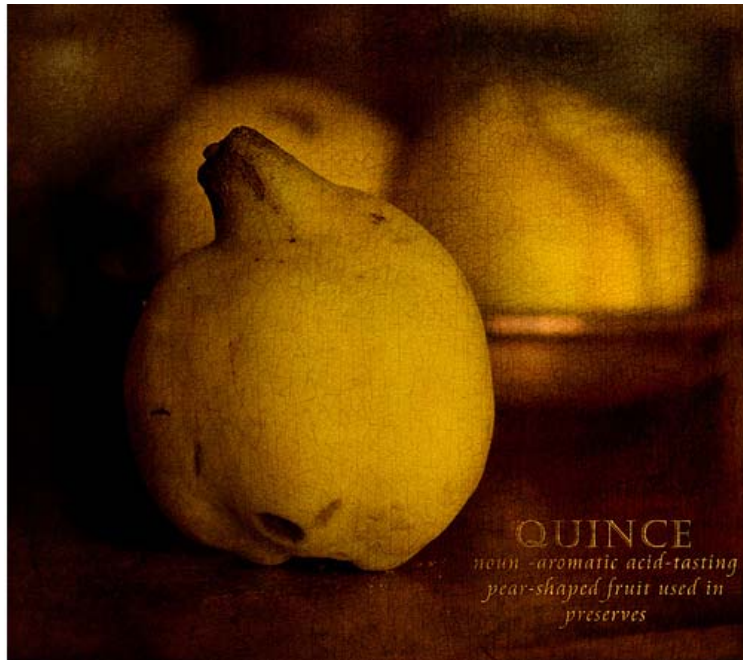


“De Provisiekast”
Delicatessen per post
Nieuwsbrief no. 9



Herfst 2008
Thema's: Doorstoven, Herfstige drankjes,
Oogsten, Inmaak, De jacht en Nieuws!

Doorstoven.

Herfst, een tijd van tegenstellingen. Zachte mooie warme en gure koude kille dagen wisselen elkaar af. Bladeren verkleuren weer van groen naar geel, rood en bruin. Oogsttijd nazomerse fruitgewassen. Appelen, Pruimen, Peren en Kweeën. Al met al een mooie tijd met warme kleuren en kruidige geuren. Het mooiste aan de herfst vinden wij altijd die warme zon doorstoofde rustige windstille dagen, waarbij je gewapend met een trui of een jas nog zo heerlijk kunt genieten van een wandeling door bos en veld. Dan, uit de wind je neergeven op een rustige plek. En je laten doorstoven met die laatste warme zonnestralen van geelgouden licht. Prachtig! Geïnspireerd op deze zon doorstoofde geelgouden dagen voegen wij een nieuw product toe aan ons assortiment. Goudgele kweeperengelei van Mariënwaardt. Een Kweeperengelei gaat goed samen met Stilton of een goede ceddarkaas en een knapperig zelfgebakken brood. Of als gezelschap met geroosterd lams of schapenvlees. Serveer hem tevens als beleg op warme beboterde scones of als galazuur op een fruitaart of een Cheesecake (het recept voor de Cheesecake vindt u op onze site).



Tevens bieden wij u in deze Nieuwsbrief een viertal recepten met goudgele Kweeperen aan en een heerlijk recept van een hazenpeper.

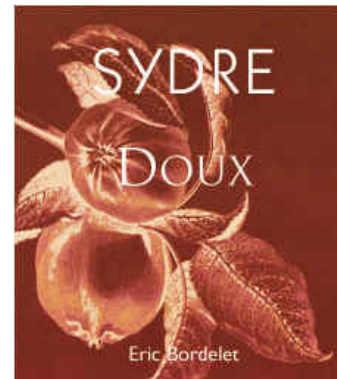
Tot slot, een aantal nieuwe artikelen. Waaronder een geweckte Poffert. In vroegere tijden was een geweckte voedselvoorraad een must om de lange koude winter te overleven. Heden ten dage een niet meer absoluut noodzakelijk proces om te overleven, maar nog steeds even effectief en bovendien ook nog eens zeer decoratief.

