


spaarMOTIEF

Nieuwsberichten voor spaarders van de ASN Bank, juli 2009

A close-up portrait of Mark van Doesburgh, a middle-aged man with glasses, smiling. He is wearing a light blue button-down shirt. The background is a solid red color.

Mark van Doesburgh
over de crisisbestendigheid
van het ASN-Novib Fonds

Minder kinderarbeid
door ASN Méérsparen



Frisse groene salade (4 personen)

- 300 gram Blue Stilton
- 8 plakjes mager gerookt spek
- 3 handjes rucola
- 3 handjes Hollandse spinazie
- 1 handje walnoten
- 2 peren, geschild en in blokjes gesneden
- 4 lente-uitjes, in ringetjes gesneden
- 4 eetlepels sinaasappel-rozemarijndressing

Bak het spek in een koekenpan aan beide kanten knapperig. Leg het vervolgens op een stukje keukenpapier om uit te lekken. Doe de rucola en spinazie in een grote kom. Voeg een klein scheutje sinaasappel-rozemarijndressing toe en meng het geheel voorzichtig door elkaar. Verdeel de salade over vier borden en brokkel hierover de Blue Stilton. Voeg vervolgens de peer, walnoten en het spek aan de salade toe. Garneer de salade met de dressing en de lente-uitjes. Tip: lekker met meergranenstokbrood

2. Boodschappen van de marqt

Hij zag dat (kleine) producenten van oorspronkelijke producten het steeds moeilijker kregen om consumenten te bereiken. Dat moest anders kunnen, besloot Quirijn Bolle, en richtte Marqt op.

Ik werkte vijf jaar bij een supermarktbedrijf, nationaal en internationaal. Wereldwijd zie je dat supermarkten steeds dominanter worden. Ook

in Nederland is er een steeds kleiner aantal supermarkten met meer inkoopkracht. Mij viel op dat iedereen die écht produceert – en dan bedoel ik oorspronkelijke, niet gemanipuleerde producten – zijn spullen niet meer bij de consument krijgt. Supermarkten zoeken niet naar betere producten, alleen goedkopere. Die wilde ik niet meer eten. Sterker nog, ik dacht: 'Die willen we als maatschappij niet eten.' Het is niet goed voor mensen, dieren en milieu. Daarom heb ik Marqt opgezet: een marktplaats waar je direct van de producent je dagelijkse boodschappen koopt. Niet per se biologisch, maar wel zo oorspronkelijk mogelijk, zonder onnodige toevoegingen en met respect voor dier, mens en milieu. En vers: de biologische melk uit de Weerribben ligt binnen 24 uur na het melken bij ons in het schap.

Meer over Marqt (en ook bovenstaand recept) vind je op www.marqt.com

3. Alleen Nederlandse appels

Simone Kroon schreef met Sándor Schiferli het boek 'Raapsteeltje, (H)eerlijk eten in Nederland'. Verkozen tot het beste Nederlandstalige kookboek van 2008.

Vlak voor mijn afstuderen aan de Design Academy volgde ik een workshop over duurzaam design. Het ging ook over eten, bijvoorbeeld het bestaan van paarse en witte wortels. Ik raakte zo gefascineerd dat ik me ben gaan verdiepen in Hollands eten. Ik ging bij boeren langs, vroeg wat ze verbouwden, hoe ze iets maakten. Dat beschrijf ik in Raapsteeltje. In de periode dat ik het boek schreef, at ik heel fanatiek biologisch en duurzaam. Nu is dat iets minder, maar nog altijd eet ik zoveel mogelijk seizoensproducten. Ik koop geen kant-en-klaar maaltijden en haal bijvoorbeeld alleen maar Nederlandse appels. ■

Meer informatie over Raapsteeltje en Simone Kroon staat op www.houseoforigin.nl



Eldense Blauwe pruimentartaart (8 personen)

- * 15 (liefst vers geplukte) rijpe Eldense Blauwen
- * 250 gram bloem
- * 100 gram suiker
- * 100 gram roomboter
- * 2 zakjes vanillesuiker
- * 2 eieren
- * kaneel
- * 2 eetlepels suiker

* taartvorm met geschulpte rand ± 23 cm doorsnede

Halveer en ontpit de verse pruimen en halveer ze nogmaals. Meng de suiker en vanillesuiker met de roomboter. Voeg hieraan de eieren en de bloem toe. Kneed het geheel tot een samenhangend deeg en duw het uit in een taartvorm. Bedek de taartbodem met de pruimen, zet deze een beetje schuin tegen elkaar aan en bestrooi ze met kaneel. Plaats de taart 25 à 45 minuten in het midden van een oven van 170 °C. Prik na 25 minuten af en toe even met een vork in het deeg om te controleren of de taart al gaar is. Strooi, direct als de taart uit de oven is gehaald, 2 eetlepels suiker over de hele taart. Serveer de taart met een schepje zure room of crème fraîche.