

NIEUWS VAN HET LAND

December, 2015

PAKKETINHOUD

WEEK 51 2015

- Zuurkool
- Romanesco
- Kropsla
- Pastinaak
- Aardappels

DE LAATSTE LOODJES...

Twee weekjes nog en dan is het jaar 2015 ten einde. Tijd voor bezinning en een terugblik op het afgelopen jaar, een vruchtbaar jaar mogen we wel zeggen want door vereende krachten zijn er prachtige producten van het land gekomen en hebben we letterlijk het beste uit de dag en van het land gehaald.

Dat geeft ons houvast en energie om er het komende jaar weer tegenaan te gaan en het goede gevoel van 2015 minstens te evenaren! Jullie konden eerder al lezen dat de voorbereidingen hiervoor al in volle gang zijn en de afgelopen week zal het niet anders zijn.

Helaas spelen de weergoden pesterijtje want het land was eindelijk weer wat opgedroogd en heeft de volgende plens water te verduren gekregen, dweilen met de kraan open zullen we maar zeggen...

De tunnels in dan maar: hier staan we droog en gaan we verder met het afbakenen van de plantbedden met wilgentenen. Op die manier voorkomen we dan de looppaden door het jaar heen alsmaar breder worden en de plantbedden smaller. En het ziet er ook nog eens leuk uit!

Wat er ook leuk uitziet zijn de bijenhôtels: eerst worden er frames gemaakt om ze vervolgens op een artistieke wijze te vullen met allerlei takken en twijgen, wat vinden jullie ervan?



Spitter, spetter, spater, het land staat onder water...



AANGEPASTE WINKELTIJDEN

We hebben het al eerder in een mail laten weten maar hierbij nogmaals de gewijzigde openingstijden in verband met de feestdagen:

- **woensdag 23 december** geopend van 9u tot 16.30u,

- **donderdag 24 december** geopend van 9u tot 12u

Vrijdag en zaterdag gesloten.

- **woensdag 30 december** geopend van 9u tot 16.30u,

- **donderdag 31 december** geopend van 9u tot 12u

Vrijdag en zaterdag gesloten

Op deze dagen kunnen de groentepakketten dus ook worden opgehaald. Kom dus langs om die lekkere verse groentjes te halen die het kerstdiner tot een topdiner zullen maken!





ZALMCARPACCIO MET ROMANESCO

Ingrediënten voor 2 personen:

- 300 g zalm van sushikwaliteit, in dunne plakjes
- handvol roosjes romanesco, in plakjes
- 1 el kappertjes
- 2 sjalotjes, in ringen
- hand microkruiden
- sap en geraspte schil van 1 limoen
- 2 el avocado-olie, of extra vergine olijfolie
- 1 rode chilipeper, zaadjes verwijderd, fijngesneden (optioneel)

Bereidingswijze:

Rangschik alle ingrediënten – behalve de olie en het limoensap – op een schaal. Knijp de limoen erover uit, besprenkel de salade met olie. Bestrooi eventueel met chilipeper. Een simpele salade waar je toch de blits mee maakt tijdens de kerst! En: lekker snel te maken...

Contact opnemen

Biologische tuinderij Ut Rooie Bietje
Koningshoeven 62
5018 AB Tilburg

Winkel open op donderdag van 11:00 –
16:00 uur, vrijdag van 9:30 – 16:30 uur
en zaterdag van 10.00-13.00u

T 013 543 14 39

Utrooiebietje@smo-traverse.nl

www.utrooiebietje.nl