

mossagårdsbladet v26

Välkommen till Ekofest i september!

Vi vill redan nu flagga för ett nytt evenemang i höst, Ekorundan 2007! Ekorundan är som konstrundan men istället för att se på konst kan man här besöka skånska ekologiska gårdar och lära känna odlaren. Och de har alla sin egen historia att berätta!

Ekorundan kommer att gå av stapeln den 1-2 september och med invigning här på Mossagården den 31 augusti. Ni är såklart alla hjärtligt välkomna hit! Som arrangör för Ekorundan står den ideella föreningen Ekobonden.se, som Mossagården var initiativtagare till i början av år 2006. Och förvänta er spännande upplevelser under evenemangets två (tre) dagar!

Det kommer att bjudas på kobingo, ”bonden berättar”, ogräsrensartävling, odlarknep och tips, dofttävlingar, chans att åka traktor, självplock, möjlighet att klappa djuren, guidade vandringar och mycket mer. Varje gård kommer att ha sina unika aktiviteter och på alla gårdarna kommer det att finnas möjlighet att fika! För att se de olika deltagande gårdarna, besök www.ekobonden.se.

På Mossagården kommer vi att ha olika aktiviteter: Invigningen den 31:a augusti (mer info kommer), ”bonden berättar”, tipsrunda med möjlighet till skogspromenad, ogräsrensartävling, grillning i Klippiga Bergen, möjlighet att skörda grönsaker för hand, åka traktor mm. Man kan köpa en fika och sitta i trädgården eller i salen. Och så kommer förstås gårdsbutiken att vara öppen!



Hjärtligt välkomna önskar familjen Olson

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

Persilja (Framnäs gård), Färsk vitlök (Magnusson, Staffanstorp), Gurka (Mandelmanns, Rörum/Arne Persson, Tomelilla), Tomat (Magnusson, Staffanstorp), Sallad (Nöbbelövs gård), Morot (Danmark)

Stor grönsakslåda

Persilja (Framnäs gård), Färsk vitlök (Magnusson, Staffanstorp), Gurka (Mandelmanns, Rörum/Arne Persson, Tomelilla), Tomat (Magnusson, Staffanstorp), Sallad (Nöbbelövs gård), Morot (Danmark), Fänkål (Danmark), Lök (Italien), Citron (Italien)

StorStor grönsakslåda

Persilja (Framnäs gård), Tomat (Magnusson, Staffanstorp), Färsk vitlök (Magnusson, Staffanstorp), Gurka (Mandelmanns, Rörum/Arne Persson, Tomelilla), Sallad (Nöbbelövs gård), Morot (Danmark), Fänkål (Danmark), Lök (Italien), Citron (Italien), Broccoli (Danmark), Krasse (Danmark), Ärtor (Danmark)

Singellåda

Persilja (Framnäs gård), Sallad (Nöbbelövs gård), Färsk vitlök (Magnusson, Staffanstorp), Gurka (Mandelmanns, Rörum/Arne Persson, Tomelilla), Morot (Danmark), Mango (Mexiko), Banan (Dominikanska Rep), Äpple (Holland)

Liten fruktlåda

Banan (Dominikanska Republiken), Äpple, Jonagold (Holland), Nektarin (Italien), Mango (Mexiko)

Stor fruktlåda

Banan (Dominikanska Republiken), Äpple, Jonagold (Holland), Nektarin (Italien), Mango (Mexiko), Vattenmelon (Italien), Päron, (Argentina), Grapefrukt, (Sydafrika)

Rotfruktslådan

Palsternacka (Mossagården), Kålrot (Holland), Rödbetor (Arne Persson, Tomelilla), Nypotatis (Ängsro gård, Tygelsjö)

Vi kommer att leverera frukt- och grönsaker i Skåne och Halland hela sommaren och med möjlighet att beställa löpande. Även torrvaror kommer att levereras under hela sommaren men möjligheten att beställa är stängd mellan 9 juli – 29 juli. Beställ alltså de torrvaror som ni önskar i god tid, innan den 9:e juli. Man kan beställa för fyra veckor framåt i e-butiken!

