



VERSMAN

Mei 2011



ONZE JAARLIJKSE OPEN DAG IS OP ZONDAG 19 JUNI. WE PAKKEN EXTRA FEESTELIJK UIT MET HET THEMA TUINFEEST! WE TUINIEREN NU 7½ JAAR AAN DE FLORAWEG EN DAT IS WEL EEN SOORT JUBILEUM, TOCH? OP EEN ZOMERS TUINFEEST MET O.A. EEN BARBECUE VAN MISSCHIEF WEL ZEVENENEENHALVE METER, EEN WIJNPROEVERIJ EN EEN SPECIAAL VOOR DEZE DAG ONTWIKKELD TUINBOUWRACETRAJECT VIJREN WE DAT JUBILEUM MET U. OP 18 EN 19 JUNI OPENEN IN HET HELE LAND TROUWENS BIOLOGISCHE BEDRIJVEN HUN DEUREN OM HUN WERK TE LATEN ZIEN



EN HUN PRODUCTEN TE LATEN PROEVEN. U VINDT DE DEELNEMERS OP LEKKERNAARDEBOER.NL. VERSMAN IS ALLEEN ZONDAG OPEN, WANT OP ZATERDAG HEBBEN WE MARKT IN AMSTERDAM. OP 19 JUNI KUNT U ZELF RONDWANDELEN OF MEELOPEN MET EEN RONDLEIDING, MAAR OOK GENIETEN OP HET TERRAS OF DIVERSE ACTIVITEITEN ONDERNEMEN. VOOR EEN MEER UITGEBREIDE BESCHRIJVING VAN HET PROGRAMMA CLIKT U OP DE KNOP OPEN DAG OP VERSMAN.NL. U VINDT DAAR OOK DE ROUTEBESCHRIJVING EN INFORMATIE OVER DE PENDELSERVICE TUSSEN DE BUSHALTE EN DE TUINDERIJ. HET IS ELK JAAR WEER HARTSTIKKE LEUK OM KLANTEN TE LATEN ZIEN WAAR HUN VERSE GROENTE GROEIT EN EEN GEZELLIGE DAG TE ORGANISEREN VOOR JONG EN OUD. NEEM UW BUREN, KINDEREN, VRIENDEN OF FAMILIE GERUST MEE, HÉÉL HARTELIJK WELKOM ALLEMAAL!



OOGST

Onze (veen)grond is erg geschikt voor sla- en peulgewassen. Er is nu -eind mei- al lekker veel te oogsten: diverse soorten sla, spinazie, snijbiet en raapjes van de volle grond, volop tuinkruiden, de eerste sperzie- en snijbonen uit de kas, rabarber enz. Op de markt hangen altijd de prijslijsten met ons assortiment van die week. De producten van eigen tuin worden in groen afgedrukt, de speciale aanbiedingen in het rood en de



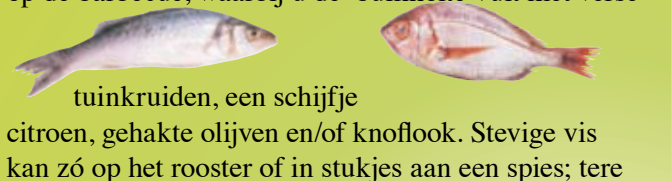
rest in het zwart. In Laatste Nieuws (knop op homepage) vindt u regelmatig korte informatie over actuele zaken, zoals de eerste oogst van sperziebonen, de kievit die op ons land broedt of hoe we met de droogte omgaan. Vaak met een mooie foto erbij, zodat u vaker dan één keer per jaar een kijkje op de tuinderij kunt nemen;-)

BARBEKNOEIEN

Met elkaar bij een vuurtje zitten, lekker bezig zijn met eten klaarmaken en opeten, gezellig kletsen: een goed recept voor heerlijke zomerdag of -avond. Vlees op de barbecue is het bekendst, maar ook vis, groenten en fruit (al of niet aan een spies) kunnen uitstekend op het rooster. Ook vegetarische producten zijn te kust en te keur verkrijgbaar en meestal snel gaar.

