

“De Provisiekast”
Delicatessen per post
Nieuwsbrief no. 5



Valentijn 2008
Thema's

Gedichten, Rozen, Recepten en Nieuws

Valentijnsdag



Valentijnsdag, een eeuwenoude feestdag voor geliefden en dierbaren. In het jaar 496 riep Paus Gelasius de 1^e, volgens één van de legenden, 14 februari uit tot de dag van de Heilige Valentijneen weldoener voor de mens en zijn omgeving. En sindsdien is 14 februari Valentijnsdag. Een dag waarop geliefden en dierbaren elkaar extra aandacht geven met cadeautjes en bloemen. Vaak rode rozen het symbool voor de liefde.

Assortiment




Daarom hebben wij speciaal voor Valentijn ons assortiment uitgebreid met een aantal rozenproducten. Om te beginnen hebben wij een ambachtelijk gemaakte rozen confiture met hele rozenblaadje kunnen bemachtigen. Geconcentreerd en heerlijk van smaak. Om zalig romantisch mee te ontbijten of als begeleider voor een exclusieve High Tea. Daarnaast hebben wij een prachtige “rozen” set waarvan één flesje is gevuld met een ambachtelijk gemaakte rozensiroop en één flesje is gevuld met een home made rozenazijn!

De rozensiroop en de azijn laten zich samen perfect combineren tot een heerlijke vinaigrette, waarmee u uw geliefde(n) roosachtig mee kunt verrassen. Heel bijzonder!

Hierna vind u afgestemd op deze producten een aantal recepten en ook hebben wij voor u een achttal feestelijke pakketten om uzelf, uw vrienden, bekenden en relaties liefdevol mee te verrassen. De samenstelling van de pakketten zijn tevens de basis voor de recepten. U kiest een recept en het bijbehorende pakket en u hebt dan gelijk de basis ingrediënten in huis. Wel zo handig!




* De afbeelding op de voorzijde is afkomstig van illustrator Norman Rockwell 3 febr. 1894 - 8 nov. 1978

Recepten voor Valentijn.

De producten gemarkeerd met  zijn verkrijgbaar bij “De Provisiekast”



Valentijn Ontbijt, hartjes sandwiches met heerlijke rozenconfituur.






Snij per persoon van 4 sneden casinobrood de korstjes. Snij deze daarna met eens scherp puntig mes in de vorm van een hartje. Gebruik eventueel een mal van karton. Beboter alle 4 sneden licht en bestrijk één snee dun met rozen confiture . En één snee royaal met aardbei confiture . Leg op elk hartjes met confiture één beboterd hartje met de besmeerde kant naar beneden. Maak per persoon dus twee sandwiches en serveer deze op een mooi ontbijtbordje samen met een servet, een kopje geurige hete Breakfast thee  en eventueel een rode roos!

Pastrami rolletjes.

Lunchgerecht of voorgerecht voor 4 personen.

Met hartelijke dank aan fotograaf Jan Luijk en de bedenker van het recept Clara ten Houte de Lange.



24 tot 32 kleine dunne groene asperges
4-5 el. Italiaans olijfolie gearomatiseerd met truffel 
1 zakje gedroogde reuzenchampignons 
Grove Fleur de Sel 
Vers gemalen peper van zwarte peperkorrels 
1 el. Balsamico azijn 
16 plakjes Pastrami
32 stuks verse Basilicumblaadjes




Doe de champignons in een schaalje en doe er zoveel water bij, tot ze net onder staan. Laat ze c.a. 1 uur weken tot ze weer zacht zijn.

Kook de asperges in ruim kokend water met zout in 4-5 minuten beetgaar. Leg ze voorzichtig in een zeef en spoel ze af met koud stromend water of leg ze even in een kom water met ijsblokjes, zodat ze niet doorgaren en laat ze goed uitlekken. Verhit 1 el olijfolie en bak de geweekte champignons op een matig vuur en laat het vocht verdampen. Strooi naar smaak Fleur de Sel en vers gemalen peper over de champignons. Doe de champignons in de keukenmachine en maal ze in stukjes. Meng de champignons met de balsamico azijn en zoveel olijfolie tot het een smeugige tapenade wordt.