Poffert

Poffert is een Gronings gebak met rozijnen dat ook wel trommelkoek of luiehuisvrouwenkoek wordt genoemd. Deze Poffert wordt gemaakt door Hubertine Wibier van de Gruninger Heerlyckheid, in Noordbroek te Oost-Groningen. Wat lange tijd een hobby was, is recent vertaald in een professioneel bedrijf. Doordat de Poffert geweckt wordt, is hij heel lang houdbaar.

Klaarmaken: Verwarm de Poffert in de pot in een pannetje met warm water of kort in de magnetron.

Lekker voor bij de koffie, als lunch of als dessert samen met onze Double Cream aangeemaakt met een snuffje kaneel!!



Herfstige drankjes.

Appelcider.

Naast de Perencider van Bordelet, hebben wij ons assortiment uitgebreid met nog een tweetal bijzondere producten van Bordelet. De Appelciders. De Sydre Doux en de Sydre Argelet.

Deze bijzondere Sydre's uit Normandië worden met zeer veel zorg gemaakt volgens technieken die dit oude ambacht eeuwenlang vorm gaven.

De Sydre's zijn verfijnd geurig, romig schuimend en delicaat van smaak met nobele fruitaroma's.

De Appalcider is uitstekend te gebruiken als een bijzonder aperitief. Appalcider is ook aan te bevelen bij schaaldieren, zeetong met Sydre saus, maatjesharing en zoet/zure of kruidige gerechten of kazen als camembert en desserts. Het proberen meer dan waard!

De Cider serveren als een champagne op 8 ° Celsius. Wegens de geringe filtering zijn de aroma's maximaal behouden, maar kan wel enig (onschuldig) depot ontstaan.

Oogsten.

Dit jaar valt de herfst equinox op 23 september. Op deze dag staat de zon loodrecht op de evenaar en zijn overal op aarde de dagen en nachten even lang. De herfst equinox werd vroeger, door o.a. de Kelten, feestelijk gevierd als dankdag voor de oogst.

Oogsten is sowieso al een feest op zich. Naast al die heerlijke appels en peren die u omstreeks deze tijd volop kunt oogsten. Richten wij onze aandacht deze keer eens op een ietwat vergeten vrucht. De Kweeper. De Kwee is een prachtige goudgele en heerlijk rijkende vrucht en afhankelijk van de soort, bedekt met een dons laagje. Hij wordt wereldwijd geoogst van juli t/m april. Zijn oorsprong ligt in westelijk Azië, Perzië en Turkije. Thans komen Kweeën veelal uit Italië en Frankrijk. Ongekookt is hij niet geschikt voor consumptie. Na het garen verandert het lichtgele vruchtvlees naar roze en dan pas is hij eetbaar. De Kwee wordt o.a. verwerkt tot gelei, marmelade, zoetzuur en likeur.

"Inmaak".

We gaan de Kweeperen inmaken volgens een viertal recepten.

De eerste drie recepten zijn van rond 1929 en dus bijna 80 jaar oud! Wij kregen ze van een trouwe klant van ons. En zij heeft ze weer van haar oma. Mevr. M. van den Broeke-Derrez. Vanaf hier onze hartelijke dank voor het gebruik van deze recepten.

Wij hebben de recepten iets aangepast op de huidige kooktechnieken en een aantal ingrediënten, maar verder zo veel mogelijk authentiek gelaten.



De producten in de recepten gemarkeerd met 🇳🇱 zijn verkrijgbaar bij "De Provisiekast"

Kweeën ingemaakt.

Ingrediënten:

1 pond Kweeën

¾ pond suiker

2 kleine pijpjes kaneel of 1 grote 🇳🇱

40 ml Citroensap 🇳🇱

Bereidingswijze:

Was de Kweeën en wrijf ze daarna met een doek goed schoon om hun dons te verwijderen. Schil ze en snij ze in vieren en ontdoe ze van de klokhuizen. Kook eerst de schillen en de klokhuizen ruim een uur in water. Doe de massa op een vergiet en laat uitlekken. Kook in het vocht de suiker de kaneel en het citroensap. Laat vervolgens de Kweeën, daarin zacht koken. Schik ze daarna in gesteriliseerde schone glazen jampotten. Laat het sap nog inkoken en giet hem dan enigszins afgekoeld, over de vruchten. Sluit de pot met het bijpassende deksel. Door afkoelen ontstaat een vacuüm en op deze wijze blijven de vruchten lange tijd goed. In het originele recept wordt de pot afgesloten met vochtig perkament papier. Wat vroeger een methode was om de potten luchtdicht af te sluiten.

