

mossagårdsbladet v48

Mossagårdens julbasar den 10 december

Söndagen den 10 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 saffranet 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.

Hjärtligt välkomna!

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

Förr i tiden hade alla gårdar en egen hustomte. Betedde man sig illa mot sin hustomte gav dom sig av på direkten, snarstuckna som dom var. Och utan hustomte gick det förstås illa med på gården. Gårdstomten hade övernaturliga krafter och skyddade allt värdefullt på gården som hästen och förråden med mat. Nuförtiden är det ingen som tror att de har en hustomte på sin gård. Och det är nog sant, för vilket hustomte skulle vara kvar när husfolket inte ens tror att han finns!?

Men vart har alla hustomtar tagit vägen? Försvunnit helt kan dom ju inte ha gjort eftersom de är envisa som synden. Skall jag vara ärlig så har jag mina misstankar om att dom tagit sin tillflykt in i somligas boningar. Där finns till exempel de som vill skydda jorden, djuren och maten från det som kan vara skadligt och de köper ofta ekologisk mat. Humm, kan dessa boningar vara hustomtarnas tillflyktsort?

Håll ögonen öppna!

Nya utlämningsställen: Lövestad har fått sitt första utlämningsställe. Lövestad ligger mellan Sjöbo och S:t Olof. Eslöv har fått sitt tredje utlämningsställe. Förutom Hälsokostbutiken Life och Eslövs folkhögskola finns det nu ett på Stadshuset. Välkomna!

Har ni vänner i Halmstad som är intresserade av att beställa ekologiska grönsaker från oss så be dem skicka oss ett mail eller slå oss en signal! Halmstad nästa!

Ebba-Maria Olson & Inger Valeur

Mossagården

Liten grönsakslåda

Savoykål (Mats Johnsson, Gnalöv) , Persilja (Framnäsgård, Trelleborg), Isbergssallad (Italien), Purjolök (Fritz Thelin, Viken), Röd-betor (Arne Persson, Agriborg), Cherrytomat (Spanien), Citron (Italien)

Stor grönsakslåda

Savoykål (Mats Johnsson, Gnalöv) , Persilja (Framnäsgård, Trelleborg), Isbergssallad (Italien), Purjolök (Fritz Thelin, Viken), Röd-betor (Arne Persson, Agriborg), Cherrytomat (Spanien), Citron (Italien), Blomkål (Italien), Gul lök (Tony Håkansson, Tygelsjö)

StorStor grönsakslåda

Savoykål (Mats Johnsson, Gnalöv) , Persilja (Framnäsgård, Trelleborg), Isbergssallad (Italien), Purjolök (Fritz Thelin, Viken), Röd-betor (Arne Persson, Agriborg), Cherrytomat (Spanien), Citron (Italien), Broccoli (Italien), Gul lök (Tony Håkansson, Tygelsjö), Röd chalottenlök (Frankrike), Paprika (Holland), Muskatpumpa (Solberga gård, Öland)

Singellåda

Savoykål (Mats Johnsson, Gnalöv), Isbergssallad (Italien), Röd-betor (Arne Persson, Agriborg), Tomat (Holland), Gul lök (Tony Håkansson), Äpple, Initial (Dagstorp), Clementin (Italien), Päron Conference/Passa Gressana (Italien)

Liten fruktlåda

Banan (Dominikanska republiken), Äpple, Initial (Dagstorp), Päron Conference/Passa Gressana (Italien), Clementin (Italien)

Stor fruktlåda

Banan (Dominikanska republiken), Äpple, Initial (Dagstorp), Päron Conference/Passa Gressana (Italien), Clementin (Italien), Physalis (Tony Håkansson, Tygelsjö), Kiwi (Italien), Apelsin (Italien)

Recept av Marianne Olson, Mossagården

Curryslinka

4 pers

500 g benfri färsk skinka
1 msk smör
1 tsk salt
ca 2 tsk currymsk
1 1/2 msk vetemjöl
2 1/2 dl matlagingsgrädde
1 dl vatten
1 msk kinesisk soja

