

Bio pakket

infobrief week 30



Astene, dinsdag 24 juli 2007

Beste abonnee,

André van Duin had er hele grote. Walter Cambie van 't Rusthof heeft er kleine. Bloemkolen dus. De grootte van deze en andere groenten moeten aan strenge normen voldoen om in het magazijn van de groothandel, en zo verder in de rekken van de supermarkt, te belanden. Door weersomstandigheden heeft Walter al zijn bloemkolen ineens moeten uitdoen, ongeacht de omvang. De bloemkolen werden afgekeurd wegens te klein. 't Rusthof had 2 mogelijkheden: ofwel een hele partij bloemkool vernietigen ofwel ze aanbieden aan pakkettenstellers. Ze hebben wijselijk de laatste optie gekozen. Het pakkettenstelsel werd immers in de tijd ontwikkeld om de boeren een afzet te bieden, ook voor hun 'afwijkende' groenten. Zo zit er eveneens 'five colour' warmoes in uw pakket. Wat ook afwijkend is, is de vakantieregeling van sommige depots. Lees dus aandachtig de update van deze week zodat u niet het risico loopt voor een gesloten deur te staan en volgende zaken te moeten missen. Niet afgehaalde pakketten worden begriepelijkerwijze niet gecompenseerd.

PAKKET A (€7,50 / grijs)
rucola (DWM)
warmoes (DWM)
prei (DWM)
tomaat *Cherry* (DWM)
bloemkool ('t Rusthof)

PAKKET B (€10,00 / groen)
rucola (DWM)
warmoes (DWM)
prei (DWM)
courgette (DWM)
bloemkool ('t Rusthof)
pruim *Conducta* (De Wroeter)
rode bes (Nederland)

PAKKET C (€12,50 / groot)
rucola (DWM)
warmoes (DWM)
prei (DWM)
courgette (DWM)
bloemkool ('t Rusthof)
tomaat *Cherry* (DWM)
andijvie (DWM)
sla *Eikenblad* (DWM)
champignon (Nederland)

PAKKET F (€7,50 / blauw)
pruim *Conducta* (De Wroeter)
rode bes (Nederland)
appel *Colina* (België)
meloen *Galia* (Spanje)

Vooruitblik Website
woensdag vanaf 18u

AARDAPPELEN (€3,00)
Volgende levering: week 33

VERLOFREGELING AFHAALPUNTEN (update week 30): **Gelieve afhaaluren en -dagen te respecteren. Heel wat dephouders zijn met vakantie en hun vervangers houden zich strikt aan de vooropgestelde afhaaluren.**

De Spinnekop: tijdens de vakantieperiode kan het pakket enkel afgehaald worden op **dinsdag tussen 18u en 21u**. De dephouders waarderen uw medewerking hierin.

Lunchcafé Walry: is gesloten tot en met woensdag 15/8. Vanaf donderdag 16 augustus kan u daar weer terecht voor uw portie groenten en fruit. In tussentijd, vanaf week 28 t/m week 32 worden al de pakketten van dit depot overgeheveld naar café Het Gouden Hoofd, Slachthuisstraat 104, afhaling ook op donderdag, tussen 16u en 20u. Dit tenzij een ander afhaalpunt persoonlijk werd gemeld.

Origin'O in Drogen: is gesloten van 30/7 tot en met 12/8. In deze periode (week 31 & 32) kan u uw pakket afhalen in Païs, het zonnebankcentrum naast Origin'O. Zelfde afhaaluren en -dagen.

WOENSDAG 15 AUGUSTUS: GEEN LEVERING OF AFHALING OP O.-L.-V.-HEMELVAART. GROENTEN EN FRUIT DIENEN AFGEHAALD TE WORDEN OP VRIJDAG 17 AUGUSTUS!

LAATSTE LEVERING IN DE ARK: Jarenlang heeft Rita Noppe zich op uitstekende wijze toegelegd op het verdelen van de groente – en fruitpakketten. Helaas sluit haar winkel per 1/8 de deuren. Vanaf volgende week, dinsdag 31/7, kan u (voorlopig) uw pakketten bij de familie Meersschant - Peeters, Overmeers 7 in De Pinte afhalen. Telefonisch zijn de nieuwe dephouders te bereiken op 09-2399130. Afhalen kan zoals u gewoon was. Namelijk op dinsdag van 11u tot 12u en van 14u tot 18u30. Bij deze willen we Rita zeker bedanken voor haar vele jaren trouw dephouderschap.

RECEPT 1: Bloemkool met kerrie - appelsaus (<http://www.keukentips.nl>)

Ingrediënten: 1 bloemkool – 1 zoetzure appel – citroensap – 50 g boter – 1 ui – 2 tl kerriepoeder – 40 g bloem – 4 dl melk – zout & peper

Maak de bloemkool schoon en verdeel deze in kleine roosjes. Kook de bloemkoolroosjes in een pan met een beetje water en zout in ongeveer 15 minuten beetgaar. Schil de appel, verwijder het klokhuis en snij de appel in hele kleine blokjes. Besprenkel de appelblokjes met citroensap. Maak de ui schoon en snipper deze heel fijn. Verhit de boter in een pan en bak hierin de ui lichtbruin. Voeg de kerrie toe en bak deze even mee. Roer de bloem erdoor en giet beetje voor beetje de melk erbij. Blijf roeren tot er een mooi gebonden saus ontstaat. Maak de saus op smaak met peper en zout. Roer de appelblokjes door de saus en laat deze in de saus warm worden. Giet de bloemkool af en doe deze in een schaal. Schep dan de saus over de bloemkool. Lekker met aardappelen en verse worst.

RECEPT 2: Fettucine met basilicum - honingkip en rucola (<http://www.pastasite.nl>)

Ingrediënten: 500 g fettucine – 2 kipfilets – basilicum – honing – 1 grote ui – balsamico azijn – 125 ml slagroom – peper & zout – rucola

Kook de fettucine in ruim water. Snij de kip in kleine blokjes en laat olie heet worden in de pan. Schroeit de kip op hoog vuur dicht, zet het vuur daarna wat lager en voeg basilicum toe tot de kipstukjes er groen gespikkeld uitzien. Voeg ook drie eetlepels honing toe en laat de kip verder bakken. Snipper de ui zeer fijn en voeg toe aan de kip. Laat het geheel nog even doorbakken totdat de ui glazig is. Blus af met een beetje balsamico azijn en voeg slagroom naar smaak toe. Schep de fettucine in een grote ronde schaal en schep daarover het kip - sausmengsel. De dunne saus sijpelt nu tussen de fettucine door. Leg bovenop in het midden van de schotel twee volle handen rucola en dien op.

– Viola –