Kweeperen Gelei.

Ingrediënten:

1 kilo Kweeën

1 kg suiker per liter sap c.a. 9 dl Water

Bereidingswijze:

Was de Kweeën en wrijf ze daarna met een doek goed schoon om hun dons te verwijderen. Snij ze in vieren en kook ze, in zoveel water tot ze net onder staan, geheel zacht. Leg een schone (netel)doek in een vergiet en zet het vergiet in een grote schaal of pan. Doe de massa over in de doek. Knoop de doek bij de punten dicht en hang hem boven de schaal om volledig uit te lekken. Het vergiet kunt u nu verwijderen. Kook dan per liter sap dit gedurende 15 minuten op met 1 kg suiker, totdat de massa geleiachtig wordt. Doe ze dan over in kleine jampotjes en sluit deze af met een jampotdeksel.

Tip:

Voeg voor de variatie tijdens het koken eens een eetlepel korianderzaad toe.

Deze gelei ziet er erg mooi uit en helemaal, al u hem serveert in mooie glaasjes. Verwarm daartoe, voor het serveren, de gelei met een beetje water tot hij weer is gesmolten.

Schenk de gelei in hittebestendige mooie glaasjes, die u op een warme doek heeft geplaatst en laat de gelei voor het opdienen opnieuw helemaal stollen. Lekker bij kaas.

Kweeperen Marmelade.

Ingrediënten:

1 pond Kweeën

300 g suiker

40 ml Citroensap 🇳🇱

Bereidingswijze:

Was de Kweeën en wrijf ze daarna met een doek goed schoon om hun dons te verwijderen. Snij ze in vieren en kook ze, in zoveel water tot ze net onder staan, geheel zacht.

Wrijf de massa door een fijne zeef. Kook ze met de suiker en het sap van de citroen on-

der voordurend roeren tot de massa stijf wordt. Vul ze zo heet mogelijk in schoongewassen en gesteriliseerde jampotten.

Tot slot nog een recept van een

Kweeperenlikeur

Afkomstig uit het handboek inmaken. Van Chaterine Atkinson & Maggie Mathew

Ingrediënten:

3 Kweeën	1 handvol amandelen
300 g suiker	1 fles witte rum of wodka
1 vanille stokje opengesneden 	

Bereidingswijze:

Schil de kweeperen, snijd ze in grove plakjes en verwijder de pitten. Doe de stukken kweepeer in een schone gesteriliseerde stopfles en voeg de suiker, vanillepeul, amandelen en de sterke drank toe. Laat het op een warme plek intrekken en schud de fles regelmatig. Zeef de vloeistof na zes tot tien weken en giet de likeur over in een mooie fles of karaf.

De Jacht.



Toen ik een jaar of drie was hadden wij een buurman. Meer een buurvader want we waren er vanwege het gat in de heg, kind aan huis. Deze buurman ging met andere "stoere" mannen, de notabelen uit de streek, en de kroegbaas in de herfst op jacht. Na thuiskomst werd er altijd wel iets met gepaste trots de kelder in gedragen. Meestal was dat een geschoten haas. En in combinatie met een "licht" aangeschoten buurman, dit vanwege die participerende kroegbaas weet u nog, en het geschoten wild. Al dan niet op de korrel genomen en door het eigen buizenroer. Was dit voor ons altijd een zeer enerverende gebeurtenis. De volgende dag mochten wij dan voorzichtig en een beetje angstig in het schemerdonker, bij buurvrouw het trapje af naar de kelder. En daar hing hij. De arme haas. Waarom hangt hij? Hij moet besterven zei buurvrouw. En met dat gegeven, en een laatste respectvolle blik op het slachtoffer, spoedden wij ons weer snel vanuit het schemerdonker de keldertrap op naar boven het licht in, om te spelen.

