

WINKELNIEUWTJE

November 2022

Lieve klanten,

We steken de enge boemannen weer in de kast en genieten van het extra uurtje licht.

We nemen een moment om het heden te waarderen door even naar het verleden te gluren. Afscheid te nemen van verdriet en het te vervangen met hoop.

Hoop doet leven, dat weten de boeren als geen ander. We vergeven wat voorbij is en geven onze aandacht terug aan de zielen rondom ons.

Jullie winkelteam.



NOVEMBER = HERFSTHAPJES



Herfst? Dan is er vers **Kollebloem-kweepeersap**! We hebben onze overvloed van appels, en vooral kweeperen, laten omtoveren tot lekker appel-kweepeersap. Je kan het komen proeven in de winkel!

Het lijkt ons ook de perfecte gelegenheid om ons aanbod noten in de kijker te zetten.

Nieuw zijn de **pecannoten**, en van eigen kweek/oogst: de **walnoten** en **kastanjes**!

Hoewel de koude dagen nog niet echt zijn genaderd: laten we de eerste winterkwaaltjes beter voorkomen dan genezen...

Wist je dat propolis een harsvormige substantie is die door de bijen wordt verzameld? Het beschermt hun korf tegen aanvallen van buitenaf? Bij ons helpt het in de vorm van om ons natuurlijk afweersysteem te versterken.

Vast in ons aanbod:

- Herbalgem BREED SPECTRUM PROPOLIS - druppels
- Herbalgem Ademhalingssiroop
- Ladrôme Propolis mond- en keelspray



LEVERANCIER IN DE KIJKER



'Give real cheese a chance' lezen we op de website. Dat maakt ons nieuwsgierig: wat is voor het Hinkelspel échte kaas?

We gaan op bezoek naar de kaasmakerij in Sleidinge en ontmoeten Floris, de man die zich vol overgave ontfermt over verkoop en productie, en die graag tijd maakt voor ons om zijn passie en expertise te delen.

Dus: wat is voor het Hinkelspel échte kaas?

Rauwe en biologische melk.

Of anders gezegd: liefde voor een rijke smaak die enkel op een natuurvriendelijke manier kan ontstaan. Dit is de basiswaarde van nu en toen, bij de start van de kaasmakerij in de jaren '80. Zoals Floris het mooi verwoordt: "Over de kwaliteit van de kaas is er nooit discussie".

Geduld.

Het Hinkelspel laat de jonge kaas minimum 6 weken rijpen, in plaats van 2 weken zoals dit de gewoonte is in de industrie. Een groot verschil met grote gevolgen: er is meer plaats, onderhoud, tijd en geld nodig. Bovendien krimpt de kaas, dus minder volume om te verkopen. Maar het resultaat is het geduld waard: smaak en kwaliteit gaan boven alles.



Wat maakt de kaas van het Hinkelspel uniek?

Transparante samenwerking met de melkboer.

Geen melk, geen kaas. Vandaar dat het Hinkelspel bereid is om een correcte prijs en premie te betalen aan de melkboeren die ze vertrouwen en aan hun kwaliteitscriteria voldoen. Deze vertrouwensrelatie is essentieel om te waken over de kwaliteit van de bodem en de voeding van de dieren, ... De controle over elke stap in het proces is essentieel om de voedingswaarde van de rauwe melk te behouden.

En natuurlijk: heerlijke kaas.

De top favorieten waar het Hinkelspel het meest trots op is..... (hoor: tromgeroffel):

- Pas de Rouge: de wrongel wordt zacht afgewerkt. Van op de korst laten ze de roodbacterie op de kaas inwerken.
- Cabriolait: de geitenkaas met een gewassen korst is een bijzondere combinatie. Ze maken de kaas op dezelfde manier als Pas de Rouge. Door de geitenmelk is de textuur van de kaas iets fijner, en minder vet.
- Pas de Bleu: na het handmatig zouten voegen ze de schimmel *Penicillium roqueforti* toe: ze prikken met lange naalden in de kaas waardoor de schimmel zich tot in het hart kan ontwikkelen. Zo krijgt de kaas zijn blauwe kleur en specifieke pittigheid.

Dit alles laten we jullie graag proeven in onze winkel.

Lees meer op www.kollebloem.be/hoevewinkel

Nieuwe producten

Graag willen we enkele nieuwe soorten wijn voorstellen.

Pro Vino Vero raadde ons de **Garnacha Tintorera 07** aan. Getemperde kruidige neus en een beklijvende mix van zwart fruit en specerijen die mooi versmelten. Een tweede tip was de **Fiordoro 16**. Wijn van Manzoni Bianco en een klein beetje Sauvignon Kretos. Diepgele gouden kleur met intense vegetale neus.

