



Nieuwsbrief

Terugblik sla-zaterdag 9 juli

Door de goede weersomstandigheden hebben we afgelopen zaterdag halsoverkop omgedoopt tot sla-zaterdag. Het was hartverwarmend om ieders enthousiaste reacties te zien op de eerste zelf geogste kroppen sla en de spaarzame radijsjes. Dankzij de inzet van de distributiegroep verliep de uitlevering soepel en gestructureerd. Daarnaast was er gelukkig genoeg ruimte voor een gezellig praatje.



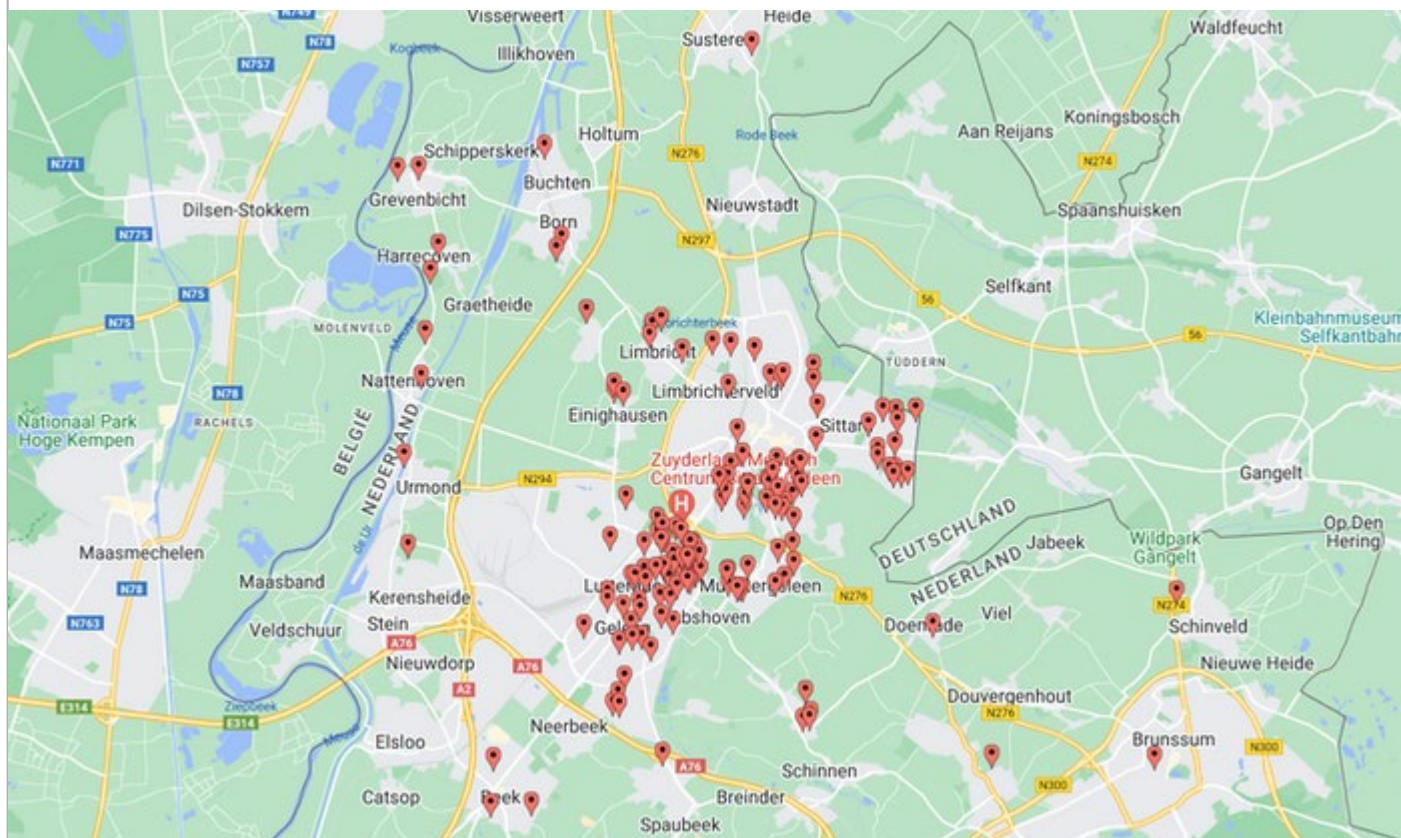
Oproep trekauto

Oproep: is er onder onze leden iemand met een auto die een aanhanger van 3000kg mag trekken? Dan graag even een berichtje via info@harteveldt.nl. We willen namelijk een keer een grote aanhanger huren voor oogst en uitlevering om te proberen of dat bevalt. Daarna kunnen we een weloverwogen besluit nemen over de aanschaf van een eigen aanhanger.

