

Na drie dagen oogsten, koken en plannen arriveerden de gasten. Gelukkig hadden we verse kruiden, eetbare bloemen, verse groenten en fruit uit eigen tuinen om al die mooie gerechten te maken. De sfeer was fijn en de gasten waren zeer tevreden. lees maar:

Wat hebben we genoten van de Dag van de Pastinaak. De uitleg van Louis ook al regende het was humoristisch en leerzaam. Een beter kado van onze dochter en schoonzoon voor ons 40 jarig huwelijk hadden we niet kunnen wensen. □ We zullen zeker nog eens terug komen. - □ Met Brabantse groeten, □ Koen & Herma Broumels.

Moet ff kwijt dat we, met z'n drieën, gisteren een heel fijne dag hebben gehad! Heerlijk gegeten, moet nu zeker twee dagen vasten!! Wat een enthousiaste vrijwilligers! En wat een talent voor koken! De geschiedenis-les hebben we op de koop toe genomen; alle jaartallen ben ik al weer vergeten (hoort dit bij vergeten groenten?) De informatie over de groenten en gewassen was heel interessant!! □

Iedereen was zeer attent!

Voor herhaling vatbaar!

De recepten ga ik zeker gebruiken - Caty Heltzel

Menu

Tip: we kunnen dit menu voor u klaarmaken in een speciaal arrangement. Informeer bij: info@vergetengroenten.nl

Ontvangst met koffie, thee en een stuk zoete pastinaken-amandeltaart met eiwitschuim; het receptuur is origineel 16e eeuws.

13.15 uur

Romige pastinaken-mosterdsoep met knapperige zoute pastinaak stengels

13.30 uur

Lezing door onze gids Louis, "Hoe at Willem van Oranje anno 1575 pastinaak"?

14.00 uur

Aromatische pastinaak-dadelsalade met fantastisch lekker zoet pastinaakbrood en een groene salade van bijvoorbeeld Huttentut, historische slasoorten en Silenensla met frambozendressing en eetbare bloemen.

14.15 uur Geurige pastinaak bahji's volgens Hollands-Indiaas fusion recept met een Indiase Chai (thee met melk).

14.30 uur

Sappige roerbakshotel van pastinaak met een verrukkelijke saus

15.00 uur

Rondleiding door onze gidsen Louis en Jose. Tijdens de rondleiding (ongeveer op de helft) brengen wij een drankje in de tuin bestaande uit: vlierbloesemsiroop, vodka en ijswater

16.00 uur

Hemelse pastinaakbitterballetjes met een de heug strelende koriandermayonaise. Hierbij serveren wij een glaasje wijn (voor de liefhebber, of bier of peren- of appelsap).

16.15 uur

Klassiek romig pastinaak hutspotje met Buggennummer Muuskes aardappel en pastinaak met

een degelijk stuk beenham

16.45 uur

Twee soorten pastinaakbonbons, Dulce Leche caramel van pastinaak, een chocoladelolly met kastanjelikeur en overgoten met een hemelse gelei van één van onze 55 historische apperassen, afsluitend met koffie of thee

17.00 uur

Afscheid van de gasten en overhandiging van een receptenboekje en 1 kg pastinaken om mee te nemen.

Datum: 14 september van 13.00 - 17.00 uur **VOLGEBOEKT**

Deelname uitsluitend op voor inschrijving

Kosten: 29,50 euro p.p. incl. koffie en thee

Wijn arrangement: 9,50 euro voor 3 mooie wijnen

Inschrijven: info@vergetengroenten.nl

Stichting Vergeten Groenten, De Historische Groentehof

Rijkel 21, 5954NJ Beesel

T: 077 - 476.29.13

M: 06 - 531.46.945

E: info@vergetengroenten.nl

W: www.vergetengroenten.nl