

mossagårdsbladet v6

Milamässan, något för er som gillar djur, traktorer och människor

Milamässan är en fackmessa för lantbruk och skogsbruk som även är öppen för konsumenter. Bredvid föreningen Ekobonden.se hittar ni Mossagårdens monter nr E 203. Vi bjuder på smakprover och säljer ett urval av våra varor. Mässan finns i Malmö i Skånemässans lokaler och vi finns där alla dagar 7- 10 februari, onsdag 9.00–17.00, torsdag 9.00–19.00, fredag 9.00–17.00, lördag 9.00–16.00.

Hjärtligt välkomna!

Vi är väl medvetna om att vi får kraftig konkurrens om uppmärksamheten från mässans livfulla attraktioner som hästar, lamadjur, får, köttdjur, traktorer, fiffiga redskap, föredrag, tävlingar och starka drängar.

Fårklippning visas dagligen i entrén av professionella fårklippare. Och Sverigemästare Jonas Gustavsson vallar sina får i hästarenan. Onsdag 7/2 kommer Skandinaviens första (och största!) alpackabedömning att ske helt efter brittiskt mönster av domaren, Paul Cullen.

Torsdagen 8 februari utses Sveriges Starkaste Dräng. Hör här: ”Med svällande muskler och tävlingsnerverna på helpänn drabbar Sveriges drängar åter samman på Mila. Tävlingsmomenten bygger på en kombination av styrka, smidighet och uthållighet. De olika grenarna hämtas från drängens/lantarbetarens egen vardag”.

För de hästintresserade finns westernridning, trail, reining och horsemanship. Frieserhästshow, voltige och mycket mer.

Fredag 11:30- 11:55. Föredrag: Ekologisk mjölkproduktion – en lönsam mjölkproduktion! Niels Andréen, Hushållningssällskapet.

Detta är bara ett axplock av allt som sker på mässan. Läs programmet på www.milamassan.se eller ramla bara in och låt det lantliga skimret överraska och ge liv åt dina snabbköpströtta sinnen.

*Ebba-Maria Olson & Inger Valeur
Mossagården*

Liten grönsakslåda

Morot (Mossagården), Isbergssallad (Italien), Citrongräs (Uganda), Gurka (Egypten), Broccoli (Italien), Tomater (Spanien)

Stor grönsakslåda

Morot (Mossagården), Isbergssallad (Italien), Citrongräs (Uganda), Gurka (Egypten), Broccoli (Italien), Tomater (Spanien), Fänkål (Italien), Rödlök (Mats Johnsson, Gnalöv)

StorStor grönsakslåda

Morot (Mossagården), Isbergssallad (Italien), Citrongräs (Uganda), Gurka (Egypten), Broccoli (Italien), Tomater (Spanien), Fänkål (Italien), Rödlök (Mats Johnsson, Gnalöv), Tomat (Spanien)

Singellåda

Isbergssallad (Italien), Citrongräs (Uganda), Morot (Mossagården), Broccoli (Italien), Tomat (Spanien), Clementin (Spanien), Päron, Conferance (Italien), Äpple, Delorina (Italien)

Liten fruktlåda

Apelsin (Turkiet), Äpple, Cox Orange/ Elstar (Holland), Päron, Conferance (Holland), Clementin (Spanien)

Stor fruktlåda

Apelsin (Turkiet), Äpple, Cox Orange (Holland)/ Elstar (Holland), Päron (Holland), Clementin (Spanien), Grapefrukt (Turkiet), Banan (Dominikanska republiken), Ananas (Ecuador)

Rotfruktslådan

Palsternacka (Mossagården), Kålrot (Arne Persson, Agriborg), Selleri (Holland), Majrova (Danmark)

Ostlådan

Gouda (Holland), Gouda morot (Holland), Fårost (Danmark), Camembert (Danmark)

