

Joulunalustervehdys

Joulu lähestyy taas hurjaa vauhtia. Tänä vuonna joulun herkkupöytä on helppo täyttää Luomulaatikon luomukerkuilla! Toimitamme tavaraa ennen joulua seuraavasti:

Viikolla 51 toimimme normaalisti

Viikolla 52 toimitamme tuotteita maanantaina 21.12 ja tiistaina 22.12. Näihin toimituksiin **viimeinen tilauksen jättöaika on TORSTAINA 17.12 klo 24:00!**

Ma 21.12 Torstain jakoalue, noutomahdollisuus 14-17
Ti 22.12 Perjantain jakoalue, Keskiweekin jakoalue, Matkahuolto

Joulun ja Uuden Vuoden välipäivät (viikko 53) olemme lomalla.

Viikolla 1 keskiviikon toimitukset toimitetaan torstaina. Torstain ja Perjantain jako tapahtuu normaalisti.

Uutuuksia

Kaupasta löytyy jälleen monia uusia tuotteita. Esim. joulupöytään muiden herkkujen lisäksi voit kokeilla paahdettuja manteleita (3,20) ja paahdettuja cashewpähkinöitä (3,20)



Laatikoiden kierrätys

Muistattehan, että otamme vastaan puhtaita luomulaatikon pähkylälaatikoita.

Viikon 50 tuottajat/alkuperämaa

Inkivääri ja varsiselleri eivät ehtineet ajoissa maahan ja nämä korvattiin paprikalla ja muna-koisolla. Kurpitsan tilalla on lanttua, palsternakkaa ja kesäkurpitsaa.

Banaani (Ecuador), Greippi (Israel), Mandariini (Italia), Appelsiini (Espanja)
Omena, Red Delicious (Italia)
Omena, Royal Gala (Italia)
Päärynä (Italia)
Luumu (Italia)
Kiivi (Italia)
Mango (Brasilia)
Porkkana (J. Kosonen, Janakkala)
Palsternakka (Suomi)
Lanttu, Punajuuri (J. Kosonen, Janakkala)
Mukulaselleri (J. Kosonen, Janakkala)
Nauris (Suomi)
Tomaatti (Suomi)
Jääsalaattiruukku (Suomi)
Tammenlehtisalaatti (Suomi)
Paprika (Israel)
Kesäkurpitsa (Italia)
Kiinankaali (Magnus Sund, Kuni)
Punasipuli (Suomi)
Kurkku (Italia)
Kukkakaali (Italia)
Munakoiso (Espanja)

Munakoisotahna

2 munakoisoa
2 tl merisuolaa (karkeaa)
1 paprika
6 valkosipulinkynttä
2 rkl oliiviöljyä
1 rkl punaviinietikkaa
1 tl yrttejä

Halkaise munakoisot ja itketä karkean suolan kanssa eli ripottele leikkauspinnalla suolaa ja anna olla jonkin aikaa (1/2 h). Pyyhkäise suolavesi pois ja paahda munakoisot ja paprika 200-asteisessa uunissa rapean pähkinäisiksi. Koverra munakoison sisus kuorista ja soseuta kuoritun paprikan kanssa. Mausta sose murskatulla valkosipulilla ja yrttisilpulla. Sekoita joukkoon öljy ja punaviinietikka. Tarkista suola. Tarjoa haaleana.

Juuressosekeitto

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

Pilkotut juurekset haudutetaan öljyssä. Juuresten sekaan lisätään riipaus karkeaa merisuolaa. Tarvittaessa lisätään kiehuva vettä n. 2 dl, jollet malta hauduttaa juureksia täysin kypsiksi öljyssä. Vedetään kattila liedeltä, soseutetaan juurekset. Lisätään sekaan kauramaito tai tavall. maito oman mieltymyksen mukaan. Mausta keitto muskottipähkinällä, persiljalla ja saksankirvelillä ja halutessasi voinokareilla.
Tarjoile keitto fetajuustokuutioiden tai hapankerman kanssa.

Resepti koottu Päiväkoti Sinilinnun keittiövastaava Eevan ohjeiden mukaan.



Muistathan, että meiltä voit tilata ainekset joululaatikoihin. **Jouluinen juureslaatikko** maksaa 17 euroa.

Sisältää: 2 kg jauhoista perunaa, 2 kg porkkanaa, 2 kg lanttua, 500 g punajuurta, 500g kg kiinteää perunaa, 300 g sipulia. Mukana saat myös perinteiset reseptit.