



# mossagårdsbladet V40

## Mossagården i final i Q-scramble!

För fjärde året i rad är team Mossagarden.se direktkvalificerade till finalen i Q-scramble (en golftävling som spelas i lag om 4 personer i varje lag). Finalen avgörs nu på torsdag 4/10 och vi håller förstås tummarna för våra ädla representanter! De kanske inte kommer att vara bäst av alla i tävlingen men de kommer säkert att vara några av de gladaste på golfbanan, för det blir man när man får tävla i den bästa sport som man känner till! Förra året lyckades vår lagledare, Christer Ohlsson, med den tuffa bravaden att slå en hole in one (med en driver!) i just finalomgången! Vi får se vad som händer i år!

För oss andra jordbor som inte delar samma stora entusiasm i golf, hur är då vår syn på denna sport? Och hur ställer vi oss till dess miljöpåverkan i naturen? Går det att finna några ekologiska golfbanor i Sverige? Jo, så här ligger det till! Vi kan dessvärre konstatera att det går åt stora mängder av både konstgödning och bekämpningsmedel för att hålla gräset på banorna så vackert grönt, lika mycket som i ett icke-ekologiskt lantbruk. För att få bukt med problemen med skadeinsekter, skadliga svampar och ogräs använder de flesta golfbanor bekämpningsmedel av olika slag, då främst herbicider och fungicider på de finklippta delarna av golfbanorna. Bekämpningsmedlet kan följa med yt- och grundvatten och de flesta skadar även andra organismer än dem de är ämnade för. Pesticider kan även anrikas i näringskedjan och skada arter som de från början inte kommer i kontakt med.

Och jag hoppas att ni tycker som jag, att vi istället för att bli deprimerade av alarmerande information, ska lyfta fram de goda exemplen, för visst finns dem! Olika ekologiska golfbanor finns runt om i Sverige – och visst är det dem vi ska gynna! I vår egen kommun, Lund, har vi en helt ekologiska golfbana, Värpinge Golfbana! Och även i andra delar av landet finner vi golfentreprenörer som tagit ställning – för miljön! Bland dem kan nämnas Hofgårds GK i Rolfstorp (Halland) och Storängens Golfklubb på Öland. Fast fler initiativtagare behövs!

*Ebba-Maria Olson, Mossagården*

[www.mossagarden.se](http://www.mossagarden.se)

Mossagården eko ab, Mossagården, 240 14 Veberöd, tel. 046-85544, fax 046-855 85, kontor: 046-85970, [info@mossagarden.se](mailto:info@mossagarden.se)

### Liten grönsakslåda

Morot (Mossagården), Sallad (Råby Biogrönt/Mats i Gnalöv), Rättika (Mats i Gnalöv), Broccoli (Ångsro, Tygelsjö), Champinjon (Holland), Tomat (Holland)

### Stor grönsakslåda

Morot (Mossagården), Sallad (Råby Biogrönt/Mats i Gnalöv), Rättika (Mats i Gnalöv), Broccoli (Ångsro, Tygelsjö), Champinjon (Holland), Tomat (Holland), Vitlök (Danmark), Paprika gul/röd (Holland), Tomat (Holland)

### StorStor grönsakslåda

Rödbetor (Mats, Gnalöv), Vitkål (Mats, Gnalöv), Blomkål (Danmark), Morot (Mossagården), Sallad (Råby Biogrönt/Mats i Gnalöv), Rättika (Mats i Gnalöv), Broccoli (Ångsro, Tygelsjö), Champinjon (Holland), Tomat (Holland), Vitlök (Danmark), Paprika gul och röd (Holland), Tomat (Holland)

### Singellåda

Morot (Mossagården), Bondbönor (Råby Biogrönt), Broccoli (Ångsro, Tygelsjö), Champinjon (Holland), Äpple (Dagstorps fruktodling), Grapefrukt (Sydafrika), Kiwi (Nya Zeeland)

### Liten fruktlåda

Banan (Dominikanska republiken), Äpple (Dagstorps fruktodling), Apelsin (Sydafrika), Grapefrukt (Sydafrika)

### Stor fruktlåda

Äpple (Dagstorps fruktodling), Physalis (Ångsro, Tygelsjö), Päron (Norrköping), Apelsin (Sydafrika), Grapefrukt (Sydafrika), Kiwi (Nya Zeeland), Banan (Dominikanska republiken)

