



# VERSMAN

begin oktober 2009

WE ZIJN ONLINE! AL EEN TIJDJE KON U OP ONZE SITE FOTO'S VAN DE OPEN DAG OP DE TUINDERIJ BEWONDEREN, MAAR INMIDDELS IS [WWW.VERSMAN.NL](http://WWW.VERSMAN.NL) EEN (BLJNA) VOLWASSEN SITE GEWORDEN. GA DAT ZIEN, CLIK EN BLADER WAT VOOR EEN -NADERE- KENNISMAKING MET VERSMAN.

NET ALS ONZE GROENTE IS DEZE WEBSITE GEGROEID DOOR DE SAMENWERKING VAN VELE ELEMENTEN. SOMS LEEK ER EVEN GROEISTILSTAND TE ZIJN, MAAR MET RESPECTVOLLE AANDACHT, CREATIEVE ZORG EN EEN GOEDE BODEM KOMT ALLES ALTIJD GOED, DUS OOK ONZE SITE. DE KOMENDE TIJD WERKEN WE ERAAN DOOR, TOT-IE IN VOLLE BLOEI STAAT.

GEWOON GOED NIEUWS HEEFT EEN EIGEN PLAATS OP DE WEBSITE. U VINDT DE MEEST 'VERSE', MAAR OOK DE EERDER VERSCHENEN NIEUWSBRIEVEN. ALS U WILT, KUNT U EEN E-MAIL ONTVANGEN, ZODRA EEN NIEUWE GEWOON GOED NIEUWS VERSCHIJNT (EENS PER 3-4 WEKEN). DAN KOMT U OOK VANZELF OP [WWW.VERSMAN.NL](http://WWW.VERSMAN.NL) EN WEEET U ZEKER DAT U DE BLOEI VAN ONZE SITE ZULT MEEBELEVEN. GENIET ALVAST VAN DE EERSTE VIRTUELE OOGST...

## BUITENGEWOON GOED NIEUWS

In Gewoon Goed Nieuws vindt u altijd wetenswaardigheden over groenten of vruchten die we in die tijd verkopen, met achtergrondinformatie en/of recepten. Verder bent u als eerste op de hoogte van het tuinnieuws: de eerste rabarber, open dag, een nieuw gewas, enzovoort. Wij vinden het fijn als u zich aanmeldt voor de e-mailservice. U vindt daarvoor een aanklikknop op de homepage van "www.versman.nl"



## REGIONAAL

Digitaal gaan we ver, maar qua markten houden we het graag dicht bij huis. De zes boerenmarkten waar we onze groenten en fruit verkopen (u vindt ze op de site bij "Waar?"), liggen allemaal niet te ver van de tuinderij in Roelofarendsveen. Zo staan we elke woensdag in Leiden. Daar vieren ze op 3 oktober Leidens Ontzet, waarbij traditioneel hutspot op het menu staat. De ingrediënten komen allemaal uit de buurt! Om het u Ontzet-tend gemakkelijk te maken, snijden we deze week op ons bedrijf de peen, de ui en de pastinaak alvast.

Maak ons of uw eigen hutspotrecept of experimenteer wat met de basisingrediënten winterpeen, ui, aardappel en pastinaak.

## VERGETEN GROENTE

Regelmatig schrijven we over vergeten groente(rassen). Kent u de pastinaak eigenlijk, die creme-keurige wortel met zijn zoetige smaak? Voordat de aardappel zijn intrede in Europa deed, werd hier veel pastinaak gegeten. In Engeland is de "parsnip" nog steeds populair, in Nederland dreigde hij in het vergeetboek te raken. Hij past uitstekend in stamp- en stoofpotten, maar is ook gebakken of gestoomd erg lekker.

De paarse peen -die we vorige winter voor het eerst verkochten- is een vergeten groenteras. De kleurstof an-

thocyaan -die u kent van rode kool en blauwe bes- zit bij paarse peentjes vooral aan hun buitenkant. De heerlijk volle smaak maakt dat veel klanten blij waren om half september hun favoriete peen weer op de kraam te vinden. Alle recepten met wortel kunnen óók met paarse peen. Maak bijvoorbeeld een wortelsalade, waarbij u de paarse penen overlans in plakken snijdt. Mooi!!!



## LEIDSE HUTSPOT

(ook lekker ná 3 oktober)

300 g klapstuk (=doorregen runderstoofvlees), 4 dl water, 1 laurierblad, 3 kruidnagels, 1 theelepel zout, 2 eetlepels olie, 300 g uien, 300 g pastinaak, 300 g winterpeen, 750 g kruimige aardappels, peper, evt. wat hete melk.

## BEREIDING

Kook het vlees in het water met de kruiden en het zout op een laag pitje in een kleine 2 uur gaar (vlees onder water, deksel op de pan). Snijd het vlees in 4 plakken, verwijder de kruiden en bewaar de bouillon. Intussen schilt u de aardappels, pastinaak en winterpeen en snijdt u alles in stukjes. Schil en snipper de ui. Smoor de ui in de olie glazig. Smoor de peen en pastinaak even mee en doe dan de klapstukbouillon en de aardappels erbij. Laat aan de kook komen en in 25 minuten op een zacht vuurtje gaar worden. Giet af, maar bewaar het kookvocht. Pureer het geheel tot een smeuijige hutspot door toevoeging van kookvocht en/of hete melk.

Roer er naar smaak -liefst versgemalen- peper en evt. nog wat zout door. Schep per persoon een paar scheppen hutspot op en leg de (warme) klapstuk erbovenop.

## VEGETARISCH?

Laat het vlees weg en gebruik kruidenbouillon i.p.v. klapstukbouillon.

