

# Bio pakket

## infobrief week 11



Astene, dinsdag 11 maart 2008

Beste abonnee,

Het regent hier vacatures. Deze keer niet met zicht op land, maar wel om op het land te zitten. "Plukkaarters" en seizoenarbeiders aller landen, neem contact op met ons. Misschien zit u dan straks tussen de sla of de prei of kervel of...

<b>PAKKET A</b> (€8,50 / grijs)	<b>PAKKET B</b> (€11,50 / groen)	<b>PAKKET C</b> (€14,50 / groot)	<b>PAKKET F</b> (€8,50 / blauw)
pastinaak (DWM)	pastinaak (DWM)	pastinaak (DWM)	appel <i>Topaz</i> (Reinroods)
kervel (DWM)	kervel (DWM)	kervel (DWM)	walnoot (De Drie Wilgen)
wortel (Hof Seghers)	wortel (Hof Seghers)	wortel (Hof Seghers)	citroen (Italië)
savooikool (Tierens L.)	savooikool (Tierens L.)	savooikool (Tierens L.)	mandarijn (Italië)
spinazie* ('t Rusthof)	spinazie* ('t Rusthof)	spinazie* ('t Rusthof)	sinaasappel (Italië)
	appel <i>Topaz</i> (Reinroods)	veldsla* ('t Rusthof)	
* = in omschakeling naar biologische teelt	walnoot (De Drie Wilgen)	bloemkool (Frankrijk)	<b>Vooruitblik week 12 Website</b>
		sojascheuten (Nederland)	<i>woensdag vanaf 18u</i>

**VERSTERKING LANDPLOEG TIJDENS HET HOOGSEIZOEN:** Voor de maanden juli tot en met oktober zijn we op zoek naar enkele gemotiveerde collega's. We hebben in die periode zowel nood aan een fulltime kracht (contract van bepaalde duur) als aan seizoenarbeiders, die in het plukkaartsysteem tewerk gesteld worden. De fulltimer assisteert de boeren in de volle drukte van het hoogseizoen, helpt bij alle werk op het land en geeft – indien nodig – leiding aan de seizoenarbeiders. Deze laatstgenoemden helpen bij alle werk op het land, zoals zaaien, planten, wieden, oogsten,... Voor u hier in uw enthousiasme al op ons land komt zitten, leest u best het gezochte profiel en ons aanbod op <http://dewassendemaan.be/vacature.pdf>. Maak voor eind maart een afspraak met Gilles Van Durme, bij voorkeur per e-mail ([boerderij@dewassendemaan.be](mailto:boerderij@dewassendemaan.be)). In het kader van de selectie zal u uitgenodigd worden om een dag op proef te komen werken.

**BANKGEHEIMEN:** Jaarlijks gaan er miljoenen euro's naar wapenleveranciers, oliereuzen, dictaturen en bedrijven die mensenrechten schenden (zie ook: [www.bankgeheimen.be](http://www.bankgeheimen.be)). Wellicht heeft u betere ideeën waar het geld naar toe kan gaan? Maak een foto van een actie, initiatief, persoon, idee of organisatie die volgens u een investering verdient. De mooiste, origineelste of meest creatieve inzending wint een duurzame spaarrekening bij de Triodos Bank met daarop 100 schone euro's. Alsof dat nog niet voldoende is komt uw foto op de cover van het driemaandelijks blad 'Anders omgaan met geld'. Eigenlijk zijn de deelnemers allemaal een beetje winnaar, want de inzendingen krijgen free publicity via de campagne 'Mijn geld. Goed geweten?' en de website Bankgeheimen. Doe mee en plaats de foto (uiterlijk 1 mei 2008) op [www.bankgeheimen.be](http://www.bankgeheimen.be) (rubriek: Doe er iets aan). Wie weet bent u een gelukkige winnaar! De fotoactie is een initiatief van Netwerk Vlaanderen, de NGO die duurzaam omgaan met geld promoot. Ook voert Netwerk campagne tegen banken en hun onverantwoorde investeringen in wapens, bedrijven die mensenrechten schenden of het milieu zwaar verontreinigen. Meer informatie vindt u op [www.netwerkvlaanderen.be](http://www.netwerkvlaanderen.be).

**NACHT VAN DE DUISTERNIS 15 MAART:** De moderne maatschappij kan niet zonder een degelijke verlichting. Veel licht gaat echter verloren en komt niet terecht waar het moet terechtkomen. Een groot deel van het licht sturen we gewoon de ruimte in. Tijdens de Nacht van de Duisternis doven gemeenten voor één nacht een deel van de openbare verlichting. Op die manier dient het grote publiek én gemeentebesturen bewust gemaakt te worden van de problematiek van lichthinder en lichtvervuiling. Deze Nacht is een campagne van Bond Beter Leefmilieu (BBL) en de Werkgroep Lichthinder van de Vereniging Voor Sterrenkunde (VVS), in samenwerking met lokale besturen, intercommunales en Unizo.

**RECEPT 1:** Pastinaak - wortelsalade (<http://www.odin.nl>)

*Ingrediënten: 1 kleine pastinaak – 1 kleine wortel – 1 kleine ui, heel fijngesnipperd – 1 el yoghurt – 1 el olijfolie – 2 el rozijnen – 100 g Hüttenkäse (cottagecheese) of 50 g kwark en 50 g kaas in blokjes – evt. een potje doperwtten, uitgelekt*  
Borstel de pastinaak en de wortel goed schoon. Verwijder bij de pastinaak van de kop een plakje en snij eventueel harde stukken schil weg. Snij de pastinaak en de wortel in kleine blokjes en kook die in water 5 tot 10 minuten (niet te gaar). Giet het kookvocht af en gebruik dit eventueel voor een soep of saus. Roer de olie, yoghurt, Hüttenkäse of kwark, de fijngesnipperde ui en de rozijnen door elkaar. Voeg de pastinaak en wortel er bij. Meng alle ingrediënten voorzichtig door elkaar. Lekker met zilvervliesrijst of quinoa.

**RECEPT 2:** Vis in folie met pesto van kervel (<http://www.tourmedos.nl>)

*Ingrediënten: 3 teentjes knoflook – 1 bosje verse kervel – 1 el pijnboompitten – 5 el Parmezaanse kaas – 0,5 dl olijfolie – zout & peper – 1 koolrabi – 1 ui – 4 moten kabeljauw – 1 el boter*  
Verwarm de oven voor tot 200 °C. Pel en snipper de knoflook. Pureer de kervel met de knoflook, de pijnboompitten en de kaas in de keukenmachine glad. Meng er zoveel olie door dat een smeelige saus ontstaat. Breng op smaak met zout en peper. Schil de koolrabi en snij ze in luciferdunne reepjes. Pel en snipper de ui. Dep de vis droog en wrijf de moten in met zout en peper. Bestrijk vier stukken aluminiumfolie (30x30 cm) dun met boter. Verdeel de koolrabi en de ui over de stukken folie. Leg de vis erop. Bestrijk de moten met de kervelpesto. Vouw de folie dicht tot pakketjes. Laat de vis in de oven in 20 tot 25 minuten gaar worden.

– Viola –