

Tällä viikolla laatikoiden suunniteltuihin sisältöihin tuli viime metreillä muutoksia. Ulla Lindroosin tilalla pakkanen vei ruusukaalit, joita teille varailimme. Korvasimme menetyksen muilla tuotteilla. Hedelmäpuolella, tukkuliike ei pystynyt toimittamaan ananasta ja kaksi hedelmää. Laitamme ne ensi viikon toivelistalle.

Omenattomissa laatikoissa on tällä viikolla italialaista mandariinia. Tälle nimenomaiselle lajikkeelle on tyypillistä, että kuori jää suurelta osin vihreäksi, joten älkää säikähtäkö ;)

Uudet toimitusajat

Koska myyntimme on lähtenyt ilahduttavasti kasvamaan, joudumme uudistamaan jakelua ehtiäksemme jakaa kaiken.

Uudet jakoalueet ovat seuraavat:

Torstai: Nokia, Ylöjärvi ja Tampere Tammerkoskesta länteen

Perjantai: Kangasala ja Tampere Tammerkoskesta itään

Keskiviikko: Lempäälä/Pirkkala

Torstaina ja perjantaina toimitus myös Steinerkoululle klo.14.30.

Tilaukset toimitetaan klo 11.00 - 20.00

Laatikat lämpimään

Nyt pakkasten alkaessa toivomme, että laitate jokaiseen tilaukseenne lisätietoihin maininnan lämpimästä paikasta, johon tilauksenne voi jättää, jos ette ole kotona.

Kerrostaloissa rappukäytävä on hyvä paikka, mutta omakotija rivitaloissa toivomme, että voitte esimerkiksi jättää lämpimän autotallin, kuistin tai varaston oven lukitsematta meitä varten.

Viikon 45 tuottajat /alkuperämaa

Banaani (Ecuador)
 Appelsiini (Etelä-Afrikka)
 Omena, Golden (Italia)
 Omena, Royal Gala (Italia)
 Omena, Sansa (Italia)
 Päärynä (Italia)
 Rypäle (Italia)
 Kiivi (Italia)
 Mandariini (Italia)
 Greippi (Israel)
 Melooni, Piel de Sapo (Espanja)
 Porkkana (J. Kosonen, Janakkala)
 Lanttu (J. Kosonen, Janakkala)
 Mukulaselleri (J. Kosonen, Janakkala)
 Palsternakka (J. Kosonen, Janakkala)
 Tomaatti (Suomi)
 Kurkku (Hollanti)
 Salaatti (Suomi)
 Kiinankaali (M. Sund, Kuni)
 Valkosipuli (Italia)
 Munakoiso (Espanja)
 Parsakaali (Italia)
 Basilika (Suomi)
 Sipuli (Kolin luomutila, Vaskio)
 Purjo (M. Sund, Kuni)

Basilika - yrttien kuningas

Basilikan maku johtuu sen sisältämistä eteerisistä öljyistä, jotka haihtuvat helposti ruuanlaitossa. Siksi se kannattaa lisätä ruokaan vasta ruuanvalmistuksen loppuvaiheessa.

Basilika sopii erittäin hyvin tomaattiruokiin sekä valkosipulin kumppaniksi pasta- ja kasvisruokiin mutta sitä käytetään myös salaateissa, pastaruuissa, keitoissa, munaruuissa ja vihannesruuissa. Sitä voi myös syödä sellaisenaan leivän päällä.

Basilika ei kestä kylmää eikä vetoa, vaan se säilytetään huoneenlämmössä, mielellään vielä vesiasiassa ettei se kuivuisi.

Tomaatti-munakoiso-mozzarellapaistos

1 pieni munakoiso
 2 keskikokoista tomaattia
 2 pkt mozzarellaa (esim. bufala) n. 250 g
 mustapippuria myllystä
 suolaa
 tuoretta basilikaa
 oliiviöljyä

Leikkaa munakoisot viipaleiksi. Ripottele päälle suolaa. Anna vetäytyä 10–15 minuuttia ja kuivaa viipaleet talouspaperilla. Näin ylimääräinen kosteus poistuu. Pyörittele viipaleet vielä mustapippurissa. Viipaloi tomaatit ja mozzarellat.

Lado ainekset kerroksittain ja paista voidellussa uunivuoassa 200-asteisessa uunissa noin 10 minuuttia tai kunnes munakoisot ovat pehmenneet. Pyörittele basilikanlehdet oliiviöljyssä ja suolassa. Sivele paistoksen pintaan hieman oliiviöljyä ja aseta pinnalle basilikanlehdet.

Lähde: Antti Vahtera & Visa Nurmi:
 Likivihreät (Otava 2003)

Laatikoiden kierrätys

Muistattehan, että otamme vastaan puhtaita luomulaatikon pahvilaatikoita. Voit antaa vanhat laatikot toimituksen yhteydessä kuljettajalle tai jättää vaikka oven viereen odottamaan meitä.

