



mossagårdsbladet V51



Vi vill önska er alla en riktigt God Jul!

Tack alla ni som kom och besökte oss på julbasaren i söndags! Det är så härligt att träffa er kunder på riktigt och det gav oss verkligen mersmak! Vi har redan fått en massa idéer om vad vi kan hitta på till nästa års julbasar. Även om vi inte ses personligen nu under julen så kommer vi i alla fall att komma till er och leverera varor varje vecka under jul och nyår.

Ni som reser bort under julen eller av annan anledning vill göra ett uppehåll i era prenumerationer vill vi påminna om att ni hör av er till oss via mail eller telefon. Annars får tomten kanske lite väl mycket att äta på julafton, när det står både gröt och grönsakslådor på trappen.

Vi har många nya varor i Ekobutiken! Ni kan hitta dom under fliken *Veckans nyheter* och *Julens frestelser*. Vi lägger ut varorna efter hand och så fort vi hinner. Håll utkik! Där finns en del unika och roliga saker som, Lynga Örts juliga te ”Tipp Tapp” och ekologisk och rättvisemärkt kakao. Under julens frestelser hittar ni också dansk choklad, kryddor, marsipan, nougat och en box med praliner med namnet ”Läckerboxen” och tre olika julkorgar, den perfekta klappen till någon man gillar. Vad mer, du hittar också svensk glögg och valnötter i storpack, ost m.m.


Vi kommer att leverera lådor precis som vanligt under alla julveckorna. Fast i nästa vecka, 52, är det en stor ändring: ni som vanligtvis får leverans på torsdagen kommer att få leverans på fredagen istället. Och ni som får leverans på fredagen kommer att få leverans på lördagen istället. Boka in detta i kalendern! (Undantag är i Göteborg, då vi här levererar på fredagen som vanligt).

Vi vill också önska er alla en riktigt god, skön och grön jul!
För det är ni värda!

Önskar Ebba-Maria Olson tillsammans med oss andra som arbetar med och på Mossagården!

www.mossagarden.se

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



Liten grönsakslåda

Morot (Mossagården), Vitkål (Ångsö gård, Tygelsjö), Gul morot (Råby Biogrönt, Hörby), Rödbetor (Rönneberga Rödbetor), Aubergine (Spanien), Gurka (Spanien), Tomat (Spanien)

Stor grönsakslåda

Morot (Mossagården), Vitkål (Ångsö gård, Tygelsjö), Gul morot (Råby Biogrönt, Hörby), Rödbetor (Rönneberga Rödbetor), Aubergine (Spanien), Gurka (Spanien), Tomat (Spanien), Avokado (Mexico), Grönkål (Danmark)

StorStor grönsakslåda

Rödlök (Ångsö gård, Tygelsjö), Savoykål (Agriborg, Tomelilla), Röd paprika (Spanien), Zucchini (Spanien), Morot (Mossagården), Vitkål (Ångsö gård, Tygelsjö), Gul morot (Råby Biogrönt, Hörby), Rödbetor (Rönneberga), Aubergine (Spanien), Gurka (Spanien), Tomat (Spanien), Avokado (Mexico), Grönkål (Danmark)

Singellåda

Morot (Mossagården), Vitkål (Ångsö gård, Tygelsjö), Rödbetor (Rönneberga Rödbetor), Gurka (Spanien), Tomat (Spanien), Äpple Elstar (Holland), Grapefrukt (Italien), Banan (Dom. Rep.)

Liten fruktlåda

Äpple Elstar (Holland), Clementin (Italien), Apelsin (Italien), Banan (Dom Republiken)

Stor fruktlåda

Äpple Elstar (Holland), Grapefrukt (Italien), Kiwi (Italien), Päron Conference (Italien), Clementin (Italien), Apelsin (Italien), Banan (Dominikanska Republiken)

Rotfruktlåda

Palsternacka (Mossagården), Morot (Mossagården), Rödbetor (Rönneberga Rödbetor, Rönneberga), Jordärtskocka (Tony, Tygelsjö)

Ostlåda

Gouda (Holland), Cheddar (Tyskland), Vitlöksost (Danmark), Fetaost (Danmark)

Grönkålssoppa

300 g grönkål
1 liter grönsaksbuljong
½ dl sojagrädde
örtsalt
1 krm vitpeppar
1 tsk timjan
1 tsk mejram

Hacka grönkålen i mindre bitar. Koka upp buljongvattnet och låt kålen koka på medelvärme under lock ca 15 minuter. Mixa soppan, enklast med handmixer direkt i kastrullen. Tillsätt grädden, mixa litet till. Låt soppan bli varm och koka litet lätt i 5 minuter medan du smaksätter den med saltet och kryddorna.