Maak 8 pakketjes. Spreid per pakketje twee plakjes pastrami uit en laat deze in de lengte 2 cm overlappen. Bestrijk champignon tapenade over de plakjes pastrami. Verdeel de asperges in 8 porties en leg deze onderaan in de breedte richting op de plakjes pastrami. Rol de pastrami met asperges op. Leg een bindtouwje op een snijplank. Leg 3 Basilicum blaadjes met een overlapping in de lengterichting in het midden op het bindtouwje. Leg een Pastramirolletje in het midden op het bindtouwje en het basilicumblad. Haal de touwtjes voorzichtig naar boven. Leg eventueel nog een blaadje basilicum op het pastramirolletje en bind het touwtje vast met een strikje. Zet 4 bordjes klaar en leg op elk bordje 2 pastramirolletjes. Schep de rest van de tapenade in kleine glaasjes en zet ze op de borden erbij.

High Tea met hartjes scones, rozen confiture en Clotted Cream.



Bereid de sconesmix  volgens de aanwijzingen op het pak. Bak de scones in een hartvormige scones vorm. Als u die niet heeft, het kan ook in een gewone scones vorm. Op verzoek kunt u een hartjes-vorm bij ons bestellen.
Dek intussen de tafel met een mooi kleed, rozen-servetten en een klein vaasje met rozen. Doe frambozen en rozen confiture  in feestelijke kleine schaaltes met een lepeltje erin. Sla de clotted cream op . Doe de scones in een mandje met een servet. Zet thee van water dat even van de kook af is en c.a. 85 graden is. Als het water te heet is, wordt witte thee bitter. Laat deze 3 tot 4 minuten trekken en verwijder daarna het zakje. Strooi evt. nog een paar rozenblaadjes op elk bordje of op de tafel.

Diner in love.

Rozenalade met een rozenvinaigrette.

Salade voor 2 personen.



- 1 zakje gemengde salade
- 1 rode roos, de bloemblaadjes heel grof geknipt.
- 100 gram spekjes
- 50 cc rozenazijn 🍷.
- 50 cc rozensiroop 🍷.
- 100 cc walnoten olie 🍷.
- 50 cc olijfolie 🍷.
- Peper en zout
- 6 walnoten naar smaak.

Spekblokjes op een zacht vuur aanbraden.

Intussen de rozensiroop en de rozenazijn opkloppen met een garde.

Notenolie en olijfolie druppelsgewijs toevoegen.

Naar smaak peper en zout toevoegen. De vinaigrette over de salade gieten.

Luchtig omscheppen, de spekblokjes er voorzichtig doorscheppen en garneren met de grof gesneden rozen bloemblaadjes en eventueel nog een klein handjevol gehakte walnoten. Gelijk serveren!

Geef er gebakken scholfilets met een mosterd roomsaus bij samen met een lekkere losse en romige aardappelpuree.

De aardappelpuree kunt u in een hartvorm op een schaal serveren of de bovenkant gladstrijken en hierop van beskuitkruid de vorm van een hart strooien. Met een paar klontjes boter bovenop het geheel even laten kleuren onder de grill in de oven voor een mooi bruin korstje.

Drink hierbij bijvoorbeeld onze PussPuss wijn 🍷 of een mooie rosé.

Tip: Vervang de spekblokjes eens door blokjes geitenkaas.

Rozen Aperitief

Vul een champagneglas met een klein scheutje rozensiroop.

Schenk hier de gekoelde PussPuss wijn op. Of om het geheel nog feestelijker te maken een Champagne.

Heerlijk en super romantisch!



Producten in deze nieuwsbrief

Aardbei Confiture.

Deze meer dan verrukkelijke confiture hoeft geen verdere uitleg meer.

Aardbeien op hun best!

150 gram bestelnummer: 01.12.03

prijs: 7,95



Frambozen Confiture.

Een fantastische confiture zonder pitjes uit Frankrijk. Heerlijk bij scones. Eet het en je wilt nooit meer iets anders!