Enkele dagen later bij het opdienden van de schotel was de aanblik van de arme hangende haas gelukkig op de achtergrond geraakt. En het waren voor ons dan ook twee volstrekt verschillende dingen. De schemerige kelder met kille inhoud en de blijde sfeer rondom de met zorg en opgediende warme welriekende schotel.

Wij aten daar destijds altijd sperziebonen uit de weck bij, komkommer in het zuur, een bruine saus en in vieren gesneden gekookte aardappelen.


Tja zo ging dat... vroeger en zo gaat het misschien hier en daar nog steeds. Als er tenminste nog een haas over is. Eten en gegeten worden. Het oeroude ritme van overleven.

Wij vonden het toepasselijk u hierbij een recept van een Hazenpeper aan te bieden van rond 1929.






Hazenpeper.

Recept uit 1929 van Mevr. M. van den Broeke-Derrez.

voor 4 tot 6 personen. Afhankelijk van de grootte van de haas.

De producten in de recepten gemarkeerd met  zijn verkrijgbaar bij "De Provisiekast"

Ingrediënten:

1 hele haas gevild en schoongemaakt	Peper vers uit de molen 
1 tot 2 l. Azijn	Fijne Fleur de Sel 
150 tot 200g. Ganzevet 	Kruidnagel vers gemalen
125 g rijst per persoon 	2 Laurierblad
300 gram dobbelsteentjes gerookt spek	Beetje suiker
5 eetlepels meel	De wijn van "Het Huis" Rood 

Bereidingswijze:

Verdeel de gehele haas/of laat dit doen door de poelier in stukken, en was hem samen met hart, lever en long goed schoon en leg hem in een ruime kom. Dan giet men er azijn over en laat hem hierin onder dagelijks roeren twee tot drie dagen staan.

Laat daarna de haas uitlekken op een vergiet en droog hem af. Bewaar het weekvocht voor later voor de saus. Doe de ganzevet in een forse braadpan en braad hierin de spekjes en rijst aan tot de rijst goudgeel is. Voeg dan de haas toe en braad deze tevens aan.

Rooster onder voortdurend roeren in een andere pan de bloem tot hij lichtbruin kleurt. Voeg dit in de pan bij het vlees en voeg ½ liter kokend water en voeg ½ liter van het azijnvocht toe. Doe zout en peper, gemalen kruidnagel en laurierblad in de pan en sluit de pan af met een deksel. Laat het vlees gaar worden. Controleer af en toe het vocht en voeg dan weer gelijke delen water een weekazijn toe. De saus moet zuurzoet smaken. Maak tot slot de saus op smaak met wat suiker en voor de volheid met de rode wijn. Laat nog heel even doorsudderden. Serveer het gerecht op een mooie schotel.

Drink de geopende rode wijn op c.a. 18 graden bij de maaltijd.

U kunt er inderdaad, zoals wij deden, sperziebonen bij eten, maar ook een andere groente waarvan u vindt dat hij goed combineert. Zoals een gestoofde rode kool met appeltjes. En serveer er tevens een van onze Compotes van Favols bij. Deze combineren geweldig bij een wildschotel.

Herfst Picknick.

Weet u, dat u ook in de herfst nog héél goed een picknick kunt organiseren?

En dat u voor een royaal gevulde herfstige picknickmand vol met heerlijkheden voor 2 of 4 personen ook bij ons terecht kunt. U kunt via de e-mail met ons overleggen waarmee u uw mand gevuld wilt hebben.

Kado!

Op uw verzoek sturen kunnen wij ook een mand boordevol met heerlijkheden als cadeau naar een door u gewenst adres opsturen. Een prachtig geschenk voor een bruiloft. Of voor een gewaardeerde collega.

Nieuws

De website

Fijne Ingrediënten

Wij hebben onze website uitgebreid met een nieuwe rubriek. **Fijne ingrediënten.** Ons assortiment is gaandeweg nogal uitgebreid met een behoorlijk aantal fijne ingrediënten. U kunt deze ingrediënten gebruiken om nog lekkerder mee te koken en/of te bakken. Bijvoorbeeld onze Kookchocolade, bijzondere meelsoorten, rijsmiddelen, kooksauzen, juices, kookwijnen, Kruiden en Specerijen en speciale zouten. Om deze producten beter terug te kunnen vinden en te herkennen hebben wij ze thans opgenomen in een speciale rubriek. Veel producten komt u ook weer tegen bij de delicatessen, zoals de kookchocolade, maar enkele zult u uitsluitend vinden onder deze rubriek.

