



mossagårdsbladet V50

Bjällerklang bjällerklang, vår julskinka har rymt...

Jag skulle kunna fortsätta rabbla valfri julsång för er i all oändlighet, men istället nöjer jag mig med att konstatera att det är jul igen. Julen innebär för många en hel del ätande, både hemma och hos den där bunten med släktingar man, med kärlek, far runt till under helgen.

Vare sig du blir stressad eller harmonisk vid den tanken kan du ha nytta av att veta att det *finns* ekologiska alternativ, det *går* att äta julbord utan kött (om du vill) och det finns *nyttigare* godis.

Julboxen från danska Woodshade är fantastisk, den innehåller ekologiska ingredienser och recept till julgodis. Beställ den och slipp räkna på hur mycket mandelmassa som går åt. Eller ge den som en gåva till någon annan, vi lovar att den uppskattas av både vuxna och barn. Misstänker du att pysslandet inte är något för dig eller dina nära och kära, finns också handgjorda praliner från samma danska märke. Fantastiskt goda men också väldigt vackra att se på. Vi rekommenderar **Läckerboxen**.

Kräver du mer finns samma praliner i **Cravings noir** (mörk, mjölkfri choklad) och **Cravings nature**. Pralinerna passar lika bra som gåva på nyår, då asken inte har något direkt jul-tema utan helt enkelt framstår som en välgjord och lyxig chokladask. Allt detta och mer på jultemat, finner du just nu i Ekobutiken på www.mossagarden.se

Då både Julafton och Nyårsafton infaller på fredagar i år, kommer det att bli ändringar i leveransdagarna.

Veckorna 51 och 52 kommer du att få leveransen en dag tidigare än normalt. Brukar du till exempel få leverans på torsdagen, får du den istället på onsdagen. Behöver du göra några ändringar i din prenumeration är du välkommen att kontakta oss på 046-85970 eller

kundtjanst@mossagarden.se, senast söndagen innan ändringen ska gälla.

För dig som bor i Stockholmsområdet kan nästa leverans ske vecka 2, 2011.

Vår gårdsbutik kommer vecka 51 och 52 att ha öppet onsdag och torsdag, 11-18.

Pernilla Larsson, Mossagården

Liten grönsakslåda

Morot (Mossagården)
Sallad (Frankrike)
Broccoli (Spanien)
Gurka (Spanien)
Tomat (Spanien)
Citron (Italien)

Stor grönsakslåda

Morot (Mossagården)
Sallad (Frankrike)
Broccoli (Spanien)
Gurka (Spanien)
Tomat (Spanien)
Citron (Italien)
Vitlök (Italien)
Paprika (Spanien)
Bönor (Marocko)

StorStor grönsakslåda

Morot (Mossagården)
Sallad (Frankrike)
Broccoli (Spanien)
Gurka (Spanien)
Tomat (Spanien)
Citron (Italien)
Vitlök (Italien)
Paprika (Spanien)
Bönor (Marocko)
Rödbetor (Rönneberga grönsaker)
Aubergine (Spanien)
Avokado (Spanien)
Grönkål (Solmarka gård, Vassmolösa)

Singellåda

Sallad (Frankrike)
Broccoli (Spanien)
Gurka (Spanien)
Tomat (Spanien)
Äpple Kim (Högdala gård, Skillinge)
Clementin (Italien)
Apelsin (Italien)

Liten fruktlåda

Äpple Kim (Högdala gård, Skillinge)
Banan (Domenikanska Republiken)
Clementin (Italien)
Apelsin (Italien)

Stor fruktlåda

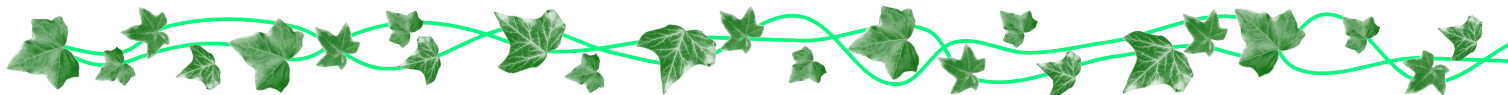
Äpple Kim (Högdala gård, Skillinge)
Päron Conference (Holland)
Kiwi (Italien) eller Banan (Domenikanska Rep.)
Clementin (Italien)
Apelsin (Italien)

Rotfruktlåda

Morot (Mossagården)
Gul lök (Marcellos farm, Nöbbelöv)
Rödbetor (Rönneberga grönsaker)
Kålrabbi (Räby biogrönt)

receptreceptreceptreceptreceptrec

Prova de härliga recepten med ingredienser från lådorna.



Apelsin- och morotssoppa

4 port

10 medelstora morötter
1 gul lök
1 msk smör
1 liter grönsaksbuljong
1,5 dl färskpressad apelsinjuice
1 tsk timjan
gräddfyl
hackade färska örter

Skala och skiva morötterna. Hacka löken fint. Hetta upp smör i en kastrull och fräs morötter och lök tills de mjuknar. Häll över vatten, grönsaksbuljong och apelsinjuice. Koka under lock i ca 15 minuter. Smaka av med timjan. Kör soppan slät i matberedare eller mixer. Servera med gräddfyl och strö över färska örter.

Broccoligratäng

2 port

1 broccoli
½ burk keso
2 ägg
½ dl parmesan
1 dl grädde
5 cm purjolök
1 msk smör

Skölj och dela broccolin i små buketter. Koka buketterna i lättsaltat vatten ca 2 minuter. Klicka en ugnsfast form med lite smör och häll i broccolin. Hacka purjolöken och strö den över broccolin. Blanda ägg, keso, ost samt grädden till en

smet. Krydda med en aning muskot, örtsalt samt svartpeppar. Slå blandningen över broccolin och gratinera i ugnen ca 15 minuter. Servera broccoligratängen med en grönsallad och timjandoftande potatisklyftor. Tomat och finskivad röklök med en skvätt balsamvinäger balanserar fint med sin syrlighet till anrättningen.

Juligt bröd

5 dl dinkelmjöl
2 dl grahamsmjöl
3 dl rågsikt
2,5 dl fyrcornskross
1 dl vetegroddar
1 tsk havssalt
4 tsk bikarbonat
5 msk blandade brödkryddor
1 liter filmjök
1 dl russin
0,5 dl sirap

Sätt ugnen på 175 c. Blanda alla torra ingredienser. Rör ned filen o sirapen. Smöra o bröa två 1.5 liters avlånga formar. Grädda ca 100 minuter. Alternativ – gör halva satsen i en brödform och grädda i 60 minuter.

Pressgurka

1 gurka
1 dl vatten
2-3 msk ättikssprit
2-3 msk råsocker
3 msk finhackad persilja

Blanda samman alla ingredienserna till lagen. Rör tills sockret löst upp sig. Skiva en gurka i tunna fina skivor med osthyveln. Lägg gurkskivorna i fin glasburk och slå över lagen. Låt stå minst en timma innan servering. Håller en månad i kylskåpet.

Dal med morötter

4 port

1 gul lök, grovhackad
2 morötter i tärningar
1 msk curry
1 msk olja
2 dl röda eller gröna linser
5-8 dl vatten
½-1 tsk salt
ev. en msk smör

Fräs lök, morot och curry i oljan en minut på medelvärme. Tillsätt sköljda linser, salt och 5 dl kokande vatten. Puttra på låg värme under lock tills linserna är mjuka (röda 10 min, gröna 20-30 min) Späd med mer vatten vid behov – linserna sväller mycket! Smaka av med salt och gärna en klick smör. Servera med ris och sallad.