MET VIS

Welke vis u kiest, hangt af van persoonlijke smaak, budget of van uw eventuele voorkeur voor duurzaam gevangen of gekweekte vis. Voor dat laatste kunt u de VISwijzer van Stichting De Noordzee raadplegen. Hele vissen kunnen in een visklem op de barbecue, waarbij u de buikholtte vult met verse



tuinkruiden, een schijfje citroen, gehakte olijven en/of knoflook. Stevige vis kan zó op het rooster of in stukjes aan een spies; tere



vis(filets) kunnen met kruiden, groenten en een scheutje wijn ingepakt in aluminiumfolie op de bbq. Wie geen aluminium wil gebruiken en een druif in de tuin heeft staan, kan grote druivenbladeren even in kokend water soepel maken en die als verpakking gebruiken. Steek zo nodig vast met cocktailprikkers, die natgemaakt zijn om verbranden te voorkomen.



gewoon goed nieuws

Mei 2011 blz 2

MET GROENTE

Allerhande salades combineren heerlijk bij hetgeen van het rooster komt, maar diverse groenten kunnen er ook gewoon óp. Met licht invetten komt de eigen smaak van de groente bij het roosteren goed naar voren. Besprenkelen met een goede (olijf)olie,



al of niet gemengd met wat citroensap, geurige azijn, knoflook en/of tuinkruiden geeft weer andere smaaksensaties.

Kies buiten de bekende aubergine, courgette, paprika en

tomaat ook eens voor komkommer, zoete aardappel, rode biet, venkel, prei, artisjokken, asperges, maïs, uien, paddenstoelen, bleekselderij of wortel. Stevige groentes of dikke stukken kunt u even voorkoken. Leg groenten niet op de allerheetste gloeiende kolen, zodat ze gaar worden zonder te verbranden. Bestrijk ze tijdens het roosteren regelmatig met een kwastje olie.



Met een schijf watermeloen als toetje kost een gezellige barbecuemaaltijd weinig voorbereidingstijd. Voor het snij-, stook-, inpak- en draaiwerk zijn alle mee-eters wel te porren...

GROENTE VAN DE GRILL

1 aubergine, 1 courgette, 4 romatomen, 8 groene asperges, 1 teen knoflook (geperst), olijfolie, balsamicoazijn, oregano, platte peterselie, peper en zout



Snijd de aubergine, courgette en tomaat in schuine plakken van een halve cm dik.

Klop 6 lepels olie met 3 lepels balsamico, knoflook, peper en zout en besprenkel alle groenten daarmee.

Grill de groente zo'n 5 tot 8 minuten, terwijl u af en toe keert. Druppel er na het grillen nog een paar druppels olie op en bestrooi met grof geknipte peterselie en oregano.



GEPOFTE AARDAPPEL

Reken op 1 grote of 2 kleine aardappels per persoon.



Kook ze (in de schil) 5 tot 10 minuten voor, wrijf ze in met gezouten boter en leg ze ingepakt in aluminiumfolie een minuut of tien op de barbecue. Als ze gaar zijn, snijden en vullen met bijvoorbeeld zure room of crème fraîche met geknipte bieslook. Als u de aardappels niet wilt voorkoken, snijdt u ze in kleine stukjes en verpakt ze met wat boter, peper, zout en bijvoorbeeld knoflook en een takje tijm of salie in aluminiumfolie.



KOMKOMMER FRISSER-DAN-FRIS

3 komkommers, zout, 200 g zachte roomkaas, 1 citroen, 1 teen knoflook, half bosje verse munt

Rasp de komkommers grof, bestrooi met wat zout en laat dit in een zeef uitlekken.

Pers de citroen uit en roer 2 eetlepels sap door de roomkaas. Pers een teentje knoflook erboven uit. Knip het blad van de munt in reepjes en vermeng dat met de de roomkaas en de uitgelekte komkommer.



TIP: cottage cheese in plaats van roomkaas is ook lekker, maar veel minder vet

