



Aanbiedingen geldig van 23 juni t/m 28 juni 2008

Torenstraat 40 • tel; 0251-654047 • Castricum

U zult ons misschien met een scheef oog bekijken bij het volgende wat ik ga zeggen, maar wij geloven al lang niet meer in toeval. Sommige dingen gebeuren omdat het zo moet zijn. Afgelopen woensdag zeiden we tegen elkaar: "joh, we moeten meer schappen met biologische groenten gaan vullen"... en voila, donderdag kruiste ons pad, met dat van boer André van den Heuvel van De Oude Boerderij, gelegen tussen de Amsterdamse stelling en Beverwijk. Boer André, bestiert de Landwinkel en verkoopt biologische produkten die zijn vader om de boerderij heen verbouwt. Boer André vertelt enthousiast over hun overstap naar biologische landbouw. Heel veel produkten worden al biologisch geteeld, maar het duurt even voordat een bedrijf zich biologisch mag noemen en het EKO-keurmerk mag

SMAAK AANBIEDINGEN

Smaak Meloenen

Per stuk € 1,98

PROEF HET VERSCHIL Broccoli

Per 500 gr € 1.25

Rechtstreeks van het land
Zoete Tomaatjes aan de tros
500 gram € 0.99

Lekker, koude grond
Sperziebonen
400 gram € 1.15

gebruiken. De wettelijk bepaalde omschakeling duurt meestal 2 tot 3 jaar. Doel hiervan is dat evt. nog aanwezige stoffen zoals kunstmest of bestrijdingsmiddelen uit de bodem of het gewas kunnen verdwijnen. Tijdens de omschakeling moet het bedrijf al wel volledig aan de voorschriften voldoen. De controle-organisatie SKAL ziet daarop toe. In juni 2009 krijgt De Oude Boerderij haar SKAL -certificering. Om een lang verhaal kort te maken... wij vertellen boer André dat we helemaal enthousiast zijn van zijn verhaal, boer André vertelt ons graag zijn 40 soorten groenten te willen leveren. Daar waar 2 bezielde partijen partijen elkaar zo ontmoeten, kan niks dan moois uit voortkomen. Tevreden worden er nog enkele toekomstige samenwerkingsplannen gesmeed. Daarover echter volgende keer meer. ...

BEN'S RECEPTENBOEK

Knoflooktomaten uit de oven

Benodigheden voor 2 personen:

- 2 middelgrote tomaten
- 2 klontjes lookboter
- 1 plakje jonge kaas
- kruiden (oregano, basilicum, marjolein)
- olijfolie

Bereiding

Verwarm de oven voor op 220°C. Snij het hoedje van de tomaten en verwijder het vruchtvlees. Plaats de tomaten in twee vuurvaste kommetjes. Leg een klontje lookboter in de tomaten. Snij het vruchtvlees in stukjes en meng er royaal kruiden door, ongeveer een halve theelepel van elk kruid. Leg een plakje kaas op de tomaten en dek ze weer af met het eigen hoedje. Besprenkel de tomaten met olijfolie en eventueel nog extra kruiden. Laat de tomaten ongeveer 15 minuten garen in de oven.

Salade

Nieuw zijn de smikkelpot salades

3 verschillende soorten salades met selderij als hoofdbestand,

- Indische smikkelpot (kip)
- Mediterane smikkelpot(pesto)
- Franse smikkelpot(roomkaas)

Nog een nieuwe :

Tomaten Relish , met basilicum belangrijkste bij deze salade is 0 % vet

Deze week extra 10 % korting voordeel korting