

mossagårdsbladet v33

Mossagården mitt i trädgårdslandet!

Till helgen den 17-19 augusti kommer alla trädgårdstokiga få sitt lystmäte. Då går nämligen Landskrona Trädgårdsgille av stapeln – ett utmärkt utflyktstillfälle för hela familjen! Och, javisst – Mossagården kommer att finnas där, på lördagen!

Nu på fredag invigs årets happening med picknickkonsert och tal av Slottsträdgårdens John Taylor – en trädgårdsmästare som drivs av ett genuint ekologiskt engagemang. Senare under kvällen bjuder Landskronas konsthall på en vernissage av utställningen ”Konstnärens trädgård”. Och det kommer att lagas mat av olika kokkar med Mossagårdens råvaror!

Under lördagen fortsätter festligheterna med en stor trädgårdsmarknad utanför Konsthallen. Här kan den som är på jakt efter en viss typ av växt eller något udda trädgårdsredskap antagligen hitta det den letar efter! För både stora och små erbjuds det en skapande verkstad med trädgårdstema på Hemslojdens butik och café, samtidigt som Citadellets kokkar lockar med nyskördade läckerheter. På söndagen kan man boka in sig på en guidad trädgårdstur till Ven eller besöka Hembygdsgrården i Asmundtorp, för att ta del av ett genuint skördegille med musik, café och gammaldags hantverk.

Fram till den 21 augusti kommer det även att finnas chans att beundra en mängd unika ”flytande trädgårdar” i vallgraven intill Konsthallen - fantasifyllda och prunkande kreationer som olika lokala företag och föreningar varit med och skapat. Vid helgens slut är det dags för publiken att rösta fram den ”Flottaste Flotten” av dem alla. Om man ändå behöver mer inspiration för att orka ge sig på sin egen trista gräsplätt, kan man passa på att göra ett besök hos några av de trädgårdsföretag och privatpersoner som i helgen öppnar grinden till sina trädgårdar. Visst kliar det redan lite i de gröna fingrarna? Hela programmet finns på www.landskronakultur.se

Anna Wagner, Mossagården 2007

Liten grönsakslåda

Gula morötter (Agriborg/Nöbbelevs gård), Gurka (Mandelmanns), Bönor (Bjärhus, Klippan), Purjo (Bjärhus, Klippan), Broccoli (Ångsro, Tygelsjö), Tomat (Bjärhus, Klippan/Mandelmanns, Simrishamn)

Stor grönsakslåda

Gula morötter (Agriborg/Nöbbelevs gård), Gurka (Mandelmanns), Bönor (Bjärhus, Klippan), Purjo (Bjärhus, Klippan), Broccoli (Ångsro, Tygelsjö), Zucchini (Mossagården), Tomat (Bjärhus, Klippan/Mandelmanns, Simrishamn), Sallad (Nöbbelevs gård)

StorStor grönsakslåda

Paprika (Råby Biogrönt), Gula morötter (Agriborg/nöbbelevs gård), Gurka (Råby Biogrönt), Bönor (Bjärhus, Klippan), Purjo (Bjärhus, Klippan), Broccoli (Ångsro, Tygelsjö), Zucchini (Mossagården), Tomat (Bjärhus, Klippan/Mandelmanns), Sallad (Nöbbelevs gård), Blomkål (Nöbbelevs gård), Rödbetor (Gnalöv)

Singellåda

Gula morötter (Agriborg/Nöbbelevs gård), Gurka (Råby biogrönt), Purjo (Bjärhus, Klippan), Broccoli (Ångsro, Tygelsjö), Banan (Dominicanska Republiken), Äpple (Royal Gala, Nya Zeeland), Grapefrukt (Sydafrika)

Liten fruktlåda

Äpple (Arreskov, Dagstorps fruktodling), Physalis (Ångsro, Tygelsjö), Grapefrukt (Sydafrika), Banan (Dominicanska Republiken), Vindruvor (Italien)

Stor fruktlåda

Äpple (Arreskov, Dagstorps fruktodling), Physalis (Ångsro, Tygelsjö), Grapefrukt (Sydafrika), Banan (Dominicanska Republiken), Plommon (Alnarps trädgårdar), Äpple (Royal gala, Nya zeeland), Päron (Williams, Italien)

Rotfruktslådan

Kålrambi (Arne Persson, Agriborg), Morot (Mossagården), Palsternacka (Mossagården)

