



mossagårdsbladet v46



Samling vid pumpen!

Till en början vill jag säga att vi är väldigt glada för alla de utlämningsställena som finns runt om i Skåne. Det är en skön tanke att vi pratar med varandra och samordnar oss så att transporterna blir färre och så att alla de som hämtar sina lådor på ett och samma ställe slipper kostnaden för leveransen. Vi hoppas också att utlämningsställena skall fungera som en plats där man av en händelse kan stöta på likasinnade. Mina tankar går till den tid då man samlades vid pumpen för att hämta vatten. Inte för jag var med då men det låter så trevligt.

Vi har två nya utlämningsställen att presentera och det är Ekodeli i Helsingborg. Ekodeli är en nyöppnad affär som ligger i gamla mejeriet. Det andra ligger i Vellinge på järnvägsgränd 2. Vi vill hälsa er hjärtligt välkomna!

Sedan är det många av våra kunder som uppskattar just det enkla och bekväma med att få varorna direkt hem. - Bara att få tag på ekologiska grönsaker kan vara svårt och nu får jag dem direkt hem till dörren, det känns som trolleri! Läs mer om hemleveranser på hemsidan.

Vill du starta ett utlämningsställe så hör av er till oss. Om det behövs kan vi hjälpas åt att hitta de där sju som beställer till ditt utlämningsställe.

eller

Skicka gärna en intresseanmälan till oss även om det inte i dag finns ett utlämningsställe på er ort. Får vi ihop tillräckligt många hör vi av oss till er.
info@mossagarden.se

Vi ses vid pumpen!

*Ebba-Maria Olson & Inger Valeur
Mossagården*

Liten grönsakslåda

Kålrot (Fritz Telin, Viken) , Purjolök (Fritz Telin, Viken), Grön/röd/gul paprika (Italien/Holland), Salladskål (Holland), Citron (Italien), Champinjon (Holland) , Palsternacka (Mossagården)

Stor grönsakslåda

Kålrot (Fritz Telin, Viken) , Purjolök (Fritz Telin, Viken), Grön/röd/gul paprika (Italien/Holland), Salladskål (Holland), Citron (Italien), Champinjon (Holland) , Palsternacka (Mossagården), Tomat (Spanien), Krasse (Holland)

StorStor grönsakslåda

Kålrot (Fritz Telin, Viken) , Purjolök (Fritz Telin, Viken), Grön/röd/gul paprika (Italien/Holland), Salladskål (Holland), Citron (Italien), Champinjon (Holland) , Palsternacka (Mossagården), Tomat (Spanien), Krasse (Holland), Broccoli (Frankrike), Fänkål (Italien), Avocado (Mexico)

Singellåda

Broccoli (Frankrike), Moröt (Mossagården), Avocado (Mexico), Jordärtskocka (Tony Håkansson), Tomat (Spanien), Apelsin (Italien), Päron , Conference (Italien), Banan (Dominikanska Republiken), Kiwi (Italien)

Liten fruktlåda

Apelsin (Italien), Äpple, Rubinola /Santana/Delorina (Dagstorp), Päron Conference (Italien), Banan (Dominikanska Republiken)

Stor fruktlåda

Apelsin (Italien), Äpple, Rubinola /Santana/Delorina (Dagstorp), Päron Conference (Italien), Banan (Dominikanska Republiken), Grapefrukt (Turkiet), Kiwi (Italien)

Recept av Marianne Olson, Mossagården

Full fräs med kålrot

4 port

Skala 600-700g av kålrötterna och riv dom grovt. Smält 2 msk smör i stekpannan på medelvarm platta och vänd ner kålen. Strö på 1 tsk salt. stek kålen sakta under 5 min. Häll i 1 dl vatten i pannen, lägg på lock och ånga kålen knappt mjuk i 10 min. Blanda ner persiljan för färg och smak

~~~~~

## Ugnsbakade palsternackor

4 port

4 palsternackor (ca 700 g)  
1 msk olja

Borsta palsternackorna väl och lägg dem på ugnsgallret eller i en smord ugnssäker form.

Pensla på oljan och ugnsbaka dem i 45-55 min i 200- 225 grader tills dom är mjuka. Servera palsternackorna med ugnsbakad lök och stuvade morötter.

~~~~~

Rotfrukter med korv

4 port

2 Potatisar
1 stor skivad kålrot
1/2 purjolök
1 grönsaksbuljong tärning
1 korv
persilja

Skala och klykta potatisen, skölj & strimmla purjolöken, skär morot och kålrot i fyrkanter.

Koka med vatten & buljongtärning som pricis täcker, 10-15 min.

Lägg i en form, häll över halva buljongen. Skiva korven & lägg i. Klipp persiljan. Värm i mikron i ett par min.

Kålrotslåda

4 port

1 kålrot
1 purjo
2 lökar
4-5 dl kaffe grädde eller buljong
grönskaskrydda
färs krydda

Skala kålroten, riv den grovt, skiva purjon, lök & fräs lätt. Varva kålrot, purjo & lök i en ugnsfast form. Krydda med grönsakskrydda. Späd med grädde eller buljong. Klicka över margarin. Grädda i ugn i 220 grader tills vätskan kokat in och lådan fått en fin färg, ca 45 min. strö över någon färs krydda. Korv är gott till.

~~~~~

## Svampgryta

4port

1/2 kg potatis  
500 g champinjoner  
2 gula lökar  
1 grönsaksbuljong  
1/2 tsk oregano  
örtsalt  
matolja

Förväll svampen, dvs låt den koka ca 5 minuter. Skiva löken och potatisen.

Lös upp buljongtärningen i 1/2 liter vatten, slå 3 msk olja i en kastrull och fräs löken.

Lägg sedan i champinjoner och potatisskivorna. Till sist blandar du i buljongen. Krydda och låt grytan koka sakta tills potatisen mjuknat.

Skivad purjo och rädisa är vackert och gott till.

## Créps med svampstuvning

4 port

1 sats gräddade pannkakor  
200 g färsk eller djupfrysad svamp  
1-2 msk olja eller smör  
1-2 krm curry  
2 msk lantvetemjöl  
2 dl mjölk  
örtsalt

Ansa och skölj den färska svampen och skiva den. Fräs den i fett till sammans med curry på svag värme. Strö över mjölet och späd med mjölken under omrörning. Låt stuvningen koka ca 5 min. smaka av med örtsalt.

Fördela några msk svampstuvning på varje pannkaka och rulla ihop dom, gratinera med någon god ost i ugn en liten stund.