Senapssill

1 msk senap
1,5 - 2 tsk socker
0,5 msk vinäger
3 msk olja
1 dl sojagrädde
1 röd lök
1 ättiks-/saltgurka
aubergine eller zucchini

Skär aubergine i strimlor (filéer). Koka dessa i kraftigt saltat vatten till dess de blir mjuka och sladdriga. Blanda ihop senap, socker och vinäger. Tillsätt olja i en fin stråle under omrörning. Blanda i sojagrädden. Håll såsen över auberginen. Garnera slutligen med gurka och rödlök.

Inlagd "sill"

1 gurka
1 rödlök
1 morot
1/2 dl socker
1/2 tsk salt
1/2 dl äppelcidervinäger
1 dl vatten
1/2 påse sillkryddor

Skala gurkan och skär den i tärningar. Skala och skär löken och moroten i tunna skivor. Blanda socker, salt, vinäger, vatten och kryddor. Rör så att socker och salt löser sig. Slå lagen över de skurna grönsakerna. Låt stå över natten.

Nejliksbakad rödlök

Tryck i några kryddnejlikor i löken så får du ett läckert, doftande och dekorativt tillbehör till julbordet!

4 medelstora gula lökar
1 msk kryddnejlikor
1 msk olja
1 msk honung
1 tsk grovt medelhavssalt

Sätt ugnen på 200°. Skala lökarna, skär ett kryss i toppen och Tryck i kryddnejlikorna. Ställ lökarna på ett ugnssäkert fat. Pensla med olja och honung. Stek i ugnen 30-35 minuter. Strö på salt.

Rödbetssallad

2-3 kokta rödbetor
1 morot
1 äpple
½ dl finhackad rödlök
1½ dl finhackad sur- el. saltgurka

dressing:
2 msk gurkspad
2 msk olja
1-2 msk hackad kapris
1-1½ tsk Dijonsenap
örtsalt
mald kryddpeppar

Skala och hacka rödbetor, morot och äpple mycket fint. Blanda det hackade med lök, gurka och dressing. Smaka av salladen med litet kaprispad. Låt salladen stå och dra i kylskåpet några timmar före serveringen.

Rödbetsbiffar

4 potatisar
4 rödbetor
1 lök
salt och peppar
olja

Koka potatisarna och rödbetorna var för sig, potatisarna i ca 20 minuter och rödbetorna i 30-60 minuter. Mosa potatisen och finhacka rödbetorna. Finhacka löken. Rör ihop alla ingredienser ordentligt, salta och peppra. Forma till biffar och stek i olja.

Raw food sillsallad

Mer vitaminer på julbordet!

4 urvattnade saltsill-filéer eller motsvarande mängd inlagd sill eller matjesill
½ finhackad gul lök
1 äpple i fina bitar
3 råa rödbetor i ½-cm kuber
2 kokta kalla potatisar (kan uteslutas, men salladen blir lösare då)
½ dl finhackad ättiksgurka
2 tsk riven pepparrot
2 msk senap
1 msk äppelcidervinäger
2 msk rapsolja
salt
2 dl crème fraiche eller matlagningssyoghurt

Allt ska vara skuret i fina små tärningar. Blanda allt noga, låt stå kallt några timmar, eller gärna till nästa dag.

Variation: Skippa sillen, det är jättegott ändå!

Rajta (Indisk morotsyoghurt)

Riv några stora morötter grovt. Blanda med en burk matlagningssyoghurt, salta försiktigt, smaksätt med torkad mynta eller en pressad vitlöksklyfta. Gott som tillbehör till lite starkare mat på bordet.

Morotslåda

1 kg morötter
1 dl råris
2 dl vatten
3 msk veg grädde
morotsspad
salt

Skala och koka morötterna i saltat vatten. Koka råriset sakta i vattnet till dess att det blir mjukt (se koktid på förpackningen). Mosa morötterna och blanda dem med riset och grädden. Späd med morotsspadet om smeten verkar för hård. Smaksätt med salt och örtekryddor. Grädda i 200° ugnsvärme i ca 45 min.