



Lökproblem. Vi har problem med vår lök. Den ruttnar innifrån och vi försöker så gott vi kan att detektera de skämda men misstänker att vi nu och tidigare har missat några. Många dubbellökar har till exempel visat sig vara dåliga i mitten. Snälla säg till om ni är drabbade - vi kompenserar dåliga grönsaker och det är tack vare att ni säger till som vi kan bli bättre.

Vi mustar trädgårdsfrukt

Du är välkommen till oss med dina äpplen så kan vi musta, eller köpa, dem. Mogna, ej ruttna, inte heller i hage fallna kan de bli fin fin must. För att få fram 1 lite must behöver man ungefär 2 kilo äpplen.

Musten blir godast om man blandar olika sorters äpplen och för att kunna göra en pressning begövs drygt hundra kilo frukt. Detta gör att vi helst blandar de trädgårdsfrukter som vi får in och säljer tillbaka en god dryck. För att man ska få tillbaka endast sina egna äpplen krävs minst två hundra kilo. Du måste även boka tid.

Äpplen ska vara mogna och fina. Stötskador och skorvangripna äpplen går utmärkt att musta. Däremot får de inte vara ruttna. Äpplen som är plockade i beteshagar får inte mustas.

Opastöriserad must är hållbar i 4 - 5 dagar i kylskåp och den går bra att frysa. Pastöriserad must i oöppnad förpackning är hållbar i ett år i rumstemperatur. Vi har dunkar som vi säljer till självkostadspris. Självklart kan man ta med sig egna behållare. Tänk bara på att de måste vara väl rengjorda.

Öppettider för inlämning är fre 13-18, lör 9-17 samt sön 9-16. Övriga tider vill vi att ni ringer först.

Ni kan köpa till grönsaker, must och närodlade och **KRAV**-certifierade torrvaror av oss. Tilläggen hittar du på vår hemsida. SMSa eller e-posta din beställning. Varorna kommer tillsammans med din låda.



Kalle och Märta Johansson
0708 25 40 66
kallemarta@gronsakerdirekt.se
WWW.GRONSAKERDIREKT.SE



Hej!

Idag får ni potatis (Solist), morötter, gullök, purjolök, kålrot och timjan från vår gård i Ramdala. Allt är **KRAV** odlat. I fruktlådorna får ni våra Santana (KRAV), samt inköpta päron och bananer.

På åkrarna är det också höst nu. Vi har ogräsharvat de nysatta jordgubbsplantorna, som än så länge ser ut att trivas hos oss, fräst ner majsen, harvat fälten där årets potatis växte och tjuvstartat med lite äppelträdsbeskrining. Vi förbereder även för nästa års nyplantering av fler äppelträd. Vi kallar det för att HÖSTA.



Karlskrona Musteri mustar som ni vet (se baksidan) er trädgårdsfrukt åt er. Parallellt köper vi även in frukt som blir över. Av denna vill vi göra en Karlskronablandning, det vill säga en must bestående endast av frukt från trädgårdar i Karlskrona med omnejd.

Har ni mycket frukt eller vet någon som har kan vi hjälpa till att ta ner den och eller hämta den.

Vi ses igen om två veckor! KalleMärta



Kalle och Märta Johansson
0708 25 40 66
kallemarta@gronsakerdirekt.se
WWW.GRONSAKERDIREKT.SE



råkost

Purjolök i gräddfil

Skölj och skär purjolöken i centimeterlånga bitar. Beräkna 1 grov purjolök till 4 personer. Gör en dressing på gräddfil, finhackad gul lök och riven pepparrot. Smaka eventuellt av med lite citronsaft. Blanda dressing med purjolöken och servera till köttträtter eller ihop med ägg.

vegetariskt

Potatisbullar med kålrot och morot

4 port
1 kg potatis
ca 1 dl mjölk
2 dl finrivna morötter
2 dl finriven kålrot
2 ägg
2 dl ströbröd
2-3 dl solrosfrön
smör, olja, salt, vitpeppar

Skala och koka potatisen. Häll av vattnet och mosa potatisen. Vispa ner mjölken och 2 msk smör. Blanda ägg, morötter, kålrot och ströbrödet med potatismoset. Smaka av med salt och vitpeppar.

Blöt händerna och forma små bullar som plattas ut och paneras rikligt i solrosfröna. Stek potatisbullarna gyllenbruna på medelvärme i olja.

långsam mat

Pizza med kålrot, räkor och oregano

2 1/2 dl vatten
15 g jäst
5 dl vetemjöl
1 1/2 dl fint rågmjöl
1 tsk salt
1 kålrot
3 dl passerade tomater
2 gula lökar i skivor
några kvistar färsk timjan
250g riven mild ost
3 msk olivolja
250 g skalade räkor

Rör ut jästen i lite av vattnet, tillsätt resten och blanda sedan i saltet och mjölet. Arbeta ihop degen tills den släpper från kanterna. Låt jäsa i ca 1 timme. Tvätta och ansa kålroten och skär den i så tunna skivor som möjligt. Grilla dem hellst på båda sidor i en grillpanna i lite olja. Salta och peppra efteråt. Sätt ugnen på 200 grader. Kavla ut degen tunnt. Dela den i två delar och lägg dem på varsin plåt. Fördela tomaterna på degarna och lägg på kålrötterna, löken, timjan, osten, olivoljan, salt och peppar. Grädda pizzorna ca 20 minuter. Fördela räkorna på pizzorna.

grönsaker hjärta pasta

Pastagrätäng med kassler

Koka 350g pasta. Skär 350g kassler i stavar och stek dem lätt. Skala och skiva 1 lök, 1 purjolök och 1 äpple och rör ner grönsakerna med kasslern. Slå på 2 dl crème fraîche och 1 dl matlagningsgrädde samt 2 msk pesto. Blanda pastan med kasslerröran och håll i en form. Strö över ost och gratinera i 15 minuter. Stö över färsk timjan och servera varm.