

# mossagårdsbladet v50

## Julens frestelse, en ekologisk läckerbox!

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 levererar 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 flikarna *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, *Ekologiska, gammeldags, stora mjuka, pepparkakor*, bakade av Cecilia på det hästdrivna småbruket, Grönland 864, som ligger på vägen mellan Veberöd och Skurup. [www.gronland864.se](http://www.gronland864.se). Under julens frestelser hittar ni också dansk choklad, marsipan, nougat och en box med praliner med namnet "Läckerboxen" den perfekta klappen till någon man gillar. Vad mer, du hittar också en svensk glögg och mandlar i storpack, ost m.m.

För er som undrar varför vi inte har några svenska äpplen kvar så är det så att, Mossagården har investerat i ett nytt och större kylrum just för att kunna erbjuda svenska äpple under större delen av året. Sagt och gjort men det är inte alla år som skörden blir som man tänkt sig. Den långa regnperioden och en oväntad hagelskur gjorde att den skånska äppleskörden av ekologiska äpplen blev relativt liten. Det mesta är nu slut sålt och vi börjar därför med de italienska äpplena. Som tur är har vi nu det fantastiskt goda lilla äpplet, Delorina, från Biotrading i Italien! Jo förresten, vi har svenska äpplen fortfarande men de är förädlade och välbevarade i en snygg flaska med nyttigt innehåll, Mossagårdens Äpplemust. Musten är gjord på Ingrid-Marie, Aroma, Cox Orange m.fl.

Nya utlämningsställen: Grönby 508 som ligger nordost om Anderslöv; Dagiset Glada Ankan i Dörröd; Skabersjö Ur & Skur förskola, mellan Oxie och Svedala; Bunkeflostrand, Björkmätaregatan 4, Malmö.

*Ebba-Maria Olson & Inger Valeur*

*Mossagården*

## Liten grönsakslåda

Palsternacka (Mossagården), Rädisa (Holland), Bataviasallad (Italien), Rotpersilja (Arne Persson, Agriborg/ Bjärhus, Klippan), Jordärtskocka (Gessie Grönsaker), Tomat (Spanien), Paprika gul (Holland)

## Stor grönsakslåda

Palsternacka (Mossagården), Rädisa (Holland), Bataviasallad (Italien), Rotpersilja (Arne Persson, Agriborg/ Bjärhus, Klippan), Jordärtskocka (Gessie Grönsaker), Tomat (Spanien), Paprika grön (Holland), Avokado (Mexico), Vitlök (Kina)

## StorStor grönsakslåda

Palsternacka (Mossagården), Rädisa (Holland), Bataviasallad (Italien), Rotpersilja (Arne Persson, Agriborg/ Bjärhus, Klippan), Jordärtskocka (Gessie Grönsaker), Brysselkål (Holland), Cherrytomat (Spanien), Tomat (Holland), Medelhavsgruka (Marocko), Paprika grön (Holland), Avokado (Mexico), Vitlök (Kina), Brysselkål (Holland)

## Singellåda

Isbergssallad (Italien), Cherrytomat (Spanien), Aubergine (Spanien), Brysselkål (Holland) Banan (Dominikanska republiken), Apelsin (Italien), Grapefrukt (Turkiet), Äpple (Italien)

## Liten fruktlåda

Kokosnöt (Dominikanska republiken), Apelsin (Italien), Banan (Dominikanska republiken), Clementin (Italien)

## Stor fruktlåda

Kokosnöt (Dominikanska republiken), Apelsin (Italien), Banan (Dominikanska republiken), Clementin (Italien), Äpple, Delorina (Italien), Päron Williams (Italien), Grapefrukt (Turkiet)

## Rotsakspannkaka med tzatziki

4 port

4 ägg  
4 dl mjöl  
6 dl mjölk  
4 morötter  
2 palsternackor  
1-2 gula lökar  
salt & peppar  
4 dl yoghurt  
3 st vitlöksklyftor  
1 liten gurka  
lite olivolja

Gör pannkakssmeten, riv grovt palsternackan & morötterna och finhacka löken, blanda i smeten, salta & peppra. Stek på medelvärme ett par minuter på var sida, håll dom varma, blanda samman ingredienserna till tzatzikin.

~~~~~

## Champinjon & jordärtsskockssoppa

4 port

200g champinjoner  
1 gul lök  
smör  
1 grönsaksbuljongtärning  
2 dl grädde  
200g jordärtsskockor  
salt & peppar

Stek den skivade svampen, tärnade skockorna & finhackade löken lätt i lite smör. Häll på grönsaksbuljongen och låt de koka upp, tillsätt grädde och red eventuellt av med lite maizena eller vetemjöl blandat med lite vatten om soppan blir för tunn, smaka av med salt & peppar.

## Rotsaksfräs

4 port

morötter  
rotselleri  
gul lök  
palsternacka  
smör  
vatten  
soja  
buljongtärning  
böngroddar  
persilja

Skala och skär rotsakerna i strimlor, hacka löken, spola böngroddarna i kallt vatten, bryn smöret i en stekpanna, lägg i löken och fräs, tillsätt rotsakerna, slå på vattnet & soja och lägg i buljongtärningen, låt puttra under lock ca 5 min, lägg i böngroddarna och värm, strö över rikligt med hackad persilja.

~~~~~

## Fullkornspasta med squash & saffran

4 port

400g fullkornspasta  
1 rödlök  
2 vitlöksklyftor  
1 squash  
2 msk smör + olja  
2 dl creme fraiche  
0,5 g saffran  
1 dl parmesanost  
1 dl svarta oliver  
salt

Koka pastan, skala lökarna, skär rödlöken i klyftor & hacka vitlöken. Dela & skiva squashen, fräs allt i smör och olja, häll i creme fraiche & saffranen & låt det koka upp. Tillsätt osten, smaka av med salt & peppar och rör om, blanda i pastan, strö över oliver och dra några varv med pepparkvarnen.

## Tomat och rädissalsa

4 port

3 tomater  
1 rödlök  
1 knippa rädisa  
1 grön chilifrukt  
saft av en lime  
färsk koriander

Tärna tomaterna, finhacka löken och chilin & skiva rädisorna, hacka koriandern & pressa saften ur limen och blanda samman alla ingredienserna & smaka av med salt.

~~~~~

*Kokos får mig att tänka på Söderhavet, Monty Python och småfåglar men man kan faktiskt använda den i matlagningen också!*

## Kokossoppa med squash

Ingredienser 1 portion:

1 tsk olja (gärna oliv)  
1/2 (50 g) gul lök, finhackad  
1 vitlöksklyfta, finhackad  
100 g squash, tärnad  
1/2-1 tsk currypasta  
1/2 grönsaksbuljongtärning  
1 dl vatten  
1 dl kokosmjölk  
persilja, klippt

Hetta upp oljan och fräs löksorterna och squashen. Tillsätt resten av ingredienserna. Låt småputtra cirka 5 minuter. Smaka av.

~~~~~

## Ris med färskriven kokos

Skölj riset som vanligt och riv ner den färsk kokos innan du häller på vatten och kokar som vanligt. Tillsätt eventuellt lite limesaft. Mums!