

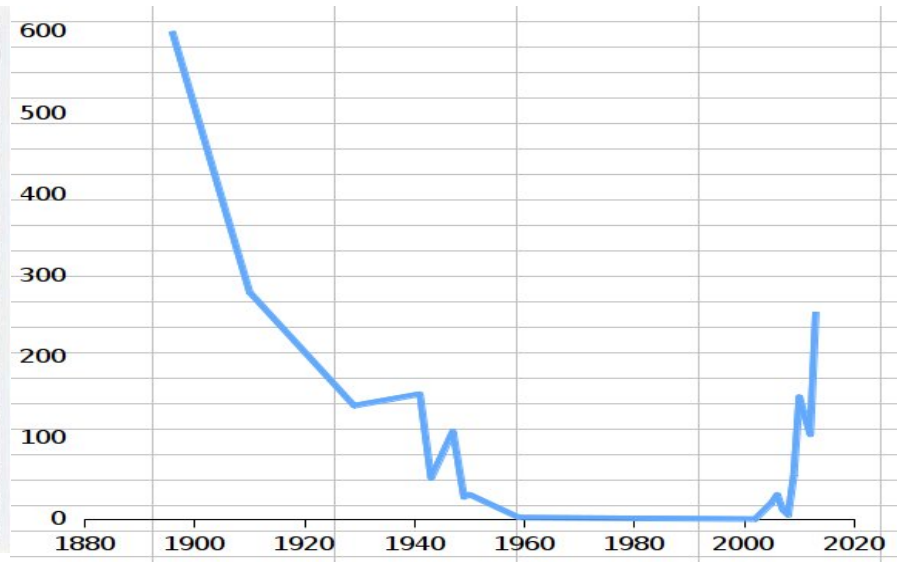
Van: patrick <patrick@wervel.be>
Verzonden: maandag 21 oktober 2013 15:59
Aan: Veerle Solia
Onderwerp: tweede hennepweek

Kan het 's met Cannabis?
drugsvrije eco-innovatie



Kemp campagne update

Het weer zat niet mee voor de tweede hennepweek,
maar over het persbereik mag Wervel niet klagen.
Ook de evolutie van de Belgische teeltoppervlakte spreekt boekdelen...



Kempkalk huizen schieten intussen als paddestoelen uit de grond...

Het FOD Volksgezondheid heeft intussen al 16 voedingsproducten officieel erkend. Wij geven u hier het exclusieve recept van de kempspeculaas die op enkele activiteiten van de hennepweek kon geproefd worden.

Ingrediënten

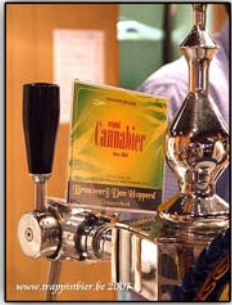
400 g speltbloem
100 g hennepbloem (fijngemalen hennepzaadkoek of 'hemp protein powder')
250 g boter
150 g bruine suiker



50 g rietsuiker
10 g steviapoeder
5 g speculaaskruiden (kruidenmix uit de winkel of zelf kruidenmix maken)
4 g natriumbicarbonaat
1 ei

Bereiding

Meng de bloem, suiker, kruiden en natriumbicarbonaat in een kom. Voeg het ei en de boter (kamertemperatuur) toe. Kneed het deeg (hand of keukenrobot) en maak er een bol van. Plaats een deksel op de kom of wikkel de bol deeg in plasticfolie en laat een nacht rusten in de frigo. De volgende dag rol je het deeg cilindervormig en snijd je hier schijfjes van (dit gaat het vlotst als het deeg net uit de frigo komt). De deegschijfjes op een bakpapier op een ovenplaat ongeveer 15 min in de oven op 200° C.



En alsof dat nog niet genoeg is, tijdens de hennepweek startte Den Hopperd een verse ketel Cannabier op. Nog voor kerstmis kan het biertje geproefd worden en ja hoor: het voldoet aan de strenge THC-normen.

Steun ons met een fiscaal aftrekbare gift!

Schrijf je in/uit op de Wervel-nieuwsbrieven: [deze link](#)

Stuur dit bericht door aan iemand: [deze link](#)

--

Meld u af van deze nieuwsbrief: [deze link](#)

POWERED BY [PHPLIST](#) V 2.11.3, © [TINCAN LTD](#)