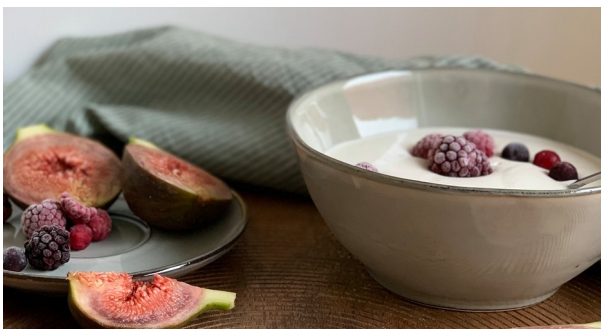
Maar helemaal bijzonder zijn de **alcoholvrije wijnen van Zera**. De **Chardonnay 0%** is een biologische, alcoholvrije drank met een lichtgele tint. De neus onthult aroma's van acaciabloem en witte perzik gecombineerd met een vleugje citrus en vanille, zeer lange afdronk.

Daarnaast hebben we ook de rode **Cabernet Sauvignon 0%** en roze **Cabernet Rosé 0%**.



YOGONUT

Yoghurt van cashewnoten



VEGAN yoghurt van Fresh & Veggie. De bereidingswijze met **gefermenteerde cashewnoten** vormt de basis van een frisse romige variatie.

We hebben 3 smaakjes in onze koeltoog: natuur, bosbes en rabarber. Probeer het zeker eens uit.



NIEUW KAZEN

Na een kleine verhuis in de winkel zal je merken dat we ruimte hebben gemaakt in onze verstoog om jullie allerlei nieuwe soorten kaas te laten ontdekken. Zo hebben we nieuwe **comté**, **walnotenkaasjes**, **parmezaanse kaas** en **bloemenkaas**.

Maar ook nieuwe ricotta, belegen kaas, pas de bleu, cabriolait en veel meer. Kom het ontdekken in onze vernieuwde koeltoog.



NIEUW COLLEGA: ANNELIEN

Ik ben een net afgestudeerde textielontwerp studente. In mijn werk breng ik een nostalgie voor het oude 'romantische' boerenleven naar boven. Al jaren lang verdiep ik mij in de Vlaamse boerenromans.

Het is dan ook de oude vierkantshoeve van mijn overgrootouders die als grootste inspiratiebron dient voor al mijn werken. Door mijn werken heen ga ik op zoek naar het leven op de boerderij en sporen van mijn voorouders.

Het opzoek gaan naar materialen die een verhaal vertellen, materialen die ons terug nemen naar een bepaalde puurheid in het leven. Zo verf ik garen met grondstoffen uit het huis en de boomgaarden er rond.



De Kollebloem is een heel inspirerende plaats, een voedingsbron voor mij als kunstenaar maar even goed voor mij als mens.

Lees het hele verhaal op:
www.kollebloem.be/hoevewinkel

RECEPT

Deze maand laten we winkelier Elie in de potten roeren. Elie kookt... met kastanjes:

KASTANJEPASTA

- kastanjes koken in 1/2L water (60min) en mixen met water
- chocolade of honing smelten, kastanjepuree toevoegen, laten opwarmen tot het kookt, afvullen en laten afkoelen

AANKONDIGINGEN

13/11 Fairtrade en Bio Ontbijtbuffet ten voordele van 11.11.11

Kom heerlijk en gezellig ontbijten in de Wattenfabriek. Alle producten zijn lokaal, fairtrade en/of bio.

Voor tickets: 11.groepherzele@gmail.com

20/11 Dag van de Natuur 10u-14u

Natuurpunt Herzele zet de dag van de natuur in de kijker. Contact: wrd.degrootte@gmail.com

24/11 Food.Film.Fest. GENT 19u30

Wij gaan samen met onze collega Vroenteboeren naar de film in Gent. Achteraf krijg je een woordje uitleg over onze manier van werken én leer je onze collega's kennen van Ourobours en De Zonnekouter.



WINKEL SLUITDAGEN

Gesloten op 1 en 11 november

Op 24/12/22: open van 9.00 tot 13.00

Gesloten van 25/12/22 tem 4/01/23

De Kollebloem Hoevewinkel
Doornstraat 30 – 9550 St-Lievens-Esse
0480 68 42 99
www.kollebloem.be/hoevewinkel

OPENINGSUREN:

di-woe-do-vrij: 14u-19u

za: 9u-16u