Sommarsoppa

4 port

300 g morötter
300 g ärtor
100 g fänkål
persilja
8 dl vatten
2 tärningar grönsaksbuljong
3 dl mjölk
2 msk vetemjöl
salt och vitpeppar

Skala och skiva morötterna. Skär ärtorna tvärs över. Finhacka fänkålen. Koka upp vatten och lägg i buljongtärningarna. Lägg i morötter, ärtor och fänkål. Blanda i mjölk och vetemjöl. Sila ner redningen i kokande soppa och låt den sjuda några minuter. Smaksätt med salt, vitpeppar och hackad persilja.

~~~~~

## Aioli

4 port

1 tsk dijonesenap  
1 tsk vinäger  
2 äggulor  
2-3 dl olivolja  
4-5 vitlöksklyftor  
salt  
kajennepeppar

Se till att ingredienserna är rumsvarma. Rör ihop senap, vinäger och äggulor i en skål. Droppa försiktigt ner oljan och vispa hela tiden, gärna med en elvisp. Ta det lugnt i början så att såsen "tar" ordentligt. Vispa tills att all olja gått ihop med resten. Smaksätt med pressad vitlök, salt och cayennepeppar. Serveras till fiskrätter eller till grillmat.

## Potatissallad med fänkål och räkor

4 port

600 g kall kokt nypotatis  
1 fänkål  
300 g skalade färska räkor  
2-3 msk olivolja  
1 finhackad vitlöksklyfta  
rivet skal och saft av 1 citron  
salt och svartpeppar  
sås:  
1 finhackad tomat  
2 dl matlagingsyoghurt

Dela potatisen i lagom stora bitar. Ta bort den grova mittstocken på fänkålen och skiva den tunt. Blanda potatis, fänkål, räkor, lite citronsaft och hälften av citronskalet i en skål. Smaka av med salt och peppar. Blanda tomater och resten av citronskalet med yoghurten. Hetta upp oljan i en stekpanna, tillsätt vitlöken och låt den fräsa hastigt. Fördela den varma vitlöksoljan och såsen över salladen och servera genast.

~~~~~

Pestofylld lax

4 port

600 g laxfilé med skinn
1 dl pesto
salt, peppar
sås:
2 dl crème fraiche
salt, peppar
2 msk finhackad persilja

Dela laxfilén i 4 bitar. Bred pesto över och krydda med salt och peppar. Lägg resten av laxen på ett smort ugnsfat och täck med folie. Baka i 200 grader i 20 minuter. Blanda såsen. Servera med potatis, tomatsallad och skurna och lätt kokta ärtbaljor.

Morotssallad

4 port

½ kg morötter
2-3 msk finklippt persilja
dressing:
3 msk olja
1 msk vinäger
salt och peppar

Halvkoka morötterna och skär dem i tunna skivor. Rör eller skaka ihop dressingen mycket väl och vänd den i salladen, tillsammans med persiljan, strax före servering.

~~~~~

## Tonfisksallad med olivröra

4 port

4 stora potatisar  
200 g ärtor  
4 ägg  
1 gul lök  
2 burkar tonfisk i vatten, á 185 g  
4 tomater  
salladen som finns i lådan  
1 knippa persilja  
olivröra:  
300 g urkärnade svarta oliver  
1 msk kapris  
3-4 sardeller i olja  
1 vitlöksklyfta  
½ citron  
½ dl olivolja  
salt och peppar

Koka potatis och skurna ärtor. Hårdkok äggen, skala och halvera dem. Skala och finhacka löken. Skiva potatisen och hacka persiljeknippan. Blanda lök, ägg, potatis, ärtorna, tonfisk, tomat, persilja och salladsblad i en skål. Pressa saften ur citronen och mixa den med resten av ingredienserna till olivröran. Servera salladen med röran och ett gott bröd.

