

Uusia leipiä!

**Luomuleipurin
Perunalepuska 1,50**



**Luomuleipurin
Kauraleipä 1,95**



**Luomuleipurin
Ruislimppu 2,50**



Leivät saapuvat meille keskiviikko- (ke ja to toimituksiin) ja perjantai- (pe toimituksiin) aamuina Koivulan Leipomosta!

Viikon 7 tuottajat/alkuperämaa

Banaani (Ecuador)
Veriappelsiini (Italia)
Omena, Royal Gala (Italia)
Päärynä (Italia)
Omena, Braeburn (Italia)
Päärynä (Italia)
Kiivi (Italia)
Mango (Brasilia)
Kiivi (Italia)
Sitruuna (Italia)

Tomaatti (Suomi)
Kurkku (Espanja)
Paprika (Italia)
Tammenlehtisalaatti (Suomi)
Ruukkusalaatti (Suomi)
Salanovasalaatti (Suomi)
Kukkakaali (Italia)
Porkkana (Suomi)
Nauris (Suomi)
Palsternakka (Suomi)
Bataatti (Israel)
Kukkakaali (Italia)
Fenkoli (Italia)
Punajuuri, demeter (Suomi)
Mukulaselleri (Suomi)
Herneenverso (Suomi)
Punakaali (Suomi)
Sipuli (Suomi)

Tällä viikolla tapaatte ovellanne uusia kasvoja, sillä Ira, Sari ja Sirkku ovat haistelemassa uusia tuulia ja saamassa inspiraatioita kansainvälisillä BioFach messuilla Saksassa. Jakoa hoitavat Ari ja Mirva.

Hiihtoloma

Me täällä Luomulaatikossa vietämme hiihtolomaa koulu-laistemme kanssa ja siksi viikolla 9 ei ole toimituksia. Kannattaa siis varautua täydentämään kaappinsa ajoissa!

Marinoitua kukkakaalia ja fenkolia

Kukkakaali:

2 pientä kukkakaalia
2 sipulia
2 dl väkiviinaetikkaa
3 dl vettä
1,5 dl sokeria
suolaa
valkopippuria
1 kanelitanko
1,5 tl sinapinsiemeniä

Fenkoli:

3 fenkolia
2 valkosipulin kynttä viipaleina
1 iso sipuli
Liemi kuten edellä.

Kukkakaali: Leikkaa kukkakaali pieniksi nupuiksi ja suikaloi sipuli. Kiehauta liemen ainekset kattilassa ja kaada vihannesten päälle lasipurkkiin. Sulje purkki ja anna kasvien marinoitua.

Fenkoli: Leikkaa fenkoli suikaleiksi ja sipuli renkaiksi. Valmista kuten edellä.

Resepti: Makujen Salaisuudet/
Hans Välimäki

Terveellistä energiaa talven ulkoiluihin!

Myymme nyt kilon herkkupusseja tosi edulliseen hintaan!



(20,-) **15,-**