

# NYBRUKARNA

vecka 41 2019

## LEVERANSEN INNEHÅLLER:

Med reservation för justeringar.

- Potatis "connect"
- Morot
- Blad från rotpersilja (används som persilja)
- Vitlök
- Vintersquash "buttercup"
- Rödlök
- Kålrot

Utöver det kommer vi fördela aubergine (ät snabbt), paprika och kanske något annat vi hittar under skördedagarna...

Allt är odlat i Tolg.

## OM NÅGRA AV GRÖNSAKERNA

### Vintersquash "Buttercup"

På förra årets andelsägarfest hade vi en väldigt lyckad smakprovning av många sorters vintersquash. En tydlig vinnare var sorten "buttercup".

Buttercup är av en sort som ofta kallas "Turban-pumpa" på grund av sitt vackra utseende som många tycker ser liknar en turban. Gällande smak är det den sötaste vintersquash vi känner till. I köket är vintersquash väldigt mångsidig. Med sin fina, något kastanjelika smak passar "Butternut" fantastiskt bra rostad i ugnen, till pumpasoppa, puré och även i pumparisotto. Använd ungefär som sötpotatis, skulle man också kunna säga.

### Aubergine

Auberginen vi levererar denna vecka är från en del av vår slutskörd i Bråna's växthus. Eftersom den har varit utsatt för frost kan den ha en försämrad hållbarhet. Vi rekommenderar att ni äter de så snabbt så möjligt medans de är fortfarande fina.

## RAPPORT FRÅN ODLINGARNA

Denna vecka har våra plantor i tunnelväxthuset i Bråna haft det tufft med riktiga köldnätter. Även med skydd av fiberduk blev plantorna frostsadade så vi bestämde att slutskörd alla paprika, chili och aubergine.

Vi har även beskurit alla sommarhallonplantor som vi hoppas ska ge första riktig skörd nästa sommar. Då skär man bort alla fjolårsskott som har blommat denna sommar. De nya skott som har växt denna sommar lämnar vi och ska bildas blommor och bär nästa år.

Till odlingen hos Maja har vi skaffat halm balar för att vintertäcka en sen sådd av morot.

Genom att täcka morotsbäddar hoppas vi att skydda mot vinterns kyla och få en tidig vårskörd av fina, mogna morötter.

Vi har även fått fantastisk hjälp av små, ivriga unga odlare från Tolgs förskola för att hjälpa bl.a. att skörda morot. Barnen var superduktiga.

## SKÖLJ ALLTID GRÖNSAKERNA

Vi levererar våra grönsaker osköljda, eller enbart grov sköljda, så var noga med att skölja dem!

Bladen sköljs lättast genom att först läggas i en bunke med vatten. Låt jorden sjunka till botten. Lyft upp bladen. Upprepa vid behov. Lägg dem sedan i ett durkslag och skölj under kranen.

## DESSA SNIGLAR...

Vi hoppas att ni inte har märkt något, men tyvärr måste vi ändå varna er... Sniglarna, både mördarsniglar och åkersniglar, tycker väldigt mycket om våra grönsaker. Tyvärr är de också bra på att gömma sig t.ex. inne i salladen. Vi går igenom skörden så noga som möjligt, men hoppas ni förstår att en och annan kan undgå vår kontroll.

## AVBOKNINGAR

Alla avbokningar görs på [leverans.nybrukarna.se](mailto:leverans.nybrukarna.se). Logga in med din mejladress.

## KONTAKT

Tveka inte att höra av dig om det är något du funderar på!

Maja: 0735-81 14 22, [maja@nybrukarna.se](mailto:maja@nybrukarna.se)  
Joe: 0735-68 36 53, [joe@nybrukarna.se](mailto:joe@nybrukarna.se)

## ROTSAKSPYTTIPANNA

### Pyttipanna

pumpa  
morötter  
potatis  
ev en bit korv, kött eller vegetariskt alternativ  
smör eller rapsolja  
salt, peppar, citronsaft och grovhackad  
blad av persiljerot

### Kall sås

finrivet citronskal  
honung  
creme fraiche

Skär en stor klyfta av pumpan och skala den med kniv. Tärna pumpan. Skala och tärna potatisen. Borsta eller skala och slanta morötter. Stek potatistärningar några minuter. Blanda sedan i pumpatärningar, morotsslantar och ev. Täck med ett lock och låt stekas till allt mjuknat. Rör om stekpannan några gånger så grönsakerna inte fastnar.

Innan servering blanda i grovhackade blad av persiljerot och smaka av med salt, peppar och citron.

Till kalla såsen: blanda creme fraiche med lite honung och finrivet citronskal och smaka av med salt.

Kan serveras som en komplett måltid eller t.ex. med stekt ägg eller chorizo korv.

Smaklig spis! /Maja & Joe