

Nyhedsbrev

KÆRSGÅRD GÅRDBUTIK—FRITGÅENDE DYR - DET ER NATURLIGT!

Årgang 4, nr. 18

21. februar 2010

Smag på Foråret!



Chiliplante

Dagen er i skrivende stund tiltaget med tre timer. Selvom det er koldt ude, så er vi på vej mod foråret! Naboen har lagt sine kartofler til forspiring.

Frø

Kærsgård tager også hul på foråret nu og har hentet frø hjem fra Italien via Gourmetgarage www.gourmetgarage.dk. Vi har frø til chili-, tomat- og agurkeplanter, bønner, squash, salat, basilikum m.m. Jeg har selv anvendt frøene i mange år og været meget glad for dem, så vi glæder os til at præsentere dem for jer. Chili og tomat bl.a. skal sås indendørs nu for at kunne blive til store, flotte planter i drivhus og på friland.

Det søde

Vi har fået lov til at forhandle Karamelkompagniets varer, så nu kan man også købe karameller, lakrids og bolsjer i butikken www.karamelkompagniet.dk. De bliver sendt herover fra Bornholm og er en himmerigmundfuld.



Vi får også friske forsyninger af is fra Thorkil Bojsen—også fra Bornholm—inden Påske.

Øl

Vi har stadig nogle få Bondens Bryg tilbage, men inden Påske vil vi have flere nye, spændende øl i butikken—dog ikke af egen produktion.

Gris

Vores gode faste samarbejdspartner, Kirkehøjens Limousine, har i øjeblikket (NU) friskslagtede hele og halve frilandsgrise til salg til 34 kr./kg. inkl. finpartering. Ring til Birgit på 5443 3551. Vi sælger stumper af deres frilandsgrise i butikken og kan varmt anbefale deres grisekød.



Vores eget kød

Vi sælger fortsat hakket kød fra vores jerseyungdyr:

- 10 kg for 650 kr.
- 5 kg for 350 kr.
- 1 kg. for 80 kr.

Vakuumpakket i portioner à ca. 500 g.

Og så har vi jo selvfølgelig stadig både stege, bøffer, indmad—og hvad hjertet ellers kan begære af vores dejlige ungdyrkød. Så der skulle være nok af muligheder for at servere noget godt i Påsken!

Vores eget lammekød er udsolgt! Vi arbejder på højtryk for at finde en løsning, så vi i fremtiden kan imødekomme behovet. Vi er lige nu midt i læmmesæsonen og krydser fingre for at det går godt hele vejen igennem.



I er velkomne til at kigge forbi og se de søde små!

Lidt gæs og ænder har vi også tilbage og hjælper gerne med opskrifter, der hører årstiden til.

Vi har også masser af krydderier, som man ikke lige finder andre steder, og som passer godt til kødet!

Kontaktinfo.:

ADRESSE

TEESTRUP BYGADE 14
4690 HASLEV
TLF: 2819 8508

MAIL:

LARSOGJETTE@PRIVAT.DK

HJEMMESIDE:

WWW.KAERSGAARD.NET
OG VI ER OGSÅ PÅ
FACEBOOK!

Åbningstider:

TORS DAG & FREDAG: 12–18
LØRDAG & SØNDAG: 10–16

ELLER EFTER AFTALE PÅ
MOBIL 2819 8508

Nyhedsbrev



Bondens Marked giver oplevelser for alle sanser

Bondens Marked på Gisselfeld

Husk stadig også, at vi gerne modtager gode råd og ideer til Bondens Marked den 19. og 20. juni og igen den 2. og 3. oktober!

Flere stadeholdere har allerede meldt sig parate til en ny omgang Bondens Marked. Så følg med på hjemmesiden: www.bondensmarked.dk, på Facebook og i pressen!

Vi er i gang med at lave flyers og plakater, så sig til, hvis I har mulighed for at markedsføre os. Vi har brug for det.

