

Bio pakket

infobrief week 33



Astene, dinsdag 12 augustus 2008

Beste abonnee,

U hebt altijd al willen weten wie uw wortels busselt, waar uw courgettes ontspruiten, hoeveel soorten sla er zijn, of er een wezenlijk verschil is tussen zomerprei en winterprei, en of de tomaten wel helemaal cherry zijn. Goed nieuws. Voor dat en zoveel meer kan u op zaterdag 13/9 bij ons terecht. Opendeurmiddag, rondleiding, nevenactiviteiten en een lekkere maaltijd staan allemaal op het menu. Een flyer ligt volgende week tussen uw groenten / fruit. Nu flyerloos het volgende.

PAKKET A (€8,50 / grijs)	PAKKET B (€11,50 / groen)	PAKKET C (€14,50 / groot)	PAKKET F (€8,50 / blauw)
wortel (DWM)	wortel (DWM)	wortel (DWM)	appel <i>Ster / Colina</i>
courgette (DWM)	courgette (DWM)	courgette (DWM)	(De Drie Wilgen / Biologