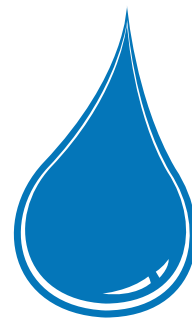


Droppen



Nyhetsbrev från Miljöresurs Linné Nr 2012:3

Året går mot sitt slut... ett nytt är på väg!

Nu ser vi fram emot nya projekt, nya köskurser, mer god mat i ordets alla avseenden, och sist men inte minst föreningsstämman till våren.

Köskurser 2013

Här finns möjlighet till heldags- och halvdagskurser kring miljösmart mat och minskad köttkonsumtion – med eller utan matlagning. Vi håller också i temadagar, politikerseminarier, gårdsbesök m.m. Se vår hemsida.

Ansökningar

Nu har vi skickat in ansökningarna för nästa års projekt till Naturvårdsverket, Jordbruksverket och andra finansiärer. Håll alla tummar för våra projektidéer:

Stadsodling

Unga Ekokockar

Naturbeteskött

Miljösmarta köskurser

Hållbar skola

Ekoligan

Nästa årsstämma 17 april – boka in nu!

Vi ses i järnvägsknuten Alvesta, och får lyssna på Peter Einarsson och Johanna Björklund både som föreläsare och i samtal. Peter är ekologisk bonde och jordbrukspolitisk analytiker i Ekologiska lantbrukarna. Johanna är universitetslektor och forskare inom mat- och klimatfrågor.

Årets julklapp

I år sänder vi vår julklapp i form av 2000 kr till Rias verksamhet i Växjö. Ria vänder sig till hemlösa och socialt utsatta. De erbjuder billig frukost och lunch, möjlighet att duscha, tvätta kläder o.s.v. Läs gärna mer på deras hemsida:

<http://www.helamanniskan.se/vara-enheter/kronoberg/vaxjo/vaxjo/>

Vi vill tacka för gott samarbete och stöd under 2012, och hoppas också att ni vill fortsätta stödja vår verksamhet under 2013.

Till sist önskar vi er alla

God Jul och Gott Nytt År!

Maria, Gösta, Karin & Erik

PS. Varsågod, en mycket god röra signerad Erik Måneld. Passar mycket bra till den ekologiska och närproducerade julskinkan, eller till något annat:

Rödbets- & Päronpuré, en sisädär 20 små portioner.

3 lagoma rödbetor
100 g smör
1 hyfsat rejäl silverlök, men det funkar med en gul också, bara du har hackat den fint
2 päron som inte är för söta
2 tsk socker
2 msk tranbär
2 msk äppelcidervinäger
en nypa salt och några vrid på pepparkvarnen.

Tvätta rödbetorna och koka dem i lättsaltat vatten i ungefär tre kvart, eller tills de är mjuka inuti. Låt svalna.
Under tiden; Skala och kärna ur päronen och skiva dem. Hacka löken fint om du inte läste det, och alltså gjorde det i ingrediensförteckningen. (då behöver du inte göra det en gång till, det blir så pyttiga bitar då.)
Smält smöret i en stor tjockbottnad kastrull. Rör i lök och päron, socker, tranbärsjos och vinäger och låt det hela småputtra i 20 minuter. Rör om ofta och passa så att smöret inte bränner.
Skala rödbetorna och hacka dem lite så där med vänsterhanden. Mixa det du har i kastrullen, när du har tagit den av värmen, tills du har en slät och fin smet.
I med hälften av rödbetorna och lite salt och peppar och mixa en stund till. I med de sista rödbetorna och mixa tills du har en snygg och hyfsat slät puré.
Färdigt.

Miljöresurs Linné
Kungsgatan 29 C
352 33 Växjö
www.miljoresurslinne.se
tel: 0470 - 400 73

Maria Unell: 0725 - 11 61 00
Lars Olsson: 0722 - 26 36 55
Erik Måneld: 0762 - 43 67 13
Gösta Skoglund: 0705 - 17 54 53
Karin Sahlström: 0768 - 34 00 73