

# Bio pakket

## infobrief week 40



Astene, dinsdag 2 oktober 2007

Beste abonnee,

Het C-pakket nieuwe stijl is gearriveerd: meer van hetzelfde. Vanaf deze week treden ook onze nieuwe prijzen in voege. De vooruitgang is niet tegen te houden. Wat niet is veranderd, is de kleur van onze boxen waarin u uw groenten en fruit terugvindt. Het pakket A zit in grijze boxen, het gemengd pakket B in donkergroene, pakket C in grote lichtgroene bakken en het F(ruit) in blauwe boxen. Indien u nog niet in de mogelijkheid bent geweest uw bestendige opdracht aan te passen, heb ik volgende tip. Nuttig wat van onderstaand krachtvoer en haast u naar uw bank of uw pc. Indien de betaling van oktober inmiddels al werd doorgevoerd met de oude prijs, gelieve dan het prijsverschil bij te storten. Uw betalingscontroleur, zijnde ondergetekende, zal u er dankbaar voor zijn. Niet eeuwig, maar toch wel betrekkelijk lang.

<b>PAKKET A</b> (€8,50 / grijs) maïs (Lefèvre) andijvie (DWM) pompoe (DWM) selder <i>Groen</i> (DWM) tomaat (Vermeulen Ph.)	<b>PAKKET B</b> (€11,50 / groen) maïs (Lefèvre) andijvie (DWM) selder <i>Groen</i> (DWM) tomaat (Vermeulen Ph.) sperzieboon (Hanssens P.) appel <i>Topaz</i> ('t Bioschuurke) mango (Brazilië)	<b>PAKKET C</b> (€14,50 / groot) maïs (Lefèvre) andijvie (DWM) selder <i>Groen</i> (DWM) tomaat (Vermeulen Ph.) paprika <i>Rood</i> (DWM) sperzieboon (Hanssens P.) spinazie (DWM) komkommer (Vermeulen Ph.)	<b>PAKKET F</b> (€8,50 / blauw) appel <i>Topaz</i> ('t Bioschuurke) mango (Brazilië) peer <i>Conférence</i> ('t Bioschuurke) meloen <i>Galia</i> (Spanje)
--	---	--	---

**Vooruitblik week 41 Website**  
woensdag vanaf 18u

**NIEUW DEPOT IN EKE:** Vanaf deze week is onze vrachtwagen ook te zien in Eke - Landuit. We starten daar immers met een depot in de Sint - Annastraat 7. Levering is voorzien op woensdag, afhalen tussen 16u en 21u.

**RESPECTEER DE AFHAALUREN:** Het dephouderschap opnemen, houdt in dat men zich als dephouder strikt aan de vooropgestelde afhaaluren kan en mag houden. Sommige dephouders laten ons weten dat enkele abonnees die bij hen afhalen deze uren nogal ruim interpreteren. Daarom nogmaals deze mededeling (nog net geen smeekbede): respecteer de afhaaluren. Het zou zonde zijn een pakket kwijt te spelen door voor een gesloten deur te staan. Temeer nu de pakketten een beetje duurder zijn geworden. Deze afhaaluren vindt u terug op <http://www.dewassendemaan.be/pakket/afhaalpunten.html>.

**DE NIEUWE PRIJZEN:** hebt u per brief ontvangen. Voor diegenen die hun brievenbus niet veel ledigen, die verhuisd zijn of die dit schrijven inmiddels verticaal geklasseerd hebben: de nieuwe vaste maandelijkse bedragen die vanaf oktober gelden.

<b>A (GRIJS) / F (BLAUW)</b>	€37	<b>B (DONKERGROEN)</b>	€50	<b>C (LICHTGROEN)</b>	€63
14daags	€18,50	14daags	€25	14daags	€31,50
<b>A+F</b>	€74	<b>B+F</b>	€87	<b>C+F</b>	€100
14daags	€37	14daags	€43,50	14daags	€50

Hoe komen we aan dat vast maandbedrag? We vermenigvuldigen de pakketprijs met 52 weken en delen dat door 12 maanden. U merkt het: we ronden af. Dat werkt een stuk makkelijker en zo zijn onze administratiekosten wat vergoed.

**RECEPT 1:** Andijvie taart (<http://www.keukentips.nl>)

*Ingrediënten: 1 pakje bladerdeeg – paneermeel – 500 g andijvie – 1 el olie – 500 g aardappelen – 1 dl melk – 1 ei – zout & peper – nootmuskaat – 1 rookworst – 100 g spekblokjes*

Vet een springvorm in. Laat het bladerdeeg ontdooien, bekleed hiermee de springvorm en prik met een vork gaatjes in de bodem. Strooi er wat paneermeel in. Maak de andijvie schoon, snij ze in reepjes, was deze en laat het uitlekken. Schil de aardappelen, was ze en kook ze gaar in een pan met een beetje water en zout. Verhit de olie in een wok, roerbak hierin eventjes de andijvie en schep dit in de springvorm. Snij de rookworst in plakjes en leg deze op de andijvie. Roer het ei los met de melk, peper, zout en nootmuskaat. Giet de aardappelen af, stamp ze fijn en giet er het ei-melkmengsel door. Schep de aardappelpuree op de plakjes rookworst. Bak de taart 40 minuten in en voorverwarmde oven van 180°C. Bak in een pan de spekblokjes uit en verdeel deze over de taart.

**RECEPT 2:** Aardappelsalade met cider (<http://www.jerryke.be>)

*Ingrediënten: 4 vastkokende aardappelen – 20 cl Normandische cider (brut) – 1 andijvie – 1 selder – 300 g gebakken kippenwit – 4 appels – 10 el mayonaise – 2 el citroensap – zout & peper*

Was de aardappelen zorgvuldig onder stromend water. Stoom ze gaar in 30 minuten. Schil ze en snij ze in blokjes. Doe ze in een kom. Breng de cider tot op het kookpunt en giet deze onmiddellijk over de nog warme aardappelen. Laat afkoelen. Snij het kippenvlees in blokjes. Maak de witste andijvieblaadjes schoon, spoel ze af, zwier ze droog en maak ze fijn. Maak het binnenste van de selder schoon, spoel af en snij in schijfjes. Schil de appels en haal het klokhuis eruit. Snij het vlees in blokjes en giet er onmiddellijk citroensap over. Voeg de groenten, de kip en de mayonaise toe aan de aardappelen. Doe er voldoende zout en peper op en meng het geheel geruime tijd. Laat het een uur afkoelen op kamertemperatuur. Roer nogmaals om en dien goed gekoeld op.

– Viola –