Recept av Marianne Olson, Mossagården

Citrongräs kommer ursprungligen från de tropiska områdena i Östasien. Härifrån ha den spritts till Afrika och senare Amerika. Citrongräs används som krydda för att ge citronsmak. Man bankar på den nedre tjockare delen med en hammare föra att frigöra alla smakämnen. Den nedre ”köttiga” delen används för att ge frisk smak åt grytor, fiskrätter, sallader och soppor. Hela bladen kan koka med i anrättningen, tas bort innan servering och äts inte. Citrongräs kan finhackas och användas i wokrätter o marinad.

~~~~~

## Couscoussallad med räkor

4 port

2 tomater  
2 dm gurka  
1/2 rödlök  
1 litet stånd fänkål  
2 msk citronsaft  
1/2 dl olja  
1 pressad vitlöksklyfta  
2 msk hackad dill  
salt  
5 dl vatten  
1 tärning grönsaksbuljong  
1 tsk sambal oelek  
1 msk olivolja  
4 dl couscous  
200 g skalade räkor (500 g med skal)

Hacka tomaterna, gurkan och löken. Skär bort de dillliknande bladen och rotfästet på fänkålen och strimla den. Blanda grönsakerna, citronsaften, olivoljan, vitlöken och dillen. Smaka av med salt. Låt gärna stå och dra en stund. Koka upp vattnet, buljongen, sambalen och olivoljan. Dra kastrullen från värmen och rör ner couscousen. Låt dra i 5-10 minuter. Rör couscousen fluffig med en gaffel. Vänd ner grönsaksröran och räkorna i couscousen. Smaka av med salt. Låt stå i kylan i ca 2 timmar så att smaken blandar sig.

## Laxsoppa med citrongräs

4 port

1,2 dl vatten  
3 fiskbuljongtärningar  
200 g champinjoner i skivor  
1 msk smör  
2 msk vetemjöl  
3 potatisar i skivor  
1 fänkål i tärningar  
1 tsk salt  
1 krm vitpeppar  
1 tsk ingefära  
1/2 vispgrädd  
1 bit lax, ca 400 gram  
1 citrongräs

Koka upp vattnet med buljongtärningar. Fräs champinjoner i smör några minuter. Strö på mjöl och späd med buljongen lite i sänder. Skala och hacka citrongräset och lägg i. Lägg i potatis och fänkål. Smaksätt med salt, peppar och ingefära. Koka soppan 10-15 minuter tills grönsakerna är mjuka. Häll ner grädden i soppan. Skär rent laxkötet från skinn och ben. Skär det i bitar. Lägg ner dem i soppan. Koka på svag värme ca 5 minuter.

~~~~~

Favoritsallad

4 port

1 roman- eller 1/2 huvud isbergssallad
1/2 dl solroskärnor, gärna rostade
Dressing:
1 msk ljus fransk senap
1 dl olivolja
1/4 - 1/2 vitlöksklyfta
1 tsk vinäger
1 1/2 krm salt

Lägg salladen i iskallt vatten så att den blir frasig. Vispa senapen med oljan droppvis. Smaksätt med vitlök, vinäger och salt. Torka salladen, bryt den i grova bitar och blanda inför serveringen med solroskärnor och önskad mängd dressing.

Currykyckling med citrongräs

3-4 port

1 kyckling
2 msk olja
ev. smör
3 gula lökar
3 vitlöksklyftor
1 tsk ingefära
1/2 msk salt
1 stött kummin
1 msk curry
2 krm svartpeppar
1 1/2 -2 dl naturell yoghurt
1 citrongräs

Dela kycklingen i bitar och bryn den i stekpannan. Använd oljan och , för färgens skull, lite smör eller margarin. Lägg bitarna i en gryta. Skala och finhacka citrongräset. Skala och hacka löken och vitlöken och bryn dem tillsammans med olja i en stekpanna. Låt blandningen puttra i ca 10 minuter och rör därefter ner kryddor och yoghurt (mängden beror på hur mycket sås man vill ha). Häll den över kycklingen och låt grytan sjuda minst 25 minuter. Servera med ris och tomat.

~~~~~

## Kyckling med kikärter

4 port

4 kycklingbröst  
1 dl mango chutney  
1 burk kikärter  
1 isbergssallad  
2 dm gurka  
Dressing: 2 dl lätt creme fraiche, 2 tsk äppelcidervinäger, 1 tsk fransk osötad senap, 1 tsk mald ingefära, 2 tsk finhackat **citrongräs**, salt och peppar.

Blanda dressing och lägg i de sköljda kikärtorna och låt stå kallt 1 timme. Sätt ugnen på 200 °. Skär kycklingfiléerna på längden. Lägg dem i smord form. Salta och bred över chutneyn. Stek i ugnen 15 min el tills helt klara. Sköljda sallad, gurkan lägg upp på fat med kikärtdressing över, sist filéerna.

