

## Ajankohtaista

Olemme iloksemme saaneet kuljettaa tuotteita monelle uudelle asiakkaalle tällä viikolla.

Kiitoksena kaikille, päätimme tiputtaa kuljetuskustannuksiamme pysyvästi alaspäin!

Tuoretuotepuolella lähestyvä talvi tuo muutoksia. Kotimaiset vihannekset ja hedelmät alkavat olla taakse jäänyttä aikaa. Juurspanneilla kotimaista on vielä runsaasti tarjolla.

Viimeisinä sadonkorjuukypsiä ovat tulleet mukulaselleri ja maa-artistokka, jota onkin tarjolla ensi viikon laatikoissa.

## Toimituskulut laskevat!

Laskimme toimituskulujamme pysyvästi! Toimituskulut muotoutuvat ostosten mukaan seuraavasti!

Alle 50 €: toimituskulut 5 €  
50 -75 €: toimituskulut 2,5 €  
yli 75: toimituskulut 0 €  
Toimitukset Steinerkoululle 0 €

## Viikon 43 tuottajat/alkuperämaa

Banaani (Ecuador)  
Omena (Terissaari, Suomi)  
Omena, Royal Gala (Italia)  
Omena, Golden (Italia)  
Päärynä, Abate Fetel (Italia)  
Vihreä rypäle (Italia)  
Appelsiini (Etelä-Afrikka)  
Nektariini (Italia)  
Luumu (Italia)  
Avocado (Meksiko)  
Porkkana (Rapion tila, Kyröskoski)  
Lanttu (Kolin luomutila, Vaskio)  
Selleri (Kosonen, Janakkala)  
Palsternakka (Kosonen, Janakkala)  
Tomaatti (Suomi)  
Kurkku (Hollanti)  
Tammenlehtisalaatti (Suomi)  
Herneenverso (Suomi)  
Paprika (Hollanti)  
Purjo (Magnus Sund, Kuni)  
Sipuli (Kolin luomutila, Vaskio)  
Valkosipuli (Italia)  
Kesäkurpitsa (Hollanti)  
Butternuts kurpitsa (Italia)

## Butternuts kurpitsa

Butternuts kurpitsa on hauskan näköinen talvikurpitsalajike, jossa on makea pähkinäinen maku. Sitä voidaan käyttää monin tavoin esim. keittoihin, patoihin ja leivontaan. Sen voi myös tarjoilla täytettynä eli valmista täyte sekoittamalla ruskistettua jauhelihaa ja koverrettua kurpitsan maltoa. Mausta oman maun mukaan, täytä kurpitsat, lisää päälle juustoraastetta halutessasi ja kypsennä uunissa n. 45 min.

## Kurpitsapiirakka

Pohja  
3 dl vehnä jauhoja  
100 g voita  
2 tl sokeria  
1 tl kanelia  
1/2 tl suolaa  
3 rkl kylmää vettä

Täyte  
5 dl butternuts-kurpitsaa so-seutettuna  
3 munaa  
1 prk (2 dl) kermaviiliä  
2 dl fariinisokeria  
2 tl jauhettua inkivääriä  
2 tl kanelia  
1 tl muskottipähkinää  
1/2 tl suolaa  
1/4 tl jauhettua neilikkaa

Nypi jauhot, rasva ja mausteet murumaiseksi seokseksi. Lisää vesi ja sekoita nopeasti tasaiseksi taikinaksi. Taputtele taikina piirasvuolan pohjalle ja nosta vuoka jääkaappiin puoleksi tunniksi.

Pistele pohja haarukalla ja paista uunin alatasolla 200 asteessa noin 10 minuuttia.

Sekoita täyteen ainekset tasaiseksi seokseksi ja kaada täyte piirakkapohjan päälle. Paista piirakkaa 175 asteessa noin 50 minuuttia.

Tarjoile kurpitsapiirakka lämpimänä tai kylmänä jäätelön, tai kermavaahdon kanssa.

Lähde: Maku 4/07



Butternuts

## Herneenverso

Herneenverso kasvatetaan sokeriherneestä ja ne sisältävät entsyymejä, vitamiineja, kivennäisaineita, lehtivihreää sekä hyvää valkuaisa.

Herneenversoja voi syödä sellaisenaan esim. salaatin seassa tai niitä voidaan kypsentää hetki pannulla ja käyttää ruuan lisukkeena

## Juressosekeitto

1 ½ kg porkkanaa pieninä kuutioina  
500 g lanttua pieninä kuutioina  
300 g palsternakkaa pieninä kuutioina  
100 g juuriselleriä pieninä kuutioina  
2 rkl öljyä  
riipaus muskottipähkinää, persiljaa ja saksankirveliä  
½ tl merisuolaa (yrttisuolaa)  
n. ½ l kauramaitoa tai tavallista maitoa (voinokareita maustamiseen)

Kaikki juurekset haudutetaan öljyssä. Lisää riipaus merisuolaa. Tarvittaessa lisätään kiehuva vettä n. 2 dl, jollet malta hauduttaa juureksia täysin kypsiksi öljyssä. Vedetään kattila liedeltä, soseutetaan juurekset. Lisätään sekaan maito. Mausta keitto muskottipähkinällä, persiljalla ja saksankirvellillä ja halutessasi voinokareilla.

Tarjoile keitto fetajuustokuutioiden tai hapankerman kanssa.

Resepti koottu Päiväkoti Sinilinnun keittiövastaava Eevan ohjeiden mukaan.