

Tomte, julklappar och ekologisk mat!

– Finns här några snälla barn?

Jo, visst har barnen varit snälla! Snart får de sina klappar av tomten och ett lugn lägger sig i stugorna. Men det finns faktiskt snälla vuxna också som ger barnen osynliga paket. Vad är det för osynliga julklappar som samtidigt finns här men som också finns hos mängder av barn runt om i världen? Ja, vad kan det vara?

Jag önskar mig i alla fall att det kom en jultomte till alla dessa snälla vuxna. I säcken skulle det ligga bilder och siffror på den mängd bekämpningsmedel som de ekologiska konsumenterna har besparat barnen och deras familjer. Det blir ju en lite ovanlig julklapp, där gåvan är att man slipper få något, en osynlig julklapp, men som kan vara värd mer än något annat. Eller ännu bättre om tomten hade en glad hälsning från någon som odlar banan, apelsin, nötter, frukt, kaffe, te m.m. som har fått en sådan där osynlig julklapp.

Äter man ekologiskt är det dubbel njutning, förstås, både vi själva och den som odlat får det giftfritt och hälsosamt. Och visst är det viktigt att gynna detta, oavsett var i världen som man befinner sig.

Vi på Mossagården vill tacka er för att ni varit med oss året som gått! Det är tack vare er vi gladeligen ger oss ut i snön och kan fortsätta leverera ekologiska KRAV-märkta varor.

På KRAVs hemsida www.krav.se, kan du läsa mer om vart du kan hitta bra mat och KRAV-godkänd djurhållning. Läs gärna mer om hur just Du kan bidra till en mer hållbar livsmedelsproduktion/konsumtion och en frisk jord. Är du engagerad och vill passa på att föreläsa på släktmiddagen finns massor med inspiration att hämta.

Som vi tidigare berättat sker leveransen vecka 51 och 52, en dag tidigare än normalt, på grund av Julafton och Nyårsafton. Undrar ni under kommande år hur vi hanterar en helgdag mitt i veckan, så klicka dig in på vår hemsida så finner du informationen på förstasidan. Är du väldigt tidigt ute och inte hittar någon information är du alltid välkommen att ringa eller maila till oss och fråga.

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

Önskar Ebba-Maria Olson, Christer Ohlsson, Pernilla Larsson och alla som arbetar med och på Mossagården!

Kör försiktigt om ni ska någonstans!

Liten grönsakslåda

Morot (Mossagården)
Vitkål (Solmarka gård, Vassmolösa)
Rödbetor (Rönneberga grönsaker)
Gul lök (Marcellos farm, Nöbbelöv)
Grönkål (Danmark)
Sallad (Frankrike)

Stor grönsakslåda

Morot (Mossagården)
Vitkål (Solmarka gård, Vassmolösa)
Rödbetor (Rönneberga grönsaker)
Gul lök (Marcellos farm, Nöbbelöv)
Grönkål (Danmark)
Sallad (Frankrike)
Kålrammi (Råby biogrönt)
Körsbärstomat (Spanien)

StorStor grönsakslåda

Morot (Mossagården)
Vitkål (Solmarka gård, Vassmolösa)
Rödbetor (Rönneberga grönsaker)
Gul lök (Marcellos farm, Nöbbelöv)
Grönkål (Danmark)
Sallad (Frankrike)
Kålrammi (Råby biogrönt)
Körsbärstomat (Spanien)
Blomkål (Spanien)
Broccoli (Spanien)
Persilja (Spanien)
Tomat (Spanien)

Singellåda

Vitkål (Solmarka gård, Vassmolösa)
Gul lök (Marcellos farm, Nöbbelöv)
Grönkål (Danmark)
Sallad (Frankrike)
Persilja (Spanien)
Clementin (Italien)
Apelsin (Italien)

Liten fruktlåda

Äpple Ingrid-Marie (Linas & Binas, Kivik)
Påron Conferance (Holland)
Clementin (Italien)
Apelsin (Italien)

