



13 JUNI OPEN DAG

TUSSEN HET GEWONE WERK OP DE TUINDERIJ EN DE MARKTEN DOOR ZIJN WE VOLOP BEZIG MET DE VOORBEREIDINGEN VOOR DE OPEN DAG, DIT JAAR OP ZONDAG 13 JUNI. DOOR HET JAAR HEEN KOMEN WIJ ALS HET WARE NAAR U TOE, MAAR NU KUNNEN WE U EENS ONTVANGEN! WE LATEN HEEL GRAAG ZIEN WAAR EN HOE UW GROENTE GROEIT EN MAKEN DAAR EEN FEESTELIJKE DAG VAN.



Een programmaboekje vindt u op versman.nl.

BUITENGEWOON LEKKER!

Het thema van dit jaar is BuitenGewoon Lekker!, omdat we “lekker eten” in ons bedrijf heel belangrijk vinden. Dat merkt u op de markt aan de gesprekjes met u over het klaarmaken of bewaren van groenten, de recepten die we meegeven en het laten proeven van fruit, groente of kruiden. Wij ‘gaan’ voor een goede kwaliteit vanaf het land tot op uw bord.

Eten is beleven! Uw maaltijd wordt een nog grotere belevenis, als u ziet hoeveel werk er zit aan de basis van al het lekkers, komen dus! Op deze open dag kijken we letterlijk in elkaars keuken: u deelt uw keukengeheimen met ons bijv. via de receptenwedstrijd en de kookboekenruilbeurs en wij laten u zien hoeveel werk er is voordat alles zo mooi op de kraam ligt...



Veel activiteiten hebben een groter of kleiner culinair tintje, maar ook kunt u ‘gewoon’ een stuk roeien door het tuinderijgebied, langs de kramen slenteren of met uw kind schilderen, ponyrijden of een vogelkastje timmeren.

“HOE KOM IK DAAR DAN?”

Op onze site staat voor elk wat wils om naar de tuinderij te kunnen komen: routebeschrijvingen voor auto, fiets of openbaar vervoer. Omdat Floraweg 114-b een flink eind van de bushalte af ligt, organiseren we een pendelservice van en naar die halte. Geef tevoren aub even door als u daarvan gebruik wilt maken.



KEUKENGEHEIMEN: KOOKBOEKEN- RUILBEURS EN UW RECEPTEN

Kent u dat nou ook? Uit sommige boeken ben je uitgekookt (geen geheimen meer) en uit andere maak je nooit wat (geheimen nooit onthuld). Pluk die kookboeken van de plank en neem ze mee naar de open dag!! Als u ze bij Klaas en Nienke inlevert, krijgt u voor elk kookboek een bonnetje waarmee u er eentje uitzoekt die iemand anders nodeloos op de plank had staan. We zijn benieuwd naar de uwe, want die van ons liggen er al!

Van half april tot half mei kon iedereen z’n keukengeheimen met ons delen door z’n lekkerste recept in te sturen voor de receptenwedstrijd. Van een selectie van alle inzendingen maken we een prachtig boekje. Wie het aanschaft, kan het desgewenst direct laten signeren door alle Versmannen en -vrouwen... De slimme vormgeving maakt dat u nog receptenkaartjes van onze kraam in kunt voegen. Die gaan we in de loop van het jaar regelmatig maken en aan u aanbieden op de markt.





gewoon goed nieuws

Mei 2010 blz 2

TERRASJE PIKKEN



U hoeft geen boterhammetjes in te pakken of thermoskannen mee te sjouwen. Geniet van lekkere smoothies, een keur van heerlijke hapjes, thee, koffie, bier, wijn enzovoort. De prijswinnende recepten van de receptenwedstrijd maken we klaar en verdienen uw bijzondere aandacht natuurlijk. Muziekje wordt ook geregeld. En dat alles wat ons betreft onder een mooi voorjaarszonnetje.

KINDEREN WELKOM

Ook voor kinderen is er van alles te beleven. Niet alleen kunnen ze schilderen, een vogelkastje timmeren of op een pony rijden, maar er is ook een culinaire speurtocht voor kleine lekkerbekken, "kiemen zaaien" en "koken". Dus: BuitenGewoon Lekker Spannend alle hoeken van de tuin zien, vervolgens bij Jessica rucola-, broccolizaadjes of tuinkers zelf in een potje doen (meenemen naar huis, goed verzorgen en opeten natuurlijk) en daarna culinair aan de slag met Rick. Rick laat kinderen hun eigen pizza met de



allerlekkerste dingetjes beleggen en misschien ook wel met iets dat ze nog nooit hebben geproefd. Wij bakken ze in de oven en de koks eten hem natuurlijk helemaal zelf op...

GEHEIME GROENTEN

Als je groente in een dun jasje stopt, blijft het een beetje geheim wat je eet. De vorm kan al wat verraden, maar je moet proeven om zeker te zijn... En misschien eet u (of uw kind!) wel een onbekende of 'vergeten' groente.

125 g bloem, 1 ei, 1½ dl ijskoud water, mespunt zout, (frituur)olie, 500 g schoon-gemaakte groente naar keuze: roosjes van bloemkool of broccoli; plakjes van wortel, pastinaak, pompoen, meiraap, ui, koolrabi, peterseliewortel, courgette, venkel of knolselderij; stukjes groene asperge, bleekselderij, schorseneer, kliswortel of paprika



Blancheer of kook de groenten van uw keuze beetgaar (vooral niet te lang) en laat goed uitlekken. Zeef de bloem met het zout in een kom en maak in het midden een kuiltje. Klop het ei met een scheutje water los en giet het mengsel in het kuiltje. Roer vanuit het midden door elkaar en voeg geleidelijk al het water toe. Laat het een half uurtje rusten. Zet de frituurpan aan (180 graden) of verwarm een laagje olie in een diepe pan. (Haal vochtige groente zo nodig eerst door wat bloem)

Dompel de stukjes groente in het beslag en frituur ze met enkele tegelijk in de hete olie. Laat even uitlekken op keukenpapier.

TIP 1: als u het beslag koel houdt, wordt het niet te plakkerig en neemt het weinig vet op bij het frituren

TIP 2: voeg wat sesamzaad toe aan het beslag, lekker en knapperig! Of wat sojasaus, gemmer of kardamom voor een andere smaak.

