



Julgranar finns att självhugga

Om ni i snön pulsar ska ni finna
en gran i vilken ljus kan brinna
en gran så fin
den kan - för cirka hundra till tvåhundra spänn- bli din
Du får hugga dem med egen kraft
vi lovar det blir den grannaste du haft
Du får komma när du vill
men parkera på gården om du ej vill att din bil i en driva ska bli still

ps. det där med priser avser svenskgran (100kr) och kungsgran (200kr), betala i gårdsbutiken ds.

ett julklappserbjudande

Som tidigare år kan ni ge bort tre stycken små grönsakslådor i julklapp. Vi levererar dessa hem till personen v 2, 6 och 8 2013 och de kostar 285 kr. Vi kan skicka ett julkort till personen med information och en hälsning om ni vill. Vi behöver beställningen senast den 23 dec. Glöm inte att ange eventuell portkod.

Kalle och Märta Johansson
0708 25 40 66

kalle.marta@gronsakerdirekt.se
WWW.GRONSAKERDIREKT.SE

**GRÖNSAKER
DIREKT**



Hej!

Idag får ni potatis (Solist) och morötter från vår gård i Ramdala, rödkål och grönkål från B. Ask i Tävelsås samt gullök från T. Turesson i Vinslöv. Allt **KRAV**-odlat. I fruktlådorna får ni Santana (KRAV) från oss samt ekologiska apelsiner och clementiner.

Gröna julklappar

Vårt erbjudande om att ge bort grönsakslådor i julklapp går bra att beställa fram till den 23 dec. Mer info se baksidan.

Kylan och snön

När det är kallt far våra potatisar illa, de tål inte att frysa. Vet ni med er att lådan kommer att stå utomhus länge ber vi er om att lägga ut ett par filtar, tidningar eller något annat isolerande. Det räcker långt eftersom påse och kartong skyddar en del.

Snön kan så klart göra att vi kan bli aningen försenade med våra leveranser. Hoppas att ni har överseende och ring oss om ni måste iväg, vi kan alltid lösa leveranserna på något sätt så att inga grönsaker står ute över natten.

Nästa leverans kommer i v 52 så tills dess önskar vi er en riktigt **God och grön Jul/ Märta och Kalle**

Kalle och Märta Johansson
0708 25 40 66

kalle.marta@gronsakerdirekt.se
WWW.GRONSAKERDIREKT.SE

**GRÖNSAKER
DIREKT**



Rödkål i äppelmust

ca 1 liter fint skuren rödkål
3 msk smör
3 dl äppelmust
5 kryddnejlikor
5 kryddpepparkorn
lite salt

Smält smöter i en gryta. Lägg ner kålen och bryn den lätt, den ska inte stekas så rör mycket i början. När all kål är glansig häller du på musten och kryddorna, låt det puttra i någon minut och sänk sedan värmen. Låt koka försiktigt på låg värme i ca 1 timme. Salt efter smak.

Grönkålssallad med bönor och senapssås

1 paket grönkål
1 msk smör
1 burk blandade kokta bönor
4 msk stark och söt senap
1 msk vinäger
1 msk socker
1 dl olja
salt och peppar

Tvätta och skär grönkålen i mindre bitar, stek i smöret. Häll av bönorna noga och vänd ner dem i kålen en kort stund, lägg sedan blandningen i en skål. Rör ihop senap, vinäger, socker, olja, salt och peppar och häll slutligen såsen över kål och bönor. Man kan göra salladen med matig med fint skuren skinka och eller kall potatis.



Grönkålspaj med cheddar

3 dl mjöl
2 krm salt
75 g smör
0,75 g kesella
1 paket grönkål
2 gula lökar
smör
2 dl riven cheddar
3 ägg
2 dl grädde
1 dl mjölk
salt och peppar

Mixa mjöl, salt och smör, tillsätt kesella och arbeta ihop degen. Vila i kylskåp i ca 1 timme. Tryck ut i en pajform, gärna med löstagbar kant. Nagga pajbotten och vila i kylan igen i 30 minuter. Förgrädda skalet i ugnen i 10 minuter i 200 grader. Skölj och grobhacka grönkålen, koka den i lättsaltat vatten, låt den rinna av och pressa ur all vätska. Skala och skiva löken, stek i smör ihop med grönkålen, lägg blandningen i pajformen tillsammans med osten. Vispa ihop grädde, ägg och mjölk. Krydda med salt och peppar. Häll stanningen över pajen och grädda i nedre delen av ugnen i ca 40 minuter.

Rivna morötter med lime

När allt annat blir för stabbigt..

1/2 - 1 kg morötter
1/2 - 1 lime

Skala morötterna, med fördel till julmusik, riv dem fint i en matberedare med den kniven som ser ut sin en stjärna. Rivet blir då väldigt saftigt. Pressa lime över och ät väl kylt.