

Tuoretta Italiasta

Tiistaina jännitimme miten käy kaikkien Italian tuontitavaroiden... Tuorelasi saapui Helsingin satamaan kello 11. Purku sujui luonnikkaasti ja riemuksemme tällä viikolla Italiasta tulleet tuotteet ovat nyt niin tuoreita kuin vain on mahdollista!

Uutuus

Nyt myös keskiviikon toimituksiin saa leipää! Koivulan Luomuleipurin Jälkiuunileipä saapuu meille tuoreena keskiviikko aamuna! Tietenkin myös torstai ja perjantai toimitukseen saa tätä keskiviikkona leivottua leipää tilata. 390 g painava leipä maksaa 1,90.



Viikon 2 tuottajat/alkuperämaa

Banaani (Ecuador)
Veriappelsiini (Italia)
Omena, Grany Smith (Italia)
Omena, Red Delicious (Italia)
Päärynä, La Lepre Bianca (Italia)
Mango (Peru)
Ananas (Costa Rica)
Porkkana
(J. Kosonen, Janakkala)
Punajuuri
(B. & R. Kodial, Singsby)
Nauris (Suomi)
Mukulaselleri
(J. Kosonen, Janakkala)
Tomaatti (Suomi)
Tammenlehtisalaatti (Suomi)
Kurkku (Italia)
Keräkaali
(J. Kosonen, Janakkala)
Parsakaali (Italia)
Kukkakaali (Italia)
Purjo, demeter (Hollanti)

MANGO



Mango on vanha intialainen hedelmä, josta on olemassa monia lajikkeita. Raakana mangon maku on hieman tärpättimäinen. Kypsänä maku mietonee samalla, kun hedelmä itse pehmenee.

Kypsässä mangossa on voimakas, tunnustettava tuoksu. Kypsänä se säilyy jääkaapin vihanneslokerossa lähes kaksi viikkoa.

Hedelmälaatikon mangot vaikuttivat hieman kovilta, joten suosittelemme kypsytystä kotona! Raaka mango kypsyy kotona parhaiten huoneenlämmössä muovipussissa.

Mango-omenaohukaiset

0,5 l maitoa
2,5 dl vehnä jauhoja
2 kpl kananmunaa
0,5 tl suolaa
2 rkl sokeria
50 g sulatettua voita
0,5 mangoa raasteena
0,5 omenaa raasteena

Sekoita kulhossa kaikki ainekset ja anna taikinän turvota noin ½ tuntia ennen paistamista. Paista taikinasta kuumalla pannulla pieniä räiskäleitä.

Kasvis-makaronilaatikko

400 g parsakaalia
2 porkkanaa
1 sipuli
1 valkosipulinkynsi
1/2 dl auringonkukansiemeniä öljyä paistamiseen
yrttejä (Herbs de Provence)
1 pkt sinihomejuustoa
500 g fusillia tai makaronia
0,5 l maitoa
2 munaa
suolaa, mustapippuria
juustoraastetta

Kuori ja raasta porkkanat karkeaksi raasteeksi, silppua sipuli ja valkosipuli ja hauduta aineksia pannulla öljyssä. Lisää joukkoon auringonkukansiemenet ja yrtit ja anna maustua 5 - 10 minuuttia.

Höyrytä samalla parsakaalin kukinnot ja keitä pasta kypsäksi.

Sekoita kaikki aineet keskenään pastakattilassa ja murena joukkoon homejuusto. Kaada seos sitten reilun kokoiseen uunivuokaan ja lisää suolalla ja pippurilla maustettu munamaito. Levitä päälle juustoraastetta ja paista 200 asteisessa uunissa noin puoli tuntia, kunnes juusto on saanut väriä ja munamaito hyytynyt.

Laatikoiden kierrätys

Muistattehan, että otamme vastaan puhtaita luomulaatikon pahlavilaatikoita.