Recept av Marianne Olson, Mossagården

Couscoussallad med haloumi

4 port

250 g gula morötter
1 broccoli
1 paprika
½ purjolök
några vitlöksklyftor
250 g fullkornscouscous
ev citronsaft
1 dl naturell yoghurt
salt och peppar
några till vitlöksklyftor

Tillaga couscousen enligt anvisningarna på paketet. Koka små brocolibuketter i lite saltat vatten, de blir godast och behåller spänsten bäst om man bara har lite vatten i botten av kastrullen och kokar med lock hela tiden. Fräs strimlad purjolök, paprika, grovt hackad vitlök och grovt rivna morötter i några matskedar olja. Blanda ner alla grönsakerna i couscousen när denna är färdig. Krydda efter behag, grovmalen svartpeppar, färsk timjan och citronsaft är gott i. Skiva haloumin i ½ cm skivor och stek i lite olja tills de blir gyllenbruna. Blanda med couscousen och grönsakerna. Byter man haloumin mot tofu blir rätten helt vegansk.
Sås: Blanda 1 dl naturell yoghurt med ett par pressade vitlöksklyftor, lite salt och lite peppar.

Den goda snabba broccolisoppan

2 port

2 brocolibuketter
2 st kaffegrädd
salt och peppar

Koka broccolin i lättsaltat vatten tills de är mjuka. Häll ut det mesta av vattnet. Häll i kaffegrädden och låt koka ett par minuter. Smaka av med salt o peppar. Kan det bli enklare – och godare!

Rödbetsoppa med linser

4 port

5-6 rödbetor
1 ½ dl gröna linser
1 rödlök
1 stor morot
buljong, tärning eller pulver
2 potatisar
1-2 klyftor vitlök

Skölj linserna och lägg dem i en soppgräda, häll på 1 liter vatten och låt koka medan du förbereder grönsakerna. Hetta upp lite olja i en stekpanna. Skala och riv rödbetor och morot grovt, hacka rödlöken och fräs dem en aning. Skala och skiva potatisen och vitlöken, och häll sedan alla grönsaker i soppgrädan tillsammans med buljongen. Koka tills linser och rotfrukter är mjuka, ca 25 minuter. Smaka av med salt o peppar.

Broccolipaj

100 g smör
3 dl vetemjöl
lite vatten
1 broccoli
1 purjolök
2 dl crème fraiche
2 dl mjölk
2 tsk torkad timjan eller 1 knippe färsk
1-2 vitlöksklyftor
några nypor örtsalt
2 dl riven västerbottenost

Arbeta ihop smör och vetemjöl, tillsätt vatten tills degen blir smidig. Klä en pajform med degen, nagga den och låt den stå kallt ett slag. Koka broccolin några minuter. Hacka purjon och fräs den i lite olja. Förgrädda pajskalet i 200 grader i ca 10 minuter. Lägg purjon i botten på pajskalet och lägg broccolin ovanpå. Vispa samman crème fraiche, mjölk, riven ost, örtsalt, pressad vitlök och timjan och häll detta över alltsammans. Grädda i ca 30 minuter.

Grönsakspakor

4 port

1 stor potatis (eller 3-4 små) (fast sort)
1 litet blomkålshuvud
1 paprika
½ purjolök
¼ av ett litet vitkålshuvud
1 ½ dl majs-korn
3 tsk garam masala
2 tsk koriander
4 dl dinkelmjöl
1 tsk bakpulver
1 msk pressad citron
1 tsk salt

Skala och koka potatisen, men inte för mjuk. Dela och koka blomkålen och vitkålen tillsammans i ungefär 7 minuter. Hacka alla grönsakerna fint. Rör ihop kryddor, mjöl, citron, salt och bakpulver till en ganska tjock smet och blanda sedan ner de hackade grönsakerna och majsen i smeten. Värm en stekpanna med lite olja till ganska hög värme och fritera/stek plättarna tills de blir gyllenbruna. Servera med chutney eller lingonsylt.

Morotsbiffar med kikärter

4 port

4 gula morötter, lättkokta i ca 5 min
2 potatisar, lättkokta i ca 5 minuter
2 msk keso
1 msk vetemjöl
1 dl kokta kikärter, grovhackade
1 liten knippa mynta, grovhackad
svartpeppar
ströbröd

Grov riv morötter och potatis. Blanda med keso, kikärtorna och vetemjölet. Smaksätt med svartpeppar och salt och forma till små biffar. Vänd dem i ströbrödet och stek dem i smör och olivolja ca 3 minuter på varje sida.