

Bio pakket

infobrief week 34



Astene, dinsdag 21 augustus 2007

Beste abonnee,

Denkt u soms ook wel eens 'dit dient gerangschikt te worden in onderling verband' of 'dit moet bij elkaar aangesloten worden'? Dat denken heel wat collega's al lang, daarom zijn we een tijdje geleden op zoek gegaan naar een coördinator. We hebben gezocht en gevonden. Deze week begint Hilde Coucke aan haar uitdagende taak: het geheel meer vorm geven. En een uitdaging zal het zeker zijn. We zijn immers soms zo bezig met ons eigen werkding, dat we het geheel uit het oog verliezen. Een coöperatieve vennootschap moet meer zijn dan de som van de delen. Daarom dus de nood aan een coördinator, om de puntjes op de o te zetten. Begroetingen, gelukwensen, blijken van medeleven, suggesties of andere zaken die u van het hart moeten met betrekking tot onze werking, kan u richten aan hilde@dewassendemaan.be. Lofbetuigingen over de groenten van ons eigen land lezen de boeren op boerderij@dewassendemaan.be en met complimenten of opmerkingen over volgende samenstelling kan u bij nadine@dewassendemaan.be terecht.

| | | | |
|------------------------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| PAKKET A (€7,50 / grijs) | PAKKET B (€10,00 / groen) | PAKKET C (€12,50 / groot) | PAKKET F (€7,50 / blauw) |
| broccoli / bloemkool (Vandamme W. / België) | broccoli / bloemkool (Vandamme W. / België) | broccoli / bloemkool (Vandamme W. / België) | appel <i>Delbare</i> (t Bioschuurke) |
| wortel (Loca Labora) | wortel (Loca Labora) | wortel (Loca Labora) | peer <i>Williams</i> (Frankrijk) |
| komkommer (Vermeulen Ph.) | komkommer (Vermeulen Ph.) | komkommer (Vermeulen Ph.) | druif <i>Danlas</i> / kiwi (Frankrijk / Nieuw-Zeeland) |
| pijpajuin (DWM) | pijpajuin (DWM) | pijpajuin (DWM) | mango (Dom. Rep.) |
| paprika <i>Zoetpunt</i> (DWM) | paprika <i>Zoetpunt</i> (DWM) | paprika <i>Zoetpunt</i> (DWM) | |
| eikenbladsla (DWM) | radicchio (DWM) | eikenbladsla (DWM) | |
| | appel <i>Delbare</i> (t Bioschuurke) | radicchio (DWM) | AARDAPPELEN (€3,00) |
| | peer <i>Williams</i> (Frankrijk) | snijboon (DWM) | Volgende levering: week 37 |
| | | peterselie (DWM) | |

Vooruitblik Website
woensdag vanaf 18u

VERLOFREGELING AFHAALPUNTEN (update week 34): **Gelieve afhaaluren en -dagen te respecteren. Heel wat depothouders 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 depothouders waarderen uw medewerking hierin.

Depot Voskenslaan: de depothouder meldt dat het 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.

Depot Merelbeke: Tijdens de eerste 2 weken van september (week 36 en 37) is het depot in Merelbeke (Hundelgemsesteenweg 652) gesloten. Uitzonderlijk kan u het pakket afhalen bij Stefanie Botte, Dr. O. de Gruyterstraat 10 (aan de overkant van de Hundelgemsesteenweg, straatje recht tegenover de Colruyt), 9820 Merelbeke, tel. 0497-970470. Afhaaluren blijven dezelfde, namelijk tussen 18u30 & 20u.

ZATERDAG 25 AUGUSTUS: OOGSTFEEST 2007! Eindelijk is het zo ver. Aanstaande zaterdag kan u bij ons komen feesten. Al onze boeren zullen aanwezig zijn en ze staan nu al te popelen om u te laten zien dat ze heel wat meer in hun mars hebben dan u wekelijks van verse groenten te voorzien. Locatie: De Wassende Maan, Beekstraat 35 te Astene - Deinze. Vanaf 20u30 zorgen wij voor frisse drank, een grote dansvloer en leuke muziek, gedraaid door onze huisdj Merijn. Iedereen is welkom! En laat u zeker niet afschrikken door het eventuele slechte weer: er is een tent.

DRAAG UW ZAADJE BIJ: "Haal de zaadjes uit uw meloenen, watermeloenen, papaja's en avocado's. Droog ze en stuur ze naar mij". Zo klinkt de oproep van de Gentse professor Willem Van Cotthem. Hij brengt de zaden eigenhandig naar vluchtelingenkampen in Algerije, bij mensen voor wie ze onbetaalbaar zijn. Zaadjes drogen is niet moeilijk. U ontdoet ze van het vruchtvlees, spoelt ze en laat ze drogen op een blad papier. Volgens de professor zal 75 tot 90 procent van de zaden die wij op die manier recupereren ook daadwerkelijk kiemen. Willem Van Cotthem, Beeweg 36, 9080 Zaffelare. Eventueel kan u ook uw zaadjes in een enveloppe steken en dit in uw depot deponeren. Wij zorgen dan dat het ter bestemming raakt.

RECEPT 1: Pikante kippenwok (<http://www.vtm.be/lekkerthuis>)

Ingrediënten: 2 schijfjes ananas – 4 teentjes look – 2 dl kokosmelk – 3 kippenborsten – 4 el gehakte koriander – 4 el sojasaus – 1 rode paprika – 1 groene paprika – 1 limoen – 1 peperoni – 20 peultjes – spaghettikruiden – 1 botje pijpajuin
Snij de kippenborsten in reepjes en kruid ze hevig met spaghettikruiden. Wok de kip aan in olie en voeg er de fijne versneden peperoni, de in stukken gesneden paprika's, ananas, pijpajuin, peultjes en look aan toe. Blus met het sap van 1 limoen, de sojasaus en kokosmelk. Werk af met de gehakte koriander.

RECEPT 2: Wortelsalade met komkommer en appel (<http://www.keukentips.nl>)

Ingrediënten: 300 g wortels – 1 komkommer – 2 appels – citroensap – 2 el mayonaise – 2 el yoghurt – 1 el gehakte peterselie – peper & zout

Maak de wortels schoon en rasp deze. Was de komkommer, snij hem in de lengte door midden, verwijder de zaadjes en snij de komkommer in blokjes. Schil de appels, boor de klokhuisen eruit en rasp de appels. Besprenkel de geraspte appels met wat citroensap. Meng in een schaal de wortels, komkommer en appels door elkaar. Klop in een kom de mayonaise en yoghurt door elkaar en roer er de peterselie, wat peper en zout door. Schep dit sausje door de salade.

– Viola –