

Bio pakket

infobrief week 09



Astene, dinsdag 26 februari 2008

Beste abonnee,

Vacature met zicht op land!

Ik zal mijn bureaustoel gedeeltelijk afstaan aan een nieuwe collega. Wanneer mijn ogen van het computerscherm afdwalen, zie ik bomen, een vijver en een stuk van het land waar onze boeren uw groenten op telen.

PAKKET A (€8,50 / grijs)
wittekool (Nederland)
rammenas (Vandamme W.)
witloof (Vandamme W.)
veldsla (DWM)
prei (Het Zilverleen)

PAKKET B (€11,50 / groen)
wittekool (Nederland)
rammenas (Vandamme W.)
witloof (Vandamme W.)
veldsla (DWM)
andijvie (Frankrijk)
appel *Elstar* (Van Eyckeren K.)
kiwi (Italië)

PAKKET C (€14,50 / groot)
wittekool (Nederland)
rammenas (Vandamme W.)
witloof (Vandamme W.)
prei (Het Zilverleen)
andijvie (Frankrijk)
champignon (Nederland)
postelein (DWM)
selder *groen* (Hebben D.)

PAKKET F (€8,50 / blauw)
appel *Elstar*
(Van Eyckeren K.)
kiwi (Italië)
peer (Nederland)
sinaasappel (Italië)
banaan (Dom. Rep.)

Vooruitblik week 10 Website
woensdag vanaf 18u

GEMOTIVEERDE COLLEGA GEZOCHT om ons bureau - team te versterken. Het betreft een fulltime job, waarbij het werkregime in onderling overleg overeen te komen is. Start uiterlijk op 1 april. Het beheer van een databank en het opvolgen van elke wijziging in het abonneebestand; het verwerken van in- en uitgaande communicatie; het uitvoeren van een aantal taken van de winkeladministratie; het beheer van de bedrijfsadministratie inzake verzekeringen, contracten, aandeelhouderschap, subsidies; het controleren van de betalingen; het verzorgen van de telefoonpermanentie. Als tegenwicht voor deze administratieve activiteiten zal u regelmatig de handen uit de mouwen moeten steken om mee te helpen bij het samenstellen van de fruit- en groentepakketten. Best wel een veelzijdige job dus. Lees ook nog even het gezochte profiel en ons aanbod op <http://dewassendemaan.be/vacature.pdf>. Denkt u in aanmerking te komen? Reageer dan snel, uw gemotiveerd schrijven moet ons vóór 10 maart bereiken. Wie weet, hebt u binnenkort een fascinerend landzicht.

KEUKEN OP WERELDNIVEAU: Uit het grote wereldwinkelrestaurantreceptenboek: ... notenrösti ... champignonrisotto ... walnotenpesto ... mangosoep ... quinoaballetjes ... chutneyflapjes Er wordt nog gewikt en gewogen, geëxperimenteerd en gedegusteerd. Een selectie recepten zal overleven, er is één criterium: wereldklasse! Velen onder u kennen ondertussen het weergaloos wereldbuffet. Laat u dit jaar opnieuw verrassen. Voor wie het fenomeen van de dubbele rij aaneengeschakelde tafels vol goeds en hartigs niet kent: dit jaar móet u erbij zijn. Wanneer: zaterdag 08 maart 2008 vanaf 19 uur. Kostprijs: 15 euro (-12: 7 euro). Waar: Brugschool, Trekweg 1, 9030 Mariakerke. Betalen via overschrijving: 001-3268287-45. Reserveren voor 3 maart 2008: naam & aantal personen vermelden. 09-3297115 / [wwetentje@hotmail.com](mailto:wetentje@hotmail.com).

VOLKSHUIS: NIEUW AFHAALPUNT IN CENTRUM GENT. Vanaf volgende week bevoorraden we ook de Sleepstraat. Of toch een deeltje ervan, meer bepaald café Volkshuis, Sleepstraat 33. Afhalen op donderdag tussen 16u en 23u.

RECEPT 1: Spaanse wittekool (<http://www.keukentips.nl>)

Ingrediënten: 700 g wittekool – 300 g winterwortels – 2 uien – 1 teentje knoflook – 2 el boter – 2 el gehakte peterselie – 1 el gehakte tijm – 1 laurierblad – ¼ l bouillon – ½ tl zout – ¼ tl zwarte peper – 2 el sherry

Maak de kool en de winterwortels schoon en schaaft deze op een rasp fijn. Pel de uien en het knoflookteentje en snipper deze. Verhit de boter in een pan en fruit hierin de kool en wortels een paar minuten. Voeg dan de ui, knoflook, peterselie, tijm, laurierblad, wat zout, peper en de bouillon toe en breng dit alles aan de kook. Draai de hittebron wat lager, leg een deksel op de pan en laat het ongeveer 15 minuten zachtjes koken. Roer op het laatst de sherry erdoor.

RECEPT 2: Rundvlees met rammenas (<http://www.sranangkukru.net>)

Ingrediënten: 500 g stooflapen – 2 bouillonblokjes – 1 ui – 1 rammenas – ½ glas cognac – 1 el ketjap – 3 el olie – 2 steranijs – zwarte peper – 2 teentjes knoflook – 2 ½ el mushroom saus

Het vlees in stukjes snijden. Marineren met de uitgeperste teentjes knoflook, cognac, zout, peper en mushroom saus. Versnipper de ui en fruit deze in wat olie. Voeg daarna het vlees erbij. Daarna de steranijs en bouillonblokjes toevoegen en afblussen met water. ± 2 uur laten stoven. De rammenas schillen en in stukken snijden en bij het vlees doen na 2 uur. Het is klaar als de rammenas gaar is. Het vuur doven.

RECEPT 3: Witlof met vis en kaas (<http://www.kookjij.nl>)

Ingrediënten: 6 stronkjes witlof – 4 el boter – 1 el olijfolie – 1 el balsamicoazijn – 1 el honing – 500 g kabeljauwfilet – 2 ansjovisfilets – 100 g rode paprika in fijne blokjes – 50 g Parmezaanse kaas, versgemalen – 2 el peterselie, fijngehakt – peper & zout

Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius. Maak de witlofblaadjes los. Smelt de helft van de boter in een grote koekenpan. Doe de olijfolie erbij en dan de witlofblaadjes. Bak al roerend tot de blaadjes bijna gaar zijn, ongeveer 3 minuten. Roer er dan de balsamicoazijn en honing door. Bestrooi met peper en zout. Leg het witlof in een ovenschaal. Bestrooi de visfilet met peper en zout en leg hem op het witlof. De vis moet precies alle witlof bedekken en er mag geen ruimte over zijn in de ovenschaal. Smelt de rest van de boter in een pan en bak de ansjovis en paprika 1 minuut. Doe de kaas erbij, roer heel even door en verdeel de inhoud van de pan dan direct over de vis in de ovenschaal. Gaar de vis in de oven gedurende 10 tot 15 minuten. Garneer met de peterselie.

– Viola –