

Mossagårdsbladet v47

Välkomna till julbasar på Mossagården!

Söndagen den 9 december är gårdsbutiken fylld med julens alla dofter. Granrisdoften förflyttar oss, utan att vi egentligen märker det, en bit in i storskogens lugna famn. Men ödsligt är det knappast eftersom doften av de tända ljusen, pepparkakorna, glöggen, kaffet och safranet möter skogsdoften med minnen av kalas och högtid.

I butiken har vi som vanligt frukt och grönt men också ekologiska julgåvor i presentform, nötter, russin, vaniljstäng, bröd, grönkål, choklad, apelsiner, clementiner, citroner, kryddor m.m. Vi öppnar kl. 10 och stänger kl. 17 och bjuder på glögg/kaffe och pepparkakor. Och såklart kommer vi att finnas på plats för att prata en stund och lyssna på era tankar och funderingar!

Vi har också bjudit in speciellt utvalda hantverkare! På plats finner vi en riktig smed, som kan smida allt från minsta spik till stora inredningar. Och de härliga profilerna från Nordic Naturfiber och Klippt & Skuret, som säljer ekologiska tyger, byggmaterial och kläder.

Samma helg är det fler julmarknader på gång i Romelebygden. Även Vombs byahus har julmarknad den 9-10:e december. Det är bara att ta sig en runda bland glögg och tomtar. Hjärtligt välkomna!

Mossagården välkomnar alltid nya utlämningsställen! Bor du på en mindre ort som ännu inte har något eget ställe? Några tips är att kontakta grannar, sätta upp lappar i närområdet eller kanske prata med föräldrarna på ortens dagis. Ni ska vara 7 personer för att bilda ett nytt utlämningsställe. Broschyrer för utdelning kan du få hemskickat från Mossagården, alternativt beställa dem direkt i Ekobutiken.

Och – snart finns julutbudet ute på nätet. Håll utkik!

Ebba-Maria Olson, Mossagården

Liten grönsakslåda

Jordärtskocka (Tony Håkansson, Tygelsjö),
Broccoli (Tony, Tygelsjö), Gul morot
(Nöbbelövs Gärd), Champinjon (Holland),
Tomat (Holland), Gurka (Holland)

Stor grönsakslåda

Jordärtskocka (Tony Håkansson, Tygelsjö),
Broccoli (Tony, Tygelsjö), Gul morot
(Nöbbelövs Gärd), Champinjon (Holland),
Tomat (Holland), Gurka (Holland), Paprika
Gul och Röd (Holland), Zucchini (Holland)

StorStor grönsakslåda

Fänkål (Mats Johnsson, Gnalöv), Rödkål (Mats,
Gnalöv), Purjolök (Bjärhus, Klippan), Avokado
(Mexiko), Jordärtskocka (Tony Håkansson,
Tygelsjö), Broccoli (Tony, Tygelsjö), Gul morot
(Nöbbelövs Gärd), Champinjon (Holland),
Tomat (Holland), Gurka (Holland), Paprika
Gul och Röd (Holland), Zucchini (Holland)

Singellåda

Jordärtskocka (Tony Håkansson, Tygelsjö), Gul
morot (Nöbbelövs Gärd), Paprika Gul och
Röd (Holland), Zucchini (Holland), Äpple
Santana (Dammstorp, Malmö), Banan
(Dominikanska Rep.), Blodgrapefrukt (Italien)

Liten fruktlåda

Äpple Santana (Dammstorp, Malmö), Banan
(Dominikanska Republiken), Blodgrapefrukt
(Italien), Clementin (Italien)

Stor fruktlåda

Äpple Gloster (Alnarps Fruktodling), Banan
(Dominikanska Republiken), Äpple Santana
(Dammstorp, Malmö), Blodgrapefrukt (Italien),
Apelsin (Italien), Päron (Holland)

Rotfruktslådan

Morot (Mossagården), Palsternacka
(Mossagården), Bakpotatis (Fritz Thelin, Viken),
Rödbetor (Rönneberga Grönsaker)

Ostlådan

Gouda extralagrad (Holland), Cheddar
(Tyskland), Fetaost eller Castello Danmark)

Vintergryta

(4 port)

8 potatisar
3 msk olivolja
2 msk sesamolja
250 g broccoli i buketter
2 hackade gula lökar
2 strimlade röda paprikor
150 g champinjoner
30 g hackade cashewnötter
2 msk tamari eller sojasås
2 msk limesaft
2 krm citronpeppar
4 msk sweet chilisås