Vi vil selv have nye spegepølser klar til næste Bondens Marked. De er godt nok efterspurgt, så det er ærgerligt, at de også er udsolgte. Vi vil også have andre nye ting at præsentere

for jer. Herom senere, for man skal ikke afsløre det hele på én gang ;O)

Det er lige nu svært at forestille sig sommerens overflod af bær og grønt, men tiden kommer igen, hvor vi skal smage velsmagende jordbær, asparges, kartofler osv. fra de lokale producenter.

EFTER EN GOD
MIDDAG KAN
MAN KLARE
ALT—TIL OG MED
SIN FAMILIE!
CITAT: OSCAR
WILDE

De gratis glæder!

Hos Kødbranchens Fællesråd, som nu om dage hedder Danish Meat Association, er der masser af opskrifter på diverse udkæringer fra kalv, gris, kyllinger m.m., som frit kan benyttes www.danishmeat.dk.

Det er gode, kendte kokke og kogekoner, der står bag

opskrifterne.

Vi har også en hel del opskriftshæfter i butikken fra dem. De er ganske gratis, og vi deler gerne ud af dem, når I kommer forbi og handler.

Nettet er i det hele taget et godt sted at finde opskrifter på.

Nedenstående opskrift er også ganske gratis og en klassisk ret, som vi gerne serverer for gæster. Retten har fået sin renaissance. Vi har masser af wiener-schnitzler i butikken, og de smager godt! Retten er vinterlig, men kan med ændringer i tilbehøret laves året rundt.

Wienerschnitzel med råstegte kartofler og Mor Inger salat

Ingredienser

(til 4 personer)

Wienerschnitzler:

4 tynde wienerschnitzler à ca. 250 g
1 dl hvedemel, krydret med 1 spsk. salt og 1 tsk. knust sort peber
25 g smør
2 spsk. olie
2 citroner

12 ansjosfiletter
peberrod, friskhøvlet
75 g kapers i eddikelage

Kryddersmør:

75 g blødt smør
1 bundt hakket persille
1 tsk. dijonsennep
revet skal af 1/2 citron

Råstegte kartofler:

1 kg. store vinterkartofler
Sava eller Raja

Olie
salt

Mor Inger salat (mormorsalat)

1 hovedsalat
1 dl piskefløde
1-2 tsk. citronsaft
500 g ærter
salt og sukker efter smag



En velsmagende klassiker!



Kryddersmør:

Rør det bløde smør op med persille, sennep og citronskal og sæt det på køl.



Råstegte kartofler:

Skræl kartoflerne og skær dem i små tern. Skyl dem i koldt vand og tør dem godt i et viskestykke. Varm en jernpande godt op med olie og hæld kartoflerne i, når den er godt varm. Lad dem stege ved høj varme og vend en gang imellem med en paletkniv.

Læg kartoflerne i et fad, når de er møre og sæt dem i ovnen ved svag varme, mens resten af middagen tilberedes. Drys først med salt, når de skal spises. Vi anbefaler at anvende olivenolie, når olie skal opvarmes.



Mormorsalat:

Lars fik ofte denne salat som barn. Mor Inger (Lars' Mor) var en knag i et køkken, og hendes opskrifter er blevet gemt her på Kærsgård og vil løbende blive formidlet videre. Mormorsalaten har også fået sin renaissance. De gamle retter er i øjeblikket moderne.

Skyl salaten og tør den omhyggeligt. Rør fløde og citronsaft sammen, til det tykner. Smag til med salt, sukker og evt. lidt peber. (evt. citronpeber). Vend bladene og ærterne i dressingen, og server salaten med det samme.

Wienerschnitzlerne:

Læg kødkiverne mellem to stykker madpapir og bank dem, til de er højst 1 cm tykke. Vend schnitzlerne i melet, ryst overskydende mel af. Sæt en stor pande med olie og smør over ved stærk varme. Brun schnitzlerne på en stor pande med olie og smør. Lad schnitzlerne blive gyldenbrune på begge sider og skru ned på svag varme. Lad dem stege i 4 min.

Anret schnitzlerne på tallerkner med en halv citron til hver, godt med høvlet peberrod, ansjosfiletter, kapers og kryddersmør.

I vores køkken anvender vi oftest en blanding af smør og olivenolie, når vi steger. Det synes vi giver det bedste resultat.