

Vilken av veckans dagar gillar du bäst?

Svarar du torsdag? Då tycker du som jag! Kanske du dessutom har samma anledning att gilla just den dagen? Helt rätt! Det är dagen D för veckans Mossagårdslådor! Jag hämtar min leverans på Boutique Dermonie i Staffanstorps, som ägs av Maria Brink Alm. Hon hyser lådorna bland alla ekologiska hudprodukter och mysiga saltstenslampor som med sitt varma sken lyser upp butiken. Dessa speciallampor som tillverkats av äkta saltstenskristaller sägs fungera som luftrenare genom att de tillför luften minusjoner. På Mossagårdsfestivalen lyste just en sådan lampa upp en av logerna för artisterna – ett utlån av mig. Lampan glömdes bort när festivalen var över, och lite senare beslöt jag mig för att låta den stanna på Mossagården, där den nu gör tillvaron mycket behaglig för Pernilla, som jobbar med all administration.

Väl hemkommen öppnar jag först grönsakslådan, lossar andaktsfullt förslutningen till den blå prasslande påsen som skyddar de grönsaker som har valts ut för veckan. Spänstiga och fräscha ligger de där, färdiga att användas. Det bifogade Mossagårdsbladet tipsar om olika recept på baksidan, om nu idétorka skulle infinna sig. I fruktlådan gottar sig frigående äpplen med någon annan osminskad frukt för säsongen – just nu satsumas och päron. Det finns då ingen risk att det blir för lite fruktätande under veckan med så mycket frukt att välja på!

Just överraskningsprincipen lockar mig: att låta någon annan välja vad jag ska ha. Det gör att jag får prova på grönsaker jag inte skulle tänkt på att använda. Spaghettipumpa, som ingick i lådans innehåll för några veckor sedan – inte hade jag plockat på mig den i min livsmedelsaffär. Jag hade nog varit för feg. Men nu kokar jag upp den i bitar, enligt recept, drar med gaffeln i köttet som bildar spaghettiliknande trådar. Lite smör och kryddor och jag får mig till livs något jag aldrig smakat förut!

Mitt liv ändras sakta men säkert mot mer ekologiskt och rättvisemärkt; jag köper inte längre billiga flak med ägg från burhöns, efter att ha bevittnat en hårresande engelsk TV-dokumentär där Jamie Oliver lät tittarna få en inblick i allt om hanteringen kring äggproduktionen. Stackars burhöns. Vilket eländigt liv! Nej, jag tar mig hellre ut till Mossagårdens gårdsbutik där jag kan inhandla ekoägg från en gård i närheten – och avrunda med ett ”gofika i Trädgårdscaféet.

Att handla ekologiskt blir mer och mer en del av min vardag – bland annat med hjälp av Mossagårdslådorna!

Torun Sandberg, PR-ansvarig för 2009 års Mossagårdsfestival, och även ägare till matbloggen <http://matnjutning.blogg.se>

Liten grönsakslåda

Gul & Vit morot (Råby Biogrönt)
Selleri (Solmarka gård, Vassmolösa)
Vitkål (Solmarka gård, Vassmolösa)
Mixsallad (Italien)
Röd paprika (Italien)
Gurka (Italien)

Stor grönsakslåda

Gul & Vit morot (Råby Biogrönt)
Selleri (Solmarka gård, Vassmolösa)
Vitkål (Solmarka gård, Vassmolösa)
Mixsallad (Italien)
Röd paprika (Italien)
Gurka (Italien)
Aubergine (Italien)
Spenat (Italien)

StorStor grönsakslåda

Gul & Vit morot (Råby Biogrönt)
Selleri (Solmarka gård, Vassmolösa)
Vitkål (Solmarka gård, Vassmolösa)
Mixsallad (Italien)
Röd paprika (Italien)
Gurka (Italien)
Aubergine (Italien)
Spenat (Italien)
Grönkål (Mats Johnsson, Gnalöv)
Tomat (Spanien)
Avokado (Mexiko)
Citron (Italien)

Singellåda

Gul & Vit morot (Råby Biogrönt)
Selleri (Solmarka gård, Vassmolösa)
Mixsallad (Italien)
Gurka (Italien)
Aubergine (Italien)
Apelsin (Italien)
Clementin (Italien)
Banan (Ecuador)

Liten fruktlåda

Banan (Ecuador)
Apelsin (Italien)
Clementin (Italien)
Kiwi (Italien)

Stor fruktlåda

Äpple Rubinola (Dammstorp)
Banan (Ecuador)
Clementin (Italien)
Apelsin (Italien)
Kiwi (Italien)

Rotfruktslåda

Morot (Mossagården)
Vitbeta (Mossagården)
Jordärtskocka (Ångsö gård, Tygelsjö)
Gul lök (Solmarka gård, Vassmolösa)
Röd & Svart rättika (Mats Johnsson, Gnalöv)