Ledenstop

Door enkele administratieve aanpassingen en nieuwe aanmeldingen kunnen we melden dat we op dit moment helemaal vol zitten. We kunnen geen nieuwe leden meer aannemen. Nieuwe aanmeldingen komen vanaf nu op een wachtlijst voor wanneer er een plekje vrijkomt of als we gaan uitbreiden.

Op onderstaande afbeelding kun je zien waar al onze leden wonen.



AVG

Nu de coöperatie volop draait wordt het ook tijd om achter de schermen alles goed geregeld te hebben. Een belangrijk onderdeel hiervan is dat we voldoen aan de Algemene verordening gegevensbescherming (AVG). Afgelopen week heeft het bestuur ingestemd met het [AVG-protocol van Harteveldt](#) en is bestuurlid Cees Pannekoek aangesteld als onze Functionaris Gegevensbescherming (FG). Het AVG-protocol wordt in de eerstvolgende ledenvergadering ter goedkeuring aan de leden voorgelegd.

Uitlevering 16 juli

We blijven de komende tijd uitleveren op de Markt in Munstergeleen. Hier is parkeergelegenheid, maar die is beperkt, dus we vragen jullie om zoveel mogelijk met de fiets of te voet te komen. Als je toch met de auto komt, parkeer dan op het Raadhuisplein (Markt) of de parkeerplaats aan de Absbroekstraat.

Parkeer alleen bij de Plus als je daar ook je boodschappen gaat doen. Om de drukte een beetje te spreiden hebben we de groep weer in drieën gesplitst:

Lidnummers 1 t/m 50:

10.00u-10.45u

Lidnummers 51 t/m 100:

10.45u-11.30u

Lidnummers 101 en verder:

11.30u-12.15u

Mocht het tijdvak waarin je ingedeeld bent nou echt niet uitkomen, dan ben je ook op een ander moment tussen 10.00u en 12.15u welkom. Het is ook mogelijk om het pakket door een ander lid te laten meenemen. Regel dat dan a.u.b. onderling en meld het aan een van de leden van de distributiegroep bij de kraam.

Wat? 4 verschillende soorten sla, snijbiet, koolrabi en andijvie

Waar? Raadhuisplein Munstergeleen

Wanneer? Zaterdag 16 juli

Hoe laat? In 3 groepen tussen 10.00 en 12.15u

Onthouden? Je naam (◆◆), lidnummer en aantal monden dat je afneemt

Hoeveel? Kijk op het bord bij de kraam

Vervoer? Zo veel mogelijk met de fiets of te voet

Parkeren? Parkeerplaats Markt of parkeerplaats Absbroekstraat
(of parkeerplaats Plus, als je daar ook boodschappen doet)

Meenemen? Je eigen tas of krat

Tip: teveel sla? Deel uit aan vrienden, familie of buren! ◆◆



De Veldtkeuken

Beste leden,

Heeft het jullie ook zo goed gesmaakt, de eerste sla van 'ons Hartevelddt'? Hopelijk is het gelukt creatief te zijn met deze grote dosis sla. Ook de komende week komt er nog voldoende sla van het

veld, maar ook koolrabi en snijbiet. De recepten-werkgroep, die inmiddels is omgedoopt tot 'de Veldtkeuken', gaat deze week echt van start. Hieronder een aantal tips en een aantal lekkere recepten met de groenten van de week (deze verschijnen later ook op de website).

Hartelijke groet uit de Veldtkeuken

Wat komt er komende week van het veld?

Sla (diverse soorten)

Snijbiet

Koolrabi

Chinese kool?

