koka upp, smaka av med salt och peppar. Strö till sist över den rivna osten och servera. Njut av soppan blir der något över smakar det om möjligt bättre nästa dag. *Med förhoppning om en god måltid!*  
*Önskar vår leverantör av purjolök, Elisabeth från Bjärhus i Klippan!*

## Panerad palsternacka

3-4 port

*Detta är ett kanonrecept - och helt vegetariskt! Namnet får det inte direkt att vattnas i munnen, men denna rätt är godare än man skulle kunna tro. Och det är superlätt att göra!*

2 stora palsternackor  
1 ägg  
1-2 dl ströbröd  
0,5 dl vetemjöl (eventuellt)  
salt  
vit- eller svartpeppar

Tag ganska stora palsternackor och skala dem. Skiva i ca 3 mm tjocka skivor på längden. De yttersta små ändbitarna kan man frysa in och använda till något annat, t ex en soppa eller en gryta. Koka upp lite saltat vatten. Stoppa ned palsternacks-skivorna i det kokande vattnet någon minut - tills de nästan helt har blivit liksom lite genomskinliga. De får inte koka för länge, för då blir de för lösa i konsistensen. Låt dem ånga av och svalna på ett fat. Panera palsternacks-skivorna genom att doppa dem i ett uppvispat ägg och sedan i ströbröd (man kan också börja med att doppa dem i lite vetemjöl innan man doppar dem i äggvispet och ströbrödet). Klappa dem gärna lite, så att ströbrödet sitter bättre kvar. Stek dem genast några minuter på varje sida i smör på medelvärme. De ska bli gyllenbryna. Strax innan de är färdiga - salta och peppra på båda sidorna. Vispa ihop en vitsås i stekpannan när alla palsternackorna är klara. Servera palsternackorna och såsen med potatis och en skiva citron. Färska grönsaker till. Vitt halvtorr vin passar till.

~~~~~

Mossagårdspalsternacka

Palsternacka är en av de rotfrukter som vi odlar på Mossagården. Den är söt i smaken och god att steka eller rosta i ugn, gärna tillsammans med potatis.

Palsternacka med saffran

2 port

1 palsternacka
1 dl rapsolja
1 tsk saffran
1 msk soja (tamari)
Sås:
3 dl gräddfil
100 g hackad kokt skinka
0,5 tsk salt

Skala palsternackan och skär den i 0,5-cm tjocka skivor. Är palsternackan stor så dela den på längden så bitarna inte blir så tjocka. Lägg skivorna i en skål tillsammans med oljan, saffran och soja (tamari). Rör om. Stek palsternacks-bitarna i oljan på hög värme, de ska bli bruna men inte brännas. Salta. Blanda ihop såsen och servera med varm eller kall palsternacka.

~~~~~

## Den röda rättikan

Rättika är en släkting till rädisan, vilket man känner igen i både den friska smaken och i konsistensen. Rättikan kan vara olika stark beroende på sort och i vilken jord den har odlats. Rättikan är större än rädisan och finns i olika sorter, bl.a. vit, svart och röd.

Rättikan är god att riva eller skiva och använda rå i sallader, eller som pålägg eller dekoration. Den passar också bra att woka och att koka i grytor. Det går också bra att göra inläggningar av rättikan tillsammans med salt och andra kryddor.

Rättikan är speciellt populär i Kina och Japan, där man lägger stor vikt vid hur maten ser ut och här gör man vackra dekorationer av rättikan och serverar som tillbehör. Redan forntidens egypter odlade rättikor och åt rötterna, med förkärlek tillsammans med vitlök.

