

Afhaalmenu

vrijdag 21 september 2012

Varkenssteak, patat, sla en huisgemaakte appelmoes

€7,00

(bestellen voor 15.30 uur afhalen tussen 17.00 uur en 19.00 uur)

Tel. 0593 523288

Appelmoes

Het geval wil dat we enkele jaren terug drie bloembakken hebben laten vullen. Deze bloembakken gebruikten we om het Cerckplein wat op te leuken. De planter heeft toen in iedere bak een boompje geplant. Aan één van die boompjes zitten dit jaar appels. Je zou toch zeggen dat het dan een appelboom is. (Malus Domestica) We hebben op afbeeldingen gezocht en het blijkt de Fuji appel te zijn. Dit is een kruising tussen de Red Delicious met de Ralls Genet. Het suikergehalte bedraagt 9 tot 11 %.

De appels hebben ook een hoog gehalte aan flavonoïden, zo'n 30% meer dan in Jonagold, maar de meeste flavonoïden zitten in de schil van de appel. De grondkleur is groen tot geelgroen. In Nederland is de teelt niet van de grond gekomen vanwege de late pluk. Wij, van de Cerck, hebben geen problemen met de late pluk. We hebben de appels om twaalf uur 's nachts geplukt. Dat leek ons laat genoeg. Onder grote belangstelling heeft kok Emiel het eerste exemplaar geplukt. De tweede appel was voor mij. Ik kon er net niet bij en heb de boom geschud. De appel viel niet ver van de boom. Het karwei was zo geklaard. Meer appels zaten er niet aan. Daarom vandaag Varkenssteak, patat, sla en huisgemaakte appelmoes. Voor de zekerheid hebben we nog een kilootje of twintig Fuji appels bijbesteld.

Volgende week vrijdag na de modeshow in de Brinkstraat kunt u naar het concert van

Ralph de Jongh.

Aanvang 21.30.

Voor vanavond goede zaken en smakelijk eten!