Sätt ugnen på 225°. Skala och klyfta potatisen. Olja in den i lite olivolja och salta lätt. Lägg potatisen i en ugnsfast form och baka den ca 30 minuter. Gör under tiden grytan. Värm oljorna i en stekpanna med höga kanter. Lägg i broccolin och låt fräsa några minuter. Lägg i resten av grönsakerna och nöterna och låt det mjukna och få färg. Tillsätt tamari, limesaft, citronpeppar och sweet chilisås. Smaka av - servera med potatisen och en sallad.

~~~~~

## Champinjoner i chili- och limemarinad

(2-4 port)

250 g små, hela champinjoner  
2 msk limesaft  
1 msk rivet limeskal  
1 tsk socker  
0,5 dl olivolja  
1 pressad vitlöksklyfta  
1 krm koriander  
0,5 krm chilipulver

Fräs champinjonerna i olja. Blanda limesaften med rivet limeskal, socker, olivolja, vitlöken, koriander och chilipulver i en skål. Vänd champinjonerna i blandningen och ställ dem kallt i 1 timme innan servering.

## Soppa på skockor

- är så gott! Kolla in receptet på [mossagarden.se](http://mossagarden.se), under fliken "recept"!

## Broccolipasta med avokadodressing

(4 port)

500 g pasta, färsk  
500 g broccoli  
1 dl matlagningsvin, vitt  
4 msk soltorkade tomater  
1-1,5 tsk vitlök  
1 dl svarta oliver  
svartpeppar, parmesan

Koka pastan och broccoli. Rör samman vin, soltorkade tomater, vitlök och oliver. Blanda röran med den avrunna pastan och tillsätt broccolin. Mal över lite peppar och riven parmesan. Avokadodressing: Mixa köttet av 1 mogen avokado med 1,5 dl vatten, 2 tsk senap, 1 pressad vitlöksklyfta och 1 krm havssalt så att det blir en slät sås. Servera broccolipastan med den krämiga avokadodressingen och en grön sallad.

~~~~~

Frittata med fänkål

(8 port)

1 kg potatis, skalad
1 fänkål
1 zucchini
1 gul lök
olivolja, några kvistar timjan
10 ägg
5 dl gräddfil
4 dl goudatost, lagrad och riven
salt, peppar

Koka potatisen i lättsaltat vatten i 10 minuter. Låt svalna. Skär fänkål, zucchini och gul lök i tunna halvmånar. Fräs grönsakerna i het panna med olivoljan i några minuter. Olja in en långpanna, skiva den skalade potatisen och täck botten med den. Lägg ut timjankvistar. Lägg de frästa grönsakerna på potatisen och platta ut dem. Vispa samman ägg, gräddfil och den rivna osten. Smaka av salt och peppar. Häll smeten över grönsakerna. Sätt in i ugnen på 200° och grädda tills äggsmeten stelnat i ca 30 minuter.

Morotsbiffar med örteso

4-5 morötter
1/2 riven rå potatis
1/2 hackad lök
1 burk keso
hackad mynta
salt
peppar
ägg

Riv morötterna fint och blanda i 1/2 riven rå potatis, 1/2 hackad lök, salt och peppar. Blanda i ägg, så många att det binder raspet. Stek som biffar på svag värme, ca 8 min/sida. Blanda 1 burk keso och hackad mynta. Servera med potatis.

~~~~~

## Crêpes med svampstuvning

(15 små pannkakor)

2,5 dl vetemjöl  
0,5 tsk salt  
6 dl mjölk  
3 ägg  
2-3 msk smör  
ev. rivna morötter  
*Champinjonestuvning:*  
200 g svamp  
1 msk riven lök  
1,5-2 dl vispgräddde  
salt, vitpeppar och örtekrydda  
ev. curry

Blanda mjöl och salt. Tillsätt hälften av mjölken och vispa till en jämn smet. Häll sedan i resten av mjölken. Vispa sist i äggen. Smält fett och rör ner det i smeten. Då behövs inget extra fett vid gräddningen. För att göra det lite roligare kan man röra ner rivna morötter i smeten. Grädda crêpsen. Till stuvningen, skär svampen i tärningar och fräs tillsammans med löken (och ev curry). Späd med vispgrädden, lite i taget. Låt det koka ihop. Krydda med lite salt, vitpeppar och örtekrydda. Fördela några msk svampstuvning på varje pannkaka och rulla ihop dem.

