

Undergroundboerenmarkt zondag 19/6

Bijgedragen door Alec Boswijk
zaterdag 18 juni 2011
Laatst geupdate op maandag 20 juni 2011

Niet alleen een ode aan de aanrechtboer en zijn/haar microproduct, maar natuurlijk ook aan het seizoen. De 4e undergroundboerenmarkt is zondag 19 juni een etalage van vlierbloesem, rabarber, aardbei en ander - al dan niet in het wild geplukt - seizoensflora & -fruit.

Nog steeds onder het mom van geheimhouding (dus ajb niet op FB of Twitter, e.d. zetten!!) nu het adres voor morgen, de undergroundboerenmarkt:

Restaurant The United Tastes of 1097 (James Watt Straat 75 in het oude CASA 400, op kruipafstand van metro- & treinstation Amstel)

Definitieve line-up 4e Underground BoerenmarktIn volgorde van aanmelden (& onder voorbehoud):

1. @eetschrijver: margarita-ijschoortjes
 2. @greetactress: muffins
 3. @spinazieacademi: historische specerijenmixen, 18e-eeuwse pepernoten
 4. @BalancingWalls: ambrosiatruffels
 5. @Esterhaan: browniecheesecake met frambozen, torta di cioccolato
 6. @Mariellaerkens: zoute caramels, caramelboter
 7. @joyoffood: diverse chilisauzen, lemongrass chili paste
 8. @didivanharen: panellets
 9. @webticjes (10 & 12): oerkoekjes, oerjanhagel; @webtic: vinexmade mosterd & ketchup-venkelzaad
 10. @saskiacohen & Lina (12): mispelgelei, bergamotmarmelade, verveinesirop
 11. @Raay: barfi three flavors, rucolapesto
 12. @bastetkookt: uientaartjes, gembersiroop
 13. @liesbethspreeuw: vlierbloesemsiroep, rozensuiker, uit eigen tuin en bij volle maan zachtjes gestampt
 14. @weekendbakkers: ambachtelijk brood, scones, biscotti
 15. @Newafricancook: new Afrihapjes: hete beriberi pasta, pompoen achar, verse periperi saus...
 16. @lekkerwijs: aspergeijs, kulfi (cardemomijs), citroensaliesorbet, bloedsinaasappel-oreganosorbet, aardbeien-balsamico ijs, mangoijs
 17. @limonana: Israëli-Palestijnse vredeshummus
 18. @gtools: homegrown sambal badjak
 19. @scharrelkok: rodebessengelei, vlierbloesemsiroep; @scharrelkokje (9): vlierbloesemlimonade
 20. @hazeleger: framboos-, braam-, aardbei-, mango-, blauwebescello's
 21. @kattelbelletje: gestoomde buns met char-siu pork
 22. Beingajellybar: housemade DIY instant jelly beans
 23. @Gwnlekkergewoon: zwartebonenbrownies
 24. @sabinakookt: ambachtelijke mosterd
 25. @taraghn1: courgettemarmelade, rabarberlikeur, -chutney & -limonade
 26. @vincentvanhartetje (5): citroenlimonade
 27. Roel van Kollem: wilde inmaak
 28. Unobento: omusubi (Japanse rijstballen)
- Muzikale omlijsting door: ???

Underground Boerenmarkt: 19 juni 2011, 12-16.30 uur, Am*dam. Bijdrage in onkosten: €2,50.

Door: Talkin' Food® & MamaJulia. Nadere instructies volgen via Twitter.

(foto: red hot chilipaste van @Joyoffood; te koop op deze editie)

Huisregels Underground Boerenmarkt No. 4 14-6-2011 Aanmelden als aanrechtboer voor de 4e Underground Boerenmarkt van 19 juni a.s. kan niet meer. Langskomen wel! Voor historische specerijmixen, margarita-ijsjes, caramelboter, rozensuiker en ander microhuisvlijt. Tijd voor een praktisch setje huisregels to-go. 1. We zijn op de lokatie te gast (need we say more?)
2. Geen open vuur, frituurpannen en andere brandonveilige middelen.
3. Verkopers betalen geen kraamgeld, want de underground boerenmarkt is een hommage aan hen!
4. Bezoekers betalen €2,50 als bijdrage in de onkosten. Te voldoen aan de deur. Gaarne gepast. Kinderen gratis.
5. Honden en andere (huis)dieren geen toegang. Ook niet dat zoete welriekende en -opgevoede handtashondje dat nóóit lastig is.

6. Etenswaren dienen te zijn geproduceerd volgens de standaard hygiëneregels.
 7. Geen opzichtige kamerbrede labels, folders, logo's & andere overdreven uitingen van commerciële bedoelingen.
 8. Verkopers dragen zelf zorg voor de afvoer van hun afval.
 9. Géén (televisie)camera's. Media-aanvragen uitsluitend vantevoren via marjan(appeltaart)talkinfood(punt)nl.
 10. Betreden van en deelnemen aan de underground boerenmarkt is geheel op eigen risico.
- Underground Boerenmarkt, 19 juni 2011, 12-16.30 u, Am*dam. Nadere aanwijzingen omtrent lokatie volgen. Check Twitter.
- (foto: zoute caramel van @mariellaerkens, te koop op deze editie)