### Rotfruktlådan

Morot (Mossagården), Palsternacka (Mossagården), Kålrammi (Mats, Gnalöv), Rödkål (Mats, Gnalöv)

### Ostlådan

Gouda morot (Holland), Parmesan (Italien), Gouda extra lagrad (Holland)

## Broccolipasta med gorgonzola

4 port

1 broccoli  
300 g pasta penne  
200 g gorgonzola  
salt  
grovmalen svartpeppar

Dela broccolin i mindre bitar, även stammen. Koka pastan och tillsätt broccolin efter halva tiden. Häll av vattnet. Lägg tillbaka pastan och broccolin i grytan. Smula ner gorgonzolan, värm och låt osten smälta. Smaka av med salt och svartpeppar. Servera med bröd.

~~~~~

## Omelett med bacon- och champinjonestuvning

2 port

140 g bacon  
250 g champinjoner  
1,5 msk vetemjöl  
2 dl vätska, ex mjölk  
0,5 tsk soja  
salt och peppar  
4 ägg  
2 krm salt  
4 msk vatten

Fräs svampen i smör i en kastrull. Strö över mjöl och tillsätt vätskan under omrörning. Koka på svag värme ca 5 minuter. Smaka av med soja, salt och peppar. Stek baconet. Vispa ihop ägg, salt och vatten med en gaffel, bara så att det blir blandat. Fräs fett i en stekpanna. Häll i omelettsmeten. Lyft eller stick i den på några ställen så att lös smet kan rinna ner och stelna. Vik den nygräddade omeletten över svampstuvningen på ett serveringsfat och servera tillsammans med bacon och en sallad.

## Tomat- och potatissoppa

4 port

1,5 msk olivolja  
2 gula lökar, hackade  
6 dl vatten  
400 g skalad potatis, tärnad  
500 g tomat, skållad och hackad  
1 tsk salt  
1 tsk timjan  
2 pressade apelsiner  
0,5 tsk mald svartpeppar  
1 buljongtärning

Värm oljan i en stor gryta. Lägg i löken och fräs mjuk på medelvärme. Tillsätt vatten, potatis, tomat, salt, timjan, pressad apelsin, svartpeppar och buljongtärning. Låt koka upp och sjuda i 25 minuter. Mixa till en slät soppa. Garnera med skivor av tomat och apelsin.

~~~~~

## Tomat- och champinjonlasagne

4 port

6 lasagneplattor  
150 g champinjoner  
2 msk smör  
10 bitar soltorkade tomater  
1 burk krossade tomater  
2 tsk rosmarin  
salt, peppar  
100 g riven ost

Förkoka lasagneplattorna i rikligt med vatten 3-4 min. Skiva champinjonerna. Fräs upp dem i matfett i en stekpanna. Skär de soltorkade tomaterna i mindre bitar och blanda dem med champinjonerna. Tillsätt tomaterna och krydda med rosmarin. Smaka av med salt och peppar. Häll lite av såsen i en eldfast form. Täck med ett lager plattor. Varva plattor och sås, avsluta med ett lager sås. Strö över riven ost. Gratinerar mitt i ugnen vid 200 grader i ca 20 min.

## Rödbetsburgare i pitabröd

4 port

400 g kokta rödbetor  
300 g kokt potatis  
1 gul lök  
2 pressade vitlöksklyftor  
1 äggula  
2 msk potatismjöl  
0,5 tsk salt  
1 krm svartpeppar

Finriv rödbetorna och potatisen. Finhacka löken. Blanda resten av ingredienserna till en smet. Forma till platta, tunna biffar. Stek biffarna på svag värme i smör. Serveras i pitabröd men rätten är även god med potatis. Till serveringen är det gott med en enkel svamp- och lökröra som fyllning i brödet.

~~~~~

## Champinjon och tomat från Holland

*Vanligtvis är den skånska tomatssäsongen ganska lång men i år har två av våra tomatodlare fått sina växthus översvämmade i regnperioden i somras och till följd av det var det många av tomatplantorna som dog och skörden blev låg. Därför har vi börjat med import av tomat tidigare än vanligt. Även champinjoner är en vara som vi oftast importerar. Förr hade vi kravgodkänd champinjon att inhandla bara en mil bort, men eftersom se svenska tillverkarna av ekologisk kompost slutade eller höjde sina priser avsevärt var det tyvärr också många KRAV-anslutna champinjonodlare som gick ifrån det ekologiska. Men vi har fortfarande hopp om att nya ska börja!*

