



Julklappserbudande!

Likt tidigare år erbjuder vi er att ge bort tre små grönsakslådor till någon som bor inom våra leveransområden. Lådorna levereras till mottagaren v 2, 4 och 6 2009 och vi kan om ni vill skicka ett julkort till dem med information. Lådorna kostar tillsammans 285kr och summan lägger vi till på den faktura ni kommer att få i januari. Beställ julklappen senast fredagen den 19 december antingen via mail eller per telefon. Tänk på att kolla upp eventuella portkoder.

Ni kan även köpa närodlade och **KRAV**-certifierade torrvaror av oss. SMSa eller e-posta din beställning. Varorna kommer tillsammans med dina grönsaker.

Vi har:

**Knäckebröd 450g/ Solmarka Gårdsbageri
söder om Kalmar**

50:-

Skorpor 400g/ Solmarka Gårdsbageri

50:-

**Rågflingor 500g/ Nils-Börje Nilsson.
Odlat och malt i Hjälmsa, Bräkne Hoby.**

15:-

**Honung 500g/ Nils-Gunnar Nilsson.
Producerat i skogsbygden kring Backaryd**

55:-

**GRÖNSAKER
DIREKT**



Kalle och Märta Johansson
0733 643433
kallemarta@gronsakerdirekt.se

Hej!

Idag får ni ståtlig brysselkål, rödbeta, morötter och den mjöliga potatisen Ovatio från A. Anderssons gård i Ramdala, samt lök från A. Åkesson i Olsäng. Allt **KRAV**-odlat.

I fruktlådorna får ni svenska **KRAVäpplen**; Rubinola från Dammstorps Handelsträdgårdar utanför Malmö och Ingrid Marie från odlingar i Degeberga, samt ekologiska päron och clementiner.

Jul och ett nytt år!

Inför dessa två stora händelser vill vi att ni uppmärksammar tre saker;

Vi har ett **julklappserbudande** (se baksidan) till alla er som inte vet vad ni ska uppvakta grannen med, **leveransschemat** (se nästa sida) för nästa år samt att vi kommer att **lotta ut två julgranar** till två av er alla våra kunder. Vi ringer upp vinnarna i början av nästa vecka .

Observera också att nästa leverans är den sista för i år. Vi ses då med bland annat grönkål/ KalleMärta



Alla som bor i LYCEBY kommer från och med v 50 att få sina grönsaker på fredagarna. Vänligen hör av er om detta orsakar problem för er.

Vi är tacksamma över att ni är så bra på att lämna tillbaka lådorna, men på förekommen anledning har vi lagt ut en film på vår hemsida där Una visar hur men ska vika ihop dem - ta en titt!

**GRÖNSAKER
DIREKT**



Kalle och Märta Johansson
0733 643433
kallemarta@gronsakerdirekt.se



Leveransschema 2009

Januari	8, 9 samt 22, 23
Februari	5,6 samt 19, 20
Mars	5, 6 samt 19, 20
April	2, 3, 16, 17 samt 30 (alla får på torsdagen)
Maj	14, 15 samt 28, 29
Juni	11, 12 samt 25, 26
Juli	9, 10 samt 23, 24
Augusti	6, 7 samt 20, 21
September	3, 4 samt 17, 18
Oktober	1, 2, 15, 16 samt 29, 30
November	12,13 samt 26, 27
December	10, 11

Om vi inte hör något annat förutsätter vi att era prenumerationer ska fortlöpa så som de är nu, även under nästa betalningsperiod vilken startar v 2 2009. Vill ni göra ändringar i era beställningar är vi tacksamma om de kommer oss till handa senast den 5e januari. Ändringar går som vanligt att göra när som under året men det underlättar för oss om de kommer in då. Tack.



Sallad på kokt brysselkål

4 personer
ca 5 dl brysselkål
400 g potatis
1 skivad purjolök
100 g hasselnötter
300 g skivad pastarami eller rostbiff
1 1/2 msk vinäger
3 msk olja
2 msk dijonsenap

Koka och tärna potatisen. Rosta hasselnötterna i en torr stekpanna, låt dem svalna och grovhacka den. Ansa och koka kålen i saltat vatten. Var noga med att inte koka dem för länge då de kan bli beska i smaken. De skall vara al dente. Blanda potatis, purjolök, brysselkål och nötter i en skål. Rör ihop dressingen och ringla över salladen, servera med köttet.

Saltbakad senapslax med fetaostkräm

800g lax, en hel bit med skinn
3 msk sötstarksenap
1 gul lök
3 vitlöksklyftor
3 timjankvistar
1 kg grovsalt
8 potatisar
3 stora rödbetor

200g fetaost
1 1/2 dl naturell yoghurt, 10 %

Sätt ugnen på 200 grader. Fördela saltet i en form som rymmer hela laxen. Lägg ner laxen med skinnet nedåt. Pensla köttet med senapen. Skrubba potatisen och rödbetorna noga, skala löken och halvera viltösklyftorna. Dela potatisen, betorna och löken i mindre klyftor och fördela den samt vitlöken runt laxen. Repa timjan över allt. Tillaga i ugnen i ca 20 minuter. Rör under tiden ihop fetaost och yoghurt. Servera gärna med sallad.