Skär skinkan i strimmlor och bryn i omgångar. Lägg över i en gryta. Krydda med salt och curry, rör om. Strö över vetemjölet, tillsätt grädde vatten och soja. Koka under lock 20-25 minuter. Rör om då och då. Servera med riset skivad banan, russin ev. Jordnötter.

~~~~~

## Fiskgryta

4 port

1 burk hela tomater (ca. 150 g/st)  
1 gul lök  
1 purjolök  
2 msk olivolja  
50 g ansjovisfiléer  
3 dl vitt vin  
2 dl vatten  
1 krm cayennepeppar  
3 krm salt  
1 krm socker  
1 msk tomatpuré  
700 g färsk fisk  
100 g hela svarta oliver  
1 dl fin hackad persilja

Finhacka lök och purjolöken. Hetta upp en tjockbottnad kastrull och fräs lök och purjolök i ca. 3 minuter under omrörning. Skär ansjovisfiléerna i bitar och lägg i grytan. Häll på vin, vatten, peppar, salt, socker, tomatpuré och burktomaterna. Koka under lock cirka 10 minuter. Skär fisken i ca 3 cm stora bitar. Lägg i grytan och koka sakta under lock ca 10 minuter (lax ungefär 5 minuter) Blanda försiktigt i oliver och persilja.

## Gravlaxdolmar med persiljesås

4 port

8 stora savojkålsblad  
400 g gravlax i bit  
2-3 msk finhackad gul lök  
1 dl hackad dill  
3 äggulor  
4 msk svensk senap  
2-3 krm grovmald vitpeppar  
2-3 msk smöl smör

Persiljesås:

1 fiskbuljongtärning + 1 dl vatten  
2 dl creme fraiche  
ca 1 dl hackad persilja  
1-2 msk smör  
1/2 - 1 krm cayennepeppar

Tillbehör och ganering:

nykokt pressad potatis  
citronklyftor  
eventuellt tunt skivade körsbärstomater

Lägg savojkålen i rikligt med kokande lättsaltat vatten (2 tsk salt/liter vatten) och koka dem ca 3 minuter. Spola därefter den i kallt vatten och låt dem rinna av väl. Skär bort och nunna ner der grova nervtråden i mitten på varje blad. Skär bort skinnet på laxen och se till att alla ben är borta. Skär laxen i små tärningarsom på bilden. Finhacka löken och grovhacka dillen. Lägg ut kålbladen på arbetsbänken. Blanda laxtärningarna i en bunke med äggulor, senap, löken, dillen samt grovmald vitpeppar. Fördela blandningen på kålbladen. Sätt ugnen på 225°. Vik in kanterna på kålen över laxblandningen och rulla ihop till fina dolmar. Lägg över dolmarna efter hand i en smord form, med skarven nedåt. Pensla dolmarna med smält smör och stek dim i ugnen 10-12 minuter.  
Persiljesåsen: Koka först upp vatten och fiskbuljongtärning. Tillsätt creme fraichen och koka såsen ett par minuter. Tillsätt persilja och vispa ett par msk smör. Smaka av försiktigt med en aning cayennepeppar samt några kort salt om det behövs.

## Lammgryta

4 port

2 gula lökar  
3 vitlöksklyftor  
1 msk smör  
1 kilo lammstek i skivor  
2 msk vetemjöl  
1 burk (400 g) krossade tomater  
2 dl rödvin  
5 dl vatten  
2 tsk salt, 1 1/2 krm svartpeppar  
3 lagerblad  
1 tsk rosmarin  
1 krm timjan  
1 krm oregano  
700 g potatis  
2 morötter  
1 dl finhackad persilja  
1/2 msk rivet citronskal

Skala och hacka löken och finhacka vitlök. Hetta upp smör i en stekpanna och stek köttbitarna på varje sida ca 2 min tills de får fin färg. Lägg över dem i grytan. Stek lök och vitlök tillsammans ca 3 min tills löken blir mjuk. Lägg över i grytan. Strö över vetemjöl och håll på krossade tomater, vin och vatten. Tillsätt salt, peppar, lagerblad, rosmarin, timjan och oregano. Koka ytterligare ca 20 minuter tills potatisen känns färdig. Blanda ner persilja och rivet citronskal strax före servering.

~~~~~

Kikärtsröra

4 port

4 dl kokta kikärter
1 dl rapsolja
1/2 dl vatten
1 tsk salt
1 msk citronsaft
2-3 stora vitlöksklyftor
1 dl hackad persilja

Blötlägg och koka kikärtorna enligt anvisningarna. Kör kikärtorna till mos i matberedare. Droppa i oljan och vattnet växelvis under gång. Smaksätt med salt, citronsaft, pressade vitlöksklyftor och hackad persilja.