150 gram bestelnummer: 01.12.05

prijs: 7,95

Rozen Confiture

Een ambachtelijke confiture met hele rozenblaadjes.

Een klein wonder van smaak!

55 gram bestelnummer: 01.45.01

Prijs: 2,95





Witte Thee met rozenblaadjes.

Een delicate witte thee gemengd met rozenblaadjes, licht gearomatiseerd met rozenessence, abrikozen en passiebloemen.

25 Crystal theezakjes

Bestelnummer: 05.06.04 prijs 9,95

Rozensiroop en Rozenazijn.

Een prachtige set van twee rozen smaakmakers om o.a. de lekkerste salades te maken. Een rozensiroop en een rozenazijn. Handgemaakt van heerlijk geurende rozen. De siroop is ook lekker in ijs, gebak en in milkshakes. Set van 2 flesjes van elk 100 cc met een mooi kurkje om af te sluiten. Verpakt als set met een rozen receptenkaart.

Bestelnummer: 35.44.04 prijs 9,95



Devon Clotted Cream.

De traditionele Clotted Cream! Een zeer rijke smaak. Opgeklopt als slagroom een perfecte match voor Scones. Samen met aardbei-, of frambozenjam en een hete kop thee. Heavenly!

170 ml

bestelnummer: 30.44.01 prijs: 5,95



Olijfolie met truffel

Een heerlijke olijfolie met een truffelaroma. Ideaal om gerechten, vinaigrettes, boter's en dressings mee op smaak te brengen en van een heerlijk truffelaroma te voorzien.

Pas na het koken toevoegen.

Bestelnummer: 15.01.10 prijs 6,95



Olijfolie Oleaster

Een olijfolie met een heerlijke geur en een zachte romige en milde smaak, waarin nog veel "groen" in te proeven is. Het is een ideale olie voor overgerechten. Bijvoorbeeld door een perfecte al dente gekookte pasta of over een nog dampende, geurende pizza.

Bestelnummer: 15.28.01 Prijs 16,95

Walnotenolie.

Een heerlijke olie uitermate geschikt voor een vinaigrette of dressing en overgerechten. In een fles van 40 ml.

Bestelnummer: 15.07.01 Prijs 5,50



Drinkchocolade

Een pakje met 5 ambachtelijk gemaakte reepjes in de smaak honing en kaneel om een heerlijk drinkchocolade te maken. Met gebruiksaanwijzing binnen in het doosje Bestelnummer: 07.32.22 Prijs 6,50



Grannys appeltaartmix

Een unieke mix in een mooi nostalgisch blik om eenvoudig en zonder knoeien een heerlijke appeltaart te maken.

Twee maal 250 gram.

Goed voor 2 grote taarten.

Bestelnummer: 10.46.02 Prijs 6,25



Gedroogde Reuze champignons

Geconcentreerder van smaak dan verse en een al even onmisbaar ingrediënt in de keuken.

Bestelnummer: 22.01.07 Prijs 4,50

Pakketten Valentijn, februari, maart en april.

Voor de maanden februari, maart en april hebben wij voor u de volgende acht pakketten samengesteld. Waarvan een aantal helemaal geschikt om uw geliefde en dierbaren met Valentijn mee te verrassen. Of om te gebruiken voor de bereiding van een Valentijn verrassings ontbijt, lunch, high tea, diner of aperitief.

Als u bij uw bestelling vanaf januari t/m 14 februari aangeeft dat het voor Valentijn is pakken wij dit Valentijn feestelijk en liefdevol voor u in.

Pakket 1. Roses for Valentine. Bestelnummer: 35.01.91

Een potje rozen confiture, een flesje rozensiroop en een flesje rozenazijn, samen ingepakt met bovenop het pakket een mooie rode strik!

Samen € 12,90

Pakket 2. Valentijn ontbijt. Bestelnummer: 35.01.92

Een rozen confiture, een aardbei confiture en een breakfast tea met liefde voor u ingepakt en met daarbovenop een mooie rode strik!