Groente in de spotlight: Snijbiet

Snijbiet wordt ook Warmoes genoemd. Dit was in de 13e eeuw het woord voor (groene) groente. Snijbiet lijkt op een kruising tussen rabarber en spinazie, maar smaakt naar biet, zoals de naam al doet denken. Het is een dankbaar gewas waarvan lang geoogst kan worden. Als de plant eenmaal goed uitgegroeid is kunnen de buitenste stelen steeds afgesneden worden en groeit de plant steeds door.

Bewaar snijbiet niet te lang, in een doek of een papieren zak op een koele plaats. Je hoeft de snijbiet alleen te wassen en in de gewenste maat te snijden. Reken op 200-250 gram p.p. voor een hoofdgerecht. Als de nerven dik zijn, smoor, bak of stoom de stelen dan 3-5 minuten en voeg het blad op het laatst toe. Het is klaar als het zacht is. Snijbietblad kun je ook rauw in een salade verwerken. In veel recepten kun je snijbiet ook in plaats van spinazie gebruiken, of een combinatie van snijbiet en spinazie gebruiken.

Recepten uit de Veldtkeuken

Griekse snijbiettaart (met dank aan Marjan)

Voor 4 personen (hoofdgerecht)

Ingrediënten:

Ongeveer 500 gr. snijbiet, gewassen en in grove stukken gesneden

65 gr. pijnboompitjes, geroosterd

4 eieren, losgeklopt

310 gr. kikkererwten uit blik, uitgelekt

75 gr. rozijnen

1 plak feta 150 gr.

1 pakje van 10 plakjes filodeeg, ontdooid

5 el. olijfolie

1 el. sesamzaad

Verder nodig: Bakpapier

Bereidingswijze:

Verwarm de oven op 200 graden

Roerbak de snijbiet en laat uitlekken in een vergiet. Duw met een lepel het vocht eruit. Meng in een schaal snijbiet, ei, kikkererwten, rozijnen, feta en pijnboompitten en zout /peper naar smaak

Bestrijk 5 plakjes filodeeg met 2 el olie

Verdeel het snijbietmengsel erover

Leg hierop weer 5 plakjes filodeeg, bestreken met 2 el. olie en vouw de taart dicht

Bestrijk bovenkant dun met het restant van de olie en bestrooi met sesamzaad

Bak goudbruin in ongeveer 30 minuten op 200 graden.



Frisse salade van koolrabi, wortel en appel (met dank aan Diena)

Voor 2-4 personen (bijgerecht)

Ingrediënten:

1 koolrabi, geschild en julienne gesneden (ongeveer 2 mm dik en 4 cm lang)

1 appel, geschild en julienne gesneden (ongeveer 2 mm dik en 4 cm lang)

1 wortel, geschild en julienne gesneden (ongeveer 2 mm dik en 4 cm lang)

½ bosje peterselie of koriander, fijngehakt

4 el. olijfolie

Het sap van ½ limoen of citroen

½ el. appelciderazijn (witte wijnazijn of rijstazijn kan ook)

2 tl. honing

Zout en peper

Eventueel: wat blaadjes sla (gewassen en in stukjes gescheurd)

Bereidingswijze:

Klop een dressing van olijfolie, limoensap, azijn, honing, zout en peper

Meng de appel, koolrabi, wortel, kruiden en dressing door elkaar

Meng er naar smaak wat slablaadjes doorheen

Bonusrecept: Sla met aardbeiendressing (met dank aan Viviane)

Voor 2 personen (bijgerecht)

Ingrediënten:

3 aardbeien, fijngesneden en met een vork geplet

1 tl balsamicoazijn

1 tl honing

1/2 tl mosterd

1 tl gedroogde tijm

1 el olijfolie

1 snufje peper

Sla – gewassen, deze dressing is erg lekker met veldsla, botersla, bladsla en/ of krulsla. Ook lekker met spinazie.

½ bakje aardbeien, in stukjes

Handje pijnboompitten, licht geroosterd

Bereidingswijze:

Maak de dressing door de geplette aardbeien tot en met de peper door elkaar te roeren. Roer de dressing door de sla. Maak de salade af met de aardbeien en de pijnboompitten.

Tip: Je kunt deze dressing ook goed maken met frambozen i.p.v. aardbeien, en deze bijvoorbeeld serveren met stukjes geitenkaas en pecan-noten.



Volg ons op:

info@harteveldt.nl

[Bekijk onze website](#)

Created with
Ascend by Wix.
[Explore Ascend](#)