

Bio pakket

infobrief week 25



Astene, dinsdag 17 juni 2008

Beste abonnee,

Vrijdag hebben wij via e-mail een alternatief voor annulering rondgestuurd. Inmiddels hebben we al heel wat positieve reacties ontvangen. Om ook de mensen zonder e-mail te kunnen laten genieten van dit voorstel, herhalen we hieronder nog eens onze oproep. Nu u toch aan het lezen bent: werp zeker ook een blik op de verlofregeling van afhaalpunten. De grote vakantie staat voor de deur dus ook af en toe wijzigingen / verschuivingen. Gelukkig ook volgende groenten en fruit.

PAKKET A (€8,50 / grijs)	PAKKET B (€11,50 / groen)	PAKKET C (€14,50 / groot)	PAKKET F (€8,50 / blauw)
aubergine (Vermeulen P.)	aubergine (Vermeulen P.)	aubergine (Vermeulen P.)	rabarber (Hanssens P.)
koolrabi (DWM)	koolrabi (DWM)	koolrabi (DWM)	ananas <i>Fair Trade</i> (Costa Rica)
radijs (DWM)	radijs (DWM)	radijs (DWM)	appel <i>Greenstar</i> (België)
sla <i>Mix</i> (DWM)	sla <i>Mix</i> (DWM)	sla <i>Mix</i> (DWM)	sinaas <i>Valencia</i> (Italië)
courgette ('t Rusthof)	courgette ('t Rusthof)	courgette ('t Rusthof)	mango (Mexico)
warmoes (DWM)	venkel (België)	warmoes (DWM)	
	rabarber (Hanssens P.)	tomaat (Vermeulen P.)	
	ananas <i>Fair Trade</i> (Costa Rica)	venkel (België)	

Vooruitblik week 26 Website
woensdag vanaf 18u

VERLOFREGELING AFHAALPUNTEN

Depot Merelbeke: Volgende week dinsdag 24 juni (week 26) en de week nadien op dinsdag 1 juli (week 27) is het depot in Merelbeke (Hundelgemsesteenweg 652) gesloten. Uitzonderlijk kunt u in beide weken 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 16u30 - 19u.

TamTam, Ahornlaan 3 in Mariakerke is in week 27 met levering op donderdag 3 juli gesloten. Alle pakketten worden die week overgeheveld naar het afhaalpunt in Oxfam Wereldwinkel in de Brugsesteenweg 526 in Mariakerke. Let op, hier gelden andere afhaaluren, meer bepaald van 17u tot 19u, ook op donderdag.

EETKAFFEE MULTATULI is vorige week gestart als afhaalpunt voor onze pakketten. Het eetkaffee bevindt zich in het Van Crombrugge gebouw gelegen aan de Leie in hartje Gent. Exact adres: Huidevetterskaai 40. We leveren daar op woensdag. Afhalen kan tussen 16u en 22u.

ZET DE BIO-WEEK GEWOON VERDER en annuleer je abonnement niet tijdens je vakantieweken. Immers, onze boeren toveren net de lekkerste groenten te voorschijn in de zomer. Je kan je pakket natuurlijk niet zelf afhalen als je van je vakantie aan het genieten bent, maar we stellen voor om dan iemand in je plaats te laten genieten. We hebben er het volgende op gevonden: Je annuleert niet tijdens de maanden juli, augustus of september en je krijgt een lekker flesje bio-wijn of een fruitpakket. Wat er dan met jullie groenten gebeurt? Twee mogelijkheden: 1. Je vraagt een buur, kennis, familielid of vriend om ze op te halen. 2. Wij bezorgen je pakket aan het gezondheidscentrum van de Brugse Poort*. De diëtisten aldaar zullen de groenten en fruit met veel plezier bezorgen aan mensen die zich onze groenten en fruit niet echt kunnen veroorloven. Daarom deze oproep: geef een antwoord op dit berichtje met één van de volgende antwoorden:

1. Ik ga met vakantie van tot en ik vraag aan een vriend om mijn pakket op te halen. Ik ontvang een fles wijn of een extra fruitpakket. (geldig van 01/07/2008 tem 30/09/2008)

2. Ik ga met vakantie van tot en ik schenk mijn pakket aan het gezondheidscentrum van de Brugse Poort in Gent. Ik ontvang een fles wijn of een extra fruitpakket. (geldig van 01/07/2008 tem 30/09/2008)

Indien je je pakket al geannuleerd zou hebben, dan kan je je keuze nog veranderen, maar laat dan wel iets weten.

* We hebben pas een samenwerking opgezet met dit gezondheidscentrum. Het is een team van artsen, verpleegkundigen en andere zorgverstrekkers, dat de mensen uit de buurt medische zorgen toedient. Er zijn ook preventiewerkers en diëtisten, die de mensen onder meer sensibiliseren inzake gezonde voeding. Met onze groenten en fruit kunnen ze de kansarmen onder hen ook helpen en hen van onze lekkere bio-groenten en bio-fruit laten genieten. Het is mogelijk dat we niet de pakketten zelf bezorgen, maar wel dezelfde waarde aan groenten en fruit. Daarover zijn we nog in overleg met het centrum. Na de zomer zullen we uiteraard ook verslag uitbrengen over deze samenwerking.

Zo, onder het motto 'Laat ook eens iemand anders genieten' hopen we dat jullie met z'n allen inpikken op ons voorstel.

RECEPT 1: Op zeezout gegaarde aubergine met geitenkaas en kleurige garnituur (<http://www.jerryke.be>)

Ingrediënten: 1 aubergine – 200 g grof zeezout – 2 tomaten – 400 g tagliatelle – 300 g halfharde geitenkaas – 1 el sesamzaadjes – peper & zout – Provençaalse kruiden / Voor de saus: 1 dl wijn – 1 goede scheut room – 125 g boter – 1 zakje saffraandraden – zout en cayennepeper

Spoel de aubergine, droog hem en snij de twee uiteinden eraf, snij de groente eerst horizontaal en dan verticaal doormidden, om vier gelijke stukken te krijgen. Bestrooi een bakplaat met het zeezout, leg er de stukken aubergine op met het vruchtvlies naar beneden en laat 20' garen in een oven van 200°C. Pel de tomaten, snij ze in vier, ontpit ze en snij het vruchtvlies in dikke reepjes. Laat de tagliatelle al dente koken en houd warm. Neem de gegaarde stukken aubergine uit de oven en schraap al het zout eraf, hol met een lepeltje het vruchtvlies uit de stukken groenten (tot halverwege de dikte). Prak of pureer het vruchtvlies fijn, kruid met peper en een snuif Provençaalse kruiden, vul de uitgeholde stukken aubergine met de puree. Versnijdt de geitenkaas in vier porties en verdeel ze over de auberginestukken, bestrooi met sesamzaadjes en plaats de groente onder de hete ovengrill tot de geitenkaas begint te smelten en een bruin korstje heeft gekregen. – Viola–