Samen € 20,00

Pakket 3. Pastrami lunch pakket. Bestelnummer: 35.01.93

1 flesje Italiaans olijfolie met truffel, 1 zakje gedroogde reuzenchampignons, 1 doos Grove Fleur de Sel, 1 potje zwarte peperkorrels, 1 flesje Balsamico azijn.

Samen € 25,50

Pakket 4. High tea complet. Bestelnummer: 35.01.94

Een zak scones mix, een flesje Clotted Cream, een rozen confiture, een aardbei confiture van Ferber en een witte thee met o.a. rozenblaadjes en licht gearomatiseerd met rozen essence. Samen € 31,50

Pakket 5 Diner in love. Bestelnummer: 35.01.95

Een flesje rozensiroop, 1 flesje rozenazijn, 1 fles olijfolie Oleaster en 1 flesje walnotenolie Samen € 30,50

Pakket 6 Diner in love plus! Bestelnummer: 35.01.96

Een flesje rozensiroop, 1 flesje rozenazijn, 1 fles olijfolie Oleaster en 1 flesje walnotenolie, 1 fles PussPuss wijn Samen € 45,50

Pakket 7 Rozen aperitief! Bestelnummer: 35.01.96

Eén fles Champagne Piere Moncuit, 1 flesje rozensiroop, 2 Champagne flûtes
Het ultieme Valentijn geschenk! Luxe verpakt. Samen € 65,00

Pakket 8. Appeltaart pakket. Bestelnummer: 35.01.97

Een nostalgisch blik Granny's Appeltaart mix voor 2 grote appeltaarten een doosje ambachtelijk vervaardigde drinkchocolade en een pot Clotted Cream. Samen € 17,75

Besproken producten in deze nieuwsbrief.

Bestelnummer	Productomschrijving	Prijs
Azijn		
16.17.01	Balsamico azijn	6,95
16.45.02	Rozenazijn in fles van 100 ml.	5,00
Bakmixen		
10.46.01	Granny's Appeltaart mix voor 2 grote taarten	6,25
36.25.10	Scones mix	6,50
Confiture		
01.12.03	Aardbeien uit de Elzas	7,95
01.12.05	Frambozen zonder pitjes	7,95
01.45.01	Rozen confiture 55 gram	5,00
Kruiden e.a.		
14.01.09	Zwarte peper korrels	2,50
14.33.04	Fleur de Sel	4,50
Olie e.a.		
15.28.01	Olijfolie Oleaster	16,95
15.01.10	Olijfolie gearomatiseerd met truffel	6,95
15.07.01	Walnotenolie	5,50
Paddestoelen		
22.01.07	Gedroogde reuze champignons zak 20 gram	4,50
Thee		
05.06.01	Breakfast thee van Dammann 50 zakjes	9,95
05.06.04	Witte thee met rozenblaadjes 25 zakjes	9,95
Siroop		
13.45.03	Rozen siroop in fles van 100 ml.	5,00
Specials		
35.45.04	Set rozensiroop en rozenazijn 2 maal 100 ml	9,95
Wijnen e.a.		
33.16.01	PussPuss	15,80
Zuivel		
30.44.01	Clotted cream	5,95
Pakketten		
35.01.91	Roses for Valentijn pakket	12,90
35.01.92	Valentijn Ontbijt pakket	20,00
35.01.93	Pastrami Lunch pakket	25,50
35.01.94	High Tea Complet	31,50
35.01.95	Dinner in love	30,50
35.01.96	Dinner in love plus!	45,50
35.01.97	Rozen aperitief	65,00
35.01.98	Appeltaart pakket	17,75

De Provisiekast
Postbus 59
8440 AB Heerenveen
Tel/fax: 0031- (0)513-572933
E-mail: delicatessen@provisiekast.nl
www.provisiekast.nl

Valentine



I must tell you a secret no one knows,
Deep in my heart a red rose grows,
A wild rose dies just after a few days,
But my rose is special in so many ways,

It must be watered with showers of love'
It must be untouched like the stars above,
It must be tendered with a kiss very soft,
it must be respected with pure tenderness,

This rose in my heart wont ever die'
When were apart I feel it cry,
The secret that I carry to bed,
is you darling name,
because you are that
ROSE OF RED

