

Bio pakket

infobrief week 23



Astene, dinsdag 5 juni 2007

Beste abonnee,

De Bioweek is gestart. In heel het Vlaamse land worden er tal van activiteiten georganiseerd: biopleinen, bioproeverij, boerderijbezoek, fietstochten, bio - ontbijt in uw buurt. Traditioneel was er in het verleden in deze periode een opendeurdag op ons bedrijf. Dit jaar hebben we beslist geen rondleidingen, bar en dergelijke te voorzien. Al kan u zaterdag uiteraard wel terecht in de winkel, waar de winkeldames het onderste uit de (thee)kan zullen halen. Bij gebrek aan een eigen opendeur, gaan we opendeuren bij collega - boeren. Onder het mom van milde bedrijfspionage hebben we zaterdagavond gezellig gekeuveld op de nocturne bij Vermeulen Philip en Dominique, onze huisleveranciers van o.a. tomaten, komkommers en aubergines. We hebben dus zaterdag uw tomaten zien hangen en kunnen proeven van talrijke hapjes. Vanzelfsprekend hebben we, met een biobiertje in de hand, met heel wat personen uit de biobranche verbreed. Dat was alvast een goede start van de bioweek. Gisteren stonden we met een infostandje op de Vrijdagsmarkt. Er was heel wat interesse in de pakketten. Al missen de mensen in het centrum wel een afhaalpunt in het centrum. Tips voor depots zijn van harte welkom. Als beloning krijgt u dan één van de net binnengekomen en quasi exclusieve biostickers. Volgende teksten zijn beschikbaar: "Biobaby aan boord", "Ik rem voor bio", "Ik bijt bio" en tenslotte mijn favoriet "Biobabe aan boord".

PAKKET A (€7,50 / grijs)
tomaat (Vermeulen Ph.)
selder *Bleek* (DWM)
sla *Eikenblad* (DWM)
koolrabi (DWM)
wortel ('t Rusthof)

PAKKET B (€10,00 / groen)
tomaat (Vermeulen Ph.)
selder *Bleek* (DWM)
sla *Eikenblad* (DWM)
koolrabi (DWM)
wortel ('t Rusthof)
sinaas *Pers* (Italië)
abrikoos (Spanje)

PAKKET C (€12,50 / groot)
tomaat (Vermeulen Ph.)
selder *Bleek* (DWM)
sla *Eikenblad* (DWM)
koolrabi (DWM)
wortel ('t Rusthof)
andijvie (België)
pijpajuin (België)
sojascheuten (België)
venkel (Italië)

PAKKET F (€7,50 / blauw)
sinaas *Pers* (Italië)
abrikoos (Spanje)
appel *Greenstar* (België)
pompelmoes (Italië)
citroen (Italië)

Vooruitblik Website
woensdag vanaf 18u

AARDAPPELEN (€3,00)
Volgende levering: week 25

DOE DE BIOWEEK: OPENDEURDAG WINKEL op zaterdag 9 juni 2007 van 9u tot 18u. Geniet tijdens een hapje en een drankje van: prijspromoties, Weleda demonstratie, voorstelling biogroente- en fruitpakket, een flink assortiment keukenkruiden, bloemen en groenten voor de tuin, heerlijke vleesbereidingen van onze biohuisslager en verse koffiekoeken van onze biobakker. Rijsttaart en gratis thee. Indisch standje van 'Rishi' t.v.v. weeshuis in Zuid - India.

'RED DE BIOLOGISCHE LANDBOUW' - MANIFESTATIE: In maart heeft Nature & Progrès een petitie opgestart voor een grondige herziening van de Europese verordening voor de Biologische Landbouw. Bijna 65.000 personen hebben die petitie getekend. De Europese afgevaardigden hebben rekening gehouden met hun bezorgde burgers. Er werden belangrijke wijzigingen aan de verordening voorgesteld, namelijk de garantie dat de vervuiling van bioproducten door GGO's niet toegelaten wordt én het uitdrukkelijk verbod op het gebruik van chemisch - synthetische bestrijdingsmiddelen. Het Europees Parlement stelt dat het communautaire wettelijke kader voor de biologische productie gericht moet zijn op het verzekeren van eerlijke concurrentie en een goede werking van de interne markt voor biologische producten, evenals op het behoud van het vertrouwen van de consument in de als biologisch aangeduide producten. Dat was een eerste overwinning. Maar het advies van het Europees Parlement is niet bindend. De uiteindelijke beslissing valt onder de bevoegdheid van de Raad van Ministers van Landbouw. Het beslissende moment is nabij. De Raad komt op 11 en 12 juni samen in Brussel. Ondanks de mobilisatie van diverse groeperingen is het pleit nog niet gewonnen. Het is noodzakelijk als burger onze stem te laten horen, of we nu consumenten of producenten zijn. Daarom roept Nature & Progrès op tot een manifestatie. Allen verzamelen dus op maandag 11 juni om 12u aan het rondpunt van Schuman recht tegenover de Raad van de Europese Unie.

RECEPT 1: Kabeljauw uit de oven met tomaat en citroen (<http://www.tastyweb.nl>)

Ingrediënten: 4 dikke kabeljauwfilets – 2 tomaten, in 8 schijven – 1 grote citroen, in 8 flinterdunne schijven – 1 el kappertjes, uitgelekt – 4 laurierblaadjes – 1 kleine ui, fijngesnipperd – 1 tl gedroogde basilicum – zout en peper – 4 el olijfolie – 50 ml water

Verwarm de oven voor op 190°C. Kruid de vis met zout en peper. Meng 2 el olijfolie met het water en giet dit gelijkmatig over de bodem van een ovenschaal. Leg de schijven citroen in groepjes van twee op gelijke afstand van elkaar. Leg op iedere twee schijven een laurierblad. Leg dan op ieder groepje een visfilet en leg op elke filet twee schijven tomaat. Strooi de fijngesnipperde ui, de kappertjes, de basilicum en nog wat zout en peper over het geheel en giet de resterende 2 el olie erover. Zet de schaal 15 minuten in de oven.

RECEPT 2: Zoetzure koolrabi voor 2 (<http://www.odin.nl>)

Ingrediënten: 1 koolrabi – 1 ui, gesnipperd – een handje rozijnen – ½ appel, in stukjes gesneden – een scheutje olie – sap van 1 sinaasappel – 1 el citroensap – 1 el honing of diksap – 1 tl kerriepoeder – ½ tl korianderpoeder – mespuntje kaneel – peper en zout – 1 el fijngesneden verse kruiden zoals peterselie, (citroen)tijm, citroenmelisse en pepermunt

Schil de koolrabi en snij ze in stukjes. Fruit ui met kerrie en koriander in olie. Voeg de koolrabi en appel toe en laat ruim 10 minuten stoven tot het bijna gaar is. Voeg dan de rozijnen, honing of diksap, citroensap en sinaasappelsap toe en laat nog een 5-tal minuten stoven. Breng op smaak met kaneel, peper en zout. Bind het vocht eventueel met een bindmiddel. Garneer deze koolrabischotel met verse tuinkruiden.

– Viola –