Stor fruktlåda

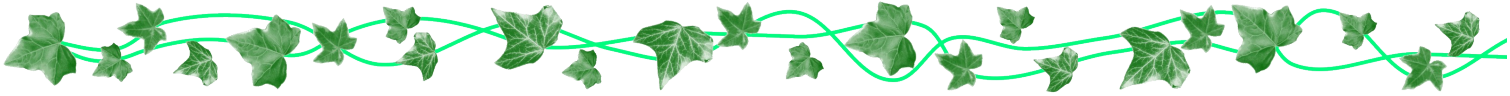
Äpple Ingrid-Marie (Linas & Binas, Kivik)
Påron Conferance (Holland)
Banan (Domenikanska Republiken)
Clementin (Italien)
Apelsin (Italien)

Rotfruktslåda

Morot (Mossagården)
Gul morot (Råby biogrönt)
Palsternacka (Mossagården)
Rödbetor (Rönneberga grönsaker)
Grönkål (Danmark)

receptreceptreceptreceptreceptrec

Prova de härliga recepten med ingredienser från lådorna.



Potatisgratäng med grönkål och cheddar

4 port

1 kg potatis, helst fast sort
2 dl finhackad färsk grönkål
2-3 dl grovriven cheddarost
1 tsk salt
3 dl mjölk
1 vitlöksklyfta

Sätt ugnen på 225°. Skala och skiva potatisen. Smörj en ugnssäker form och bred ut hälften av potatisskivorna. Salta emellan och överst. Fördela grönkålen och hälften av osten över. Täck med resten av potatisen. Pressa vitlöken i mjölken och häll den över. Strö över resten av osten. Grädda 40-50 minuter längst ner i ugnen.

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 min medan du smaksätter den med saltet och kryddorna.

Kål i sallad

Ett par nävar repad färsk
grönkål
1 klyfta rödkål
1 liten bit vitkål
1 apelsin
grovhackade valnötter

dressing:
 ¾ dl rapsolja
 3-4 msk vitvinsvinäger
 2-3 msk pressad apelsin
 salt och vitpeppar
 ½ tsk malen kryddnejlika

Vispa ihop ingredienserna till salladsdressingen. Hacka den färska grönkålen och blanda i en stor salladsskål med tunt hyvlad röd- och vitkål. Skär apelsinen små bitar och blanda med salladen. Strö över grovhackade valnötter och häll på dressingen.

Vitkålsallad med äpple

500 g vitkål
1 ¼ tsk salt
2 äpplen
1 liten lök
1 ¼ dl olja
1½ dl vinäger
1 tsk socker
1 krm kumminpulver

Strimla rödkålen fint. Strö över saltet och tryck lätt samman kålen. Skala och skiva äpplena. Skala och hacka löken. Slå av vätskan från kålen och blanda ner äppelskivorna och lökhacket. Vispa kraftigt samman oljan, vinägern, sockret och kumminpulvret och häll dressingen över salladen. Låt den dra ca 30 minuter före serveringen.

Kålwok

8 port

500g rödkål
500g vitkål
2 msk smör
1 dl skinkspad
4 msk vitvinsvinäger
4 msk honung
½ tsk salt
2 krm svartpeppar
2 röda äpplen

Strimla kålen. Hetta upp smör i wok eller stor gryta. Woka kålen ca 5 minuter tills den börjar mjukna. Rör hela tiden. Tillsätt skinkspad, vinäger, honung, salt och peppar. Rör om och sjud utan lock ca 3 minuter. Halvera, kärna ur och skär äpplena i tunna klyftor. Lägg i dem och sjud ytterligare 1 minut. Smaka av och servera kålen varm.

Brunkål

3 kg vitkål
250 g smör
1 flaska sirap
ättika efter tycke och smak

Strimla vitkål grovt. Lägg i efter hand i en stor gjutjärnsgryta med smör i på hög värme. Rör runt så att det inte bränner vid. Häll i sirap och ättika när vitkålen blivit lite brun och mjuk. Rör om hela tiden.