Nieuwe Producten

De hierna volgende producten hebben wij recent toegevoegd aan ons assortiment. Voor aanvullende informatie verwijzen wij u naar onze website op www.provisiekast.nl

01.49.01	Kweeperengelei van het landgoed Mariënwaerd 370 g.	3,95
03.01.01	Pure ambachtelijk gemaakte Lemon Curd zonder toevoegingen!	7,95
08.49.03	Poffert een Grunninger Heerlyckheid	7,95
10.01.12	Kastanjemeel Bio 500 g	5,95
10.39.01	Mais/Polentameel 1000 g	3,99
10.56.01	Semola meel 1000g	4,95
10.57.02	Speltmeel Bio 1000 g	4,95
10.39.02	Baking Soda 100 g	0,95
10.39.03	Baking Soda 474 g	3,95
10.57.01	Glutenpoeder 100 g	0,95
14.39.01	Oestersaus 300 ml	2,95
14.39.02	Madeira Kookwijn 100 ml	2,45
14.39.03	Zoete Japanse rijstwijjn voor dressings en marinades 50cl	4,95
14.01.12	Ambachtelijk gedroogde Sinaasappelschilletjes voor bakken en koken	2,95
14.01.13	Ambachtelijk gedroogde Citroenschilletjes voor bakken en koken	2,95
07.59.01	Reese's Peanut Butterchips 283 g	6,95
15.39.01	Arganolie	17,95
33.39.02	Limoncello Di Sorrento 0,70 l	19,95
35.55.90	Gevulde picknickmand voor 2 personen	Op aanvraag
35.55.91	Gevulde picknickmand voor 4 personen	Op aanvraag
33.59.03	Cydre Doux	10,95
33.59.04	Cydre Argetlette	16,95

* De foto van de afbeelding op de voorpagina van de Kweeperen is gemaakt door Jill Ferry uit New Zealand

Jill, thank you very much for using your very beautiful photograph!!

Meer prachtige foto's van Jill Ferry kunt u vinden op

<http://www.flickr.com/photos/borealnz/>

Tot slot nog een recept voor een heerlijk romig nagerecht met vijgen:



Dit nagerecht wordt gemaakt met onze Vijgen Fruits Saveur. In plaats van de Vijgen kunt bijvoorbeeld ook eens een van onze andere Fruits Saveur nemen. Bijvoorbeeld de Perziken. Gebruik verder een goede kwaliteit roomkwark voor een optimaal resultaat.

Vijgenroom dessert.

Ingrediënten: voor 2 tot 4 personen afhankelijk van de trek!!

- 1 Pakje Fruits Saveur Vijgen
- 200 ml Roomkwark
- 150 tot 200 ml Stijf geslagen room
- 2 tot 4 mint blaadjes vers of 2 tot 4 chocoladesticks

Bereidingswijze:

Snij van één vijg 2 tot 4 hele dunne reepjes af voor de garnering en zet dit apart. Doe de overige vijgen in de keukenmachine en pureer ze tot een fijne puree. Voeg de roomkwark toe en laat c.a. 2 tot 3 min draaien tot een mooie egale mousse ontstaat. Doe de Mousse in een kom en spatel er voorzichtig naar behoefte stijf geslagen room door. Doe de mousse over in coupes of dessertschaaltjes. Versier met een dotje room een klein stukje vijg en een mint blaadje of een chocoladesticks. Laat het nagerecht minimaal 2 uren opstijven in de koelkast.

Recept afkomstig van "De Provisiekast" ©

Wij wensen u een fijne herfst en een rijke oogst.

"De Provisiekast"

Delicatessen per post



"De Provisiekast"

Postbus 59

8440 AB Heerenveen

Tel: 0031- (0)513-572933

Fax: 0031- (0)513-572355

E-mail: delicatessen@provisiekast.nl

www.provisiekast.nl