

Bio pakket

infobrief week 32



Astene, dinsdag 7 augustus 2007

Beste abonnee,

De schapen zijn bijna een jaar weg. Het was dus al een tijdje geleden dat er nog beweging was op de wei. Vorige week kwam daar plots verandering in. Een paar potig gebouwde kerels hebben er een waterreservoir gepland. Het bassin staat met aluminium wand te schitteren in de zon of water op te vangen als het regent. De diameter is 20 meter en het kan 669 kubieke meter water bevatten. Dat is gewoonweg 669.000 liter water. We hebben dus een waterreservoir met olympische allures. Nu zullen we droogte en hitte aankunnen. Al staat baden in het water of met een cocktail in de hand aan de rand van dat bad liggen niet op ons programma omdat we onder meer volgende zaken moeten aanpakken.

PAKKET A (€7,50 / grijs)	PAKKET B (€10,00 / groen)	PAKKET C (€12,50 / groot)	PAKKET F (€7,50 / blauw)
maïs (DWM)	maïs (DWM)	maïs (DWM)	appel <i>Colina</i> (België)
kervel (DWM)	kervel (DWM)	kervel (DWM)	meloen <i>Galia</i> (Spanje)
knol + selder ('t Rusthof)	knol + selder ('t Rusthof)	venkel (DWM)	pruim (België)
paprika <i>Zoetpunt</i> (DWM)	paprika <i>Zoetpunt</i> (DWM)	paprika <i>Zoetpunt</i> (DWM)	banaan (Dom. Rep.)
venkel (DWM)	courgette (DWM)	courgette (DWM)	
	appel <i>Colina</i> (België)	andijvie (DWM)	
	meloen <i>Galia</i> (Spanje)	sla <i>Krop</i> (DWM)	
		prei (DWM)	AARDAPPELEN (€3,00)
		wortel (DWM)	Volgende levering: week 33

Vooruitblik Website
woensdag vanaf 18u

VERLOFREGELING AFHAALPUNTEN (update week 32): **Gelieve afhaaluren en -dagen te respecteren. Heel wat deponhouders 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 deponhouders waarderen uw medewerking hierin.

Lunchcafé Walry: Vanaf volgende week kan u daar weer terecht voor uw pakket. In tussentijd wordt er geleverd in Het Gouden Hoofd, Slachthuisstraat 104, afhaling ook op donderdag, tussen 16u en 20u.

Origin'O in Drongen: is gesloten van 30/7 tot en met 12/8. Deze week kan u, net zoals vorige week, uw pakket afhalen in Païs, het zonnebankcentrum naast Origin'O. Zelfde afhaaluren en -dagen.

Depot Wolterslaan: de deponhoudster meldt dat afhalen in haar depot zowel deze week 32 als in week 33 dient te gebeuren tussen 17u en 19u30. Gelieve u dus strikt aan deze afhaaluren te houden.

Depot Voskenslaan: de deponhouder meldt dat afhalen in zijn depot gedurende augustus dient te gebeuren tussen 17u en 20u. Gelieve u dus strikt aan deze afhaaluren te houden anders is het pakket verloren.

WOENSDAG 15 AUGUSTUS: GEEN LEVERING OF AFHALING OP O.-L.-V.-HEMELVAART. GROENTEN EN FRUIT DIENEN AFGEHAALD TE WORDEN OP VRIJDAG 17 AUGUSTUS!
1 UITZONDERING: HET GOUDEN HOOFD. DE ABONNEES DIE IN HET GOUDEN HOOFD OP WOENSDAG AFHALEN, DIENEN VOLGENDE WEEK OP DONDERDAG 16/08 AF TE HALEN.

SUIKERMAÏS: (*Zea mais convar. Saccharata*) is te verkrijgen in de late zomer, gedurende ongeveer een maand. Om ze te reinigen verwijdert u de buitenste schutbladeren. Met enkele schutbladen er nog aan blijven de korrels tijdens het koken smaakvoller en de kolven langer warm. Breng in een pan een laagje van ca. 2 cm water aan de kook (geen zout, dit maakt de korrels taai). Stoof, met het deksel op de pan, de kolven gaar in +/- 30'. Leg op een schaal. Sla de bladeren van de kolf terug, verwijder de draden en smeer er wat boter of saus op.

RECEPT 1: Maïs met paprika en kaas (<http://www.keukentips.nl>)

Ingrediënten: 1 ui – 1 teentje knoflook – 2 el boter – 400 g maïskorrels – 1 groene paprika – 1,5 dl koffieroom – 100 g jonge kaas

Pel de ui en het knoflookteentje en snipper deze. Laat de maïs uitlekken. Maak de paprika schoon en snij deze in kleine reepjes. Snij de kaas in piepkleine blokjes. Verhit de boter in een pan en bak hierin de ui en knoflook glazig. Voeg de paprika toe en bak deze een paar minuten mee. Doe dan de maïs en koffieroom erbij, draai de hittebron laag en laat alles zachtjes warm worden, niet koken. Schep dan de kaasblokjes erdoor en verwarm deze mee tot de blokjes net beginnen te smelten. Lekker met gebakken aardappelen.

RECEPT 2: Maïs in tomaten - yoghurtsaus (<http://www.odin.nl>)

Ingrediënten: 2 maïskolven – 250 g tomaten – 2 uien – 1 el fijngehakte verse basilicum – vers gemalen peper – 1 dl (volle) yoghurt – zeezout naar smaak – 1 scheutje olijfolie

Maïs met blad in ongeveer 30' gaar stoven in een wijde pan met 2 cm water. Let goed op dat er water in de pan blijft. Ui fijn snijden en fruiten in olie op een laag vuur totdat ze glazig is. Tomaten klein snijden, toevoegen en aan de kook brengen en 25' laten sudderen op een laag vuur. Basilicum fijn hakken. Basilicum, yoghurt, zout en peper toevoegen. Tomatensaus in een platte schaal schenken. Maïskolven pellen en in ringen van 2 à 3 cm snijden. Leg ze in de tomatensaus. – Viola –