1 februari 2012

Volume 2, Issue 1

COCINA AVENTURA



Nieuwsbrief

In dit nummer:

Tip uit grootmoeders-keukenkastje! 1

Hollandse wintersoepen 1

Recept: Macaroni met rookworst 2

Dulce sueños 2

Nederlandse afdeling groeit 2

Laughter is the brightest where food is best!

Eerse spreuk

Tip uit grootmoeders keukenkastje!

Soda

Een product wat eigenlijk niet mag ontbreken in uw keukenkast.

Onze grootmoeders wisten het al. De perfecte methode om ontstekingen tegen te gaan: handen of voeten laten weken in een sodabadje!

Een sodabadje is simpel om te maken: neem 1 liter water, voeg daar 1 eetlepel soda aan toe en laat uw hand of voet 10 minuten weken.

Indien nodig een paar keer herhalen.

Soda is een uitstekend schoonmaakmiddel.

Een aangekoekte pan: voeg aan een laag heet water een theelepel soda toe en binnen 30 minuten kun je gemakkelijk de aangekoekte pan schoonmaken!

Bloemenvazen reinigen: stinkende bloemenvazen kun je prima reinigen met een warm soda sopje. Afnemen en weg is de vieze geur.

Witte Kleding schoonmaken met soda: Voeg een ruime theelepel soda toe aan het wasmiddel.

De kleding wordt mooi wit en de wasmachine ruikt heerlijk fris!



Hollandse wintersoepen

De winter is in volle gang!

Dit is de tijd om na een wandeling langs het strand of in het Tramuntana gebergte, met een grote kom soep voor de houtkachel of open haard te zitten. Maak het uzelf gemakkelijk met één van de 4 traditionele wintersoepen van Unox:
Bruine bonensoep, goulashsoep of een stevige tomatensoep. De erwtensoep hadden we natuurlijk al in het assortiment.

Natuurlijk kunt u ook een heerlijke huisgemaakte soep maken.
Wij hebben kippenbouillon of runderbouillon kruidenbuiltjes van Honig om het helemaal compleet te maken.

Recept Huishoudschool 1960: Macaroni met rookworst (vooral favoriet bij kinderen!)



Ingrediënten:

Macaroni: 280 gram
Tomaten blik: 400 gram
Tomatenpuree: 70 gram
Peterselie: 35 gram
Ui: 240 gram
Prei: 100 gram
Kippenbouillon: 10 gram
Rookworst: 140 gram
Ketchup: 120 gram
Zout naar smaak
Olie: 100 gram

Bereidingswijze:

Uien in stukjes snijden, prei fijn snijden, peterselie fijnhakken, worst in stukjes snijden.

Olie in de pan en de worst bakken. Ui toevoegen en fruiten, na een paar minuten de prei toevoegen en bakken. Blik tomaten inclusief vocht toevoegen. Kippenbouillon blokje verkruimelen en toevoegen.

Alles goed omscheppen.

Als laatste de vers gehakte peterselie en tomatenpuree erbij.

De macaroni bereiden volgens de beschrijving op het pak. De gekookte macaroni bij de saus scheppen en goed mengen.
Als laatste de ketchup er doorheen roeren.
Eet smakelijk!

(Bron foto: geschiedenislessen.nl)

Dulce Sueños



Een goede nachtrust is goud waard.

Helaas heeft een groot deel van de bevolking moeite om de minimale 7 uur te volbrengen.

Wellicht kan een kruidenthee uitkomst bieden en de nachtrust bevorderen.

De volgende kruiden hebben een ontspannende werking:

Melissa (Citroenmelisse), Passiflora (Passiebloem), Azahar/Flor de Naranja (Sinaasappelbloesem), Valeriana (Valeriaan) en Tila (Linde).

Cocina Aventura heeft alle genoemde kruiden in het assortiment. Tevens hebben we een kant en klare "Dulce suenos" kruidenmelange of een ecologische kruidenmelange "Duerme" in filterzakjes.
Wij wensen u een goede nachtrust!

Nederlandse afdeling groeit!



Het assortiment met Nederlandse producten wordt nog steeds uitgebreid.

Nederlandse klanten leggen steeds meer verzoeken bij ons neer die we graag proberen in te vullen.

Hier de laatste toevoegingen:

Soda, bruine bonensoep, goulashsoep, stevige tomatensoep, 4 dipsausjes van Duyvis. Poffertjes mix van Koopmans, zoetzure zilveruitjes, eierkoeken en becel koffiemelk. Onze snoepafdeling is uitgebreid met: griotten, tumtum, suikervrije muntdrop en ademin.

Eénmalige aktie:
We hebben verse leverworst, gekookte worst, rauwe ham, rookvlees en boterhamworst ingekocht! Wacht niet te lang want de voorraad is beperkt.