

Hyvää alkanutta vuotta!

Uusi vuosi on päässyt onnellisesti alkuun. Vuosi aloitetaan kokeilemalla keltaista porkkanaa, jota voi käyttää tavallisen porkkanan tapaan. Ensi viikolla palaamme taas tavanomaisen porkkanan pariin, kun Jussi Kosonen tuo uuden lastin makeaa porkkanaansa meille!

Alennuksia

Nyt kannattaa vilkaista kaupan "tarjoukset" tuoteryhmää. Siivoilemme varastoamme ja samalla laitamme tuotteita tarjoukseen. Esimerkiksi kilon herkkupussin ostaja saa nyt kaupan päälle perusmyslin. Tee vaikka oma herkullinen myslisekoitus tai syö erikseen!



Viikon 1 tuottajat/alkuperämaa

Banaani (Ecuador)
Mandariini (Italia)
Omena, Golden (Italia)
Omena, Royal Gala (Italia)
Päärynä (Italia)
Kiivi (Italia)
Tumma rypäle (Etelä-Afrikka)
Keltainen Porkkana (Suomi)
Lanttu
(J. Kosonen, Janakkala)
Punajuuri
(J. Kosonen, Janakkala)
Mukulaselleri (J. Kosonen, Janakkala)
Tomaatti (Suomi)
Tammenlehtisalaatti (Suomi)
Paprika (Israel)

Parsakaali (Italia)
Valkosipuli (Italia)
Sipuli (Suomi)
Kesäkurpitsa (Italia)
Fenkoli (Italia)



Meille tuttu oranssi porkkana on jalostettu 1700-luvulla Hollannissa. Alun perin viljeltiin porkkanaa, joka oli purppuranpunainen, keltainen tai valkoinen. Näiden värimuotojen historia ulottuu jopa 5000 vuoden päähän.

Sipulikeitto

6-7 sipulia (noin 1kg)
2 valkosipulinkynttä
oliiviöljyä
1 l vettä (tai kasvislientä)
suolaa, timjamia, pippuria

Kuori ja suikaloi sipulit renkaiksi ja paloitele valkosipuli pieneksi. Kuullota sipulit ja valkosipuli oliiviöljyssä niin, että ne vähän pehmenevät. Mausta kuullottuneet sipulit suolalla, pippurilla ja timjamilla. Lisää neste. Keitä keittoa hiljaisella lämmöllä n. 1 tunti.

Juustokuorrutus

Paksuja viipaleita eilistä maalaisleipää
Voita
Emmentaljuustoraastetta

Valmista juustokuorrutus juuri ennen tarjoilua. Voitele leipäviipaleet ja viipaloi leipä isokokoiseksi kuutioiksi. Annostele keitto

uuninkestäville lautasille tai kulhoihin. Laita leipäkuutioita kellumaan keittoon ja ripottele juustoa päälle. Kuorruta keittoannoksia grillivastuksen alla, kunnes leivät ovat saaneet väriä.

Ratatouille fetacremellä

2 keskikokoista kesäkurpitsaa
3 paprikaa
2 sipulia
3 valkosipulinkynttä
oliiviöljyä
2 prk tomaattimurskaa (rasia herkkusieniä) (pala fenkolia)
2 tl timjamia
2 tl oreganoa
2 tl basilikaa
1 tl suolaa
mustapippuria
200 g fetajuustoa
2 dl hapankermaa
siemeniä (aurinkonkukan tai kurpitsan)

Paloitele kasvikset suurehkoiksi palasiksi. Laita kesäkurpitsan palat siivilään ja suolaa kevyesti. Anna nesteen tihkua kesäkurpitsojen pintaan n. 20 min ja kuivaa ne sitten talouspaperilla.

Kuullota kaikkai kasviksia öljyssä mausteiden ja valkosipulin kanssa n. 5 min. Lisää tomaattimurska ja anna hautua n. 10 min. Mausta suolalla ja pippurilla.

Öljyä uunivuoka ja kaada ratatouille vuokaan. Sekoita murennettu feta hapankermaan ja ripottela seosta sinne tänne ratatouillen pinnalle. Ripottele päälle siemeniä ja gratinoidi 200 asteisessa uunissa n. 10-15 min tai kunnes feta ruskistuu hieman.

Lähde: Smaker från Saltä Kvärn

Laatikoiden kierrätys

Muistatthän, että otamme vastaan puhtaita luomulaatikon pähvilätköitä.