



www.degroeneham.nl

KONINGS DAG 27 APRIL GESLOTEN

Woensdag 27 april is het Koningsdag. Deze dag is onze Landwinkel **GESLOTEN**.



SPECIALE OPENINGSTIJDEN DONDERDAG 5 MEI

Donderdag 5 mei is het Hemelvaartsdag & bevrijdingsdag. Deze dag zijn wij **GEOPEND** van 13.00 – 17.00 uur.

MOEDERDAG > ZONDAG 8 MEI

Maak moeder blij met een overheerlijk streekpakket van onze Landwinkel. Wij hebben een mooi ASPERGEpakket met bijpassende witte wijn en gezellige servetten. Heerlijke gevulde chocoladebonbons of ambachtelijk gebakken tulband voor Moeder of verse Hollandse aardbeien met ambachtelijke boeren beschuit en pure vruchtensappen voor een verrassend Moederdag-ontbijt of brunch.

Vele mogelijkheden voor een mooi MOEDERDAG-streekpakket.

Laat u inspireren in onze Landwinkel en kom vrijblijvend even aan.

Wij pakken alle cadeautjes gezellig voor u in zodat moeder helemaal blij wordt!



5 TIPS OVER WITTE ASPERGES

Alles wat je moet weten over het "witte goud" hebben we voor je op een rijtje gezet! Wist je bijvoorbeeld dat de Koningin der groente het beste bewaard in een vochtige theedoek en je ze voor het schillen het beste ruim een half uur in koud kunt leggen?

1. Wanneer zijn asperges vers?

Wrijf ze tegen elkaar, als ze een piepend geluid maken zijn ze verser dan vers!

2. De asperge is supergezond!

De asperge bevat veel voedingsvezels die zorgen voor een goede spijsvertering. Daarnaast zijn asperges rijk aan vitamine K. Deze vitamine is belangrijk voor de bloedstolling en de botopbouw.



Asperges zijn ook rijk aan vitamine C en ze zijn een bron van folaat. Samen met natuurlijke suikers helpen folaat en vitamine C je hersenen goed te laten functioneren.

3. Hoe kun je asperges het beste bewaren?

Asperges kun je het beste in een vochtige theedoek in de koelkast bewaren. Zorg ervoor dat vooral de onderkanten goed ingepakt zitten.

4. Asperges schillen

Asperges zijn veel makkelijker te schillen als je ze voor het schillen ruim een half uur in koud water legt. Leg de asperges op een omgekeerde kom of pan. Met de ene hand houd je de aspergeschiller en met de andere hand draai je de asperge rond. Zo kun je hem gemakkelijk van de kop tot uiteinde dakpansgewijs schillen. Door twee keer rondom schillen zorg je ervoor dat er geen stugge draden meer over de asperges lopen.

5. Varieer met asperges!

Asperges worden vaak op de klassieke wijze bereid, met ham, een eitje en botersaus. Maar met asperges kun je veel meer! Maak van de zachte puntjes eens een heerlijke, romige risotto of maak er een soep of maak eens deze bijzondere aspergebavarois!



OPEN DAG: 25 JUNI

Zaterdag 25 juni organiseren wij weer vanaf 10.00 uur een open dag met o.a.:

- ✓ Ritje in de pluktrein voor jong en oud
- ✓ Proeverij van biologische Griekse olijfolie en balsamico van Epirus Garden
- ✓ Sprankelende en verfrissende proeverijen van de heerlijke Ambrosia wijnen en likeuren
- ✓ Nog meer proeverijen van heerlijke streekproducten
- ✓ Demonstratie en uitleg van Marrie over de schapenwolcrèmes van De NoordKroon Texel
- ✓ Groot springkussen voor de kids
- ✓ ...en nog veel meer...
- ✓



OPENINGSTIJDEN T/M mei

| | |
|-----------|-------------------|
| Maandag | GESLOTEN |
| Dinsdag | GESLOTEN |
| Woensdag | 09.00 – 18.00 uur |
| Donderdag | 09.00 – 18.00 uur |
| Vrijdag | 09.00 – 18.00 uur |
| Zaterdag | 09.00 – 17.00 uur |
| Zondag | GESLOTEN |

OPENINGSTIJDEN juni / juli / augustus

| | |
|-----------|-------------------------------|
| Maandag | GESLOTEN |
| Dinsdag | 09.00 – 18.00 uur |
| Woensdag | 09.00 – 18.00 uur |
| Donderdag | 09.00 – 18.00 uur |
| Vrijdag | 09.00 – 18.00 uur |
| Zaterdag | 09.00 – 17.00 uur |
| Zondag | 13.00 – 17.00 uur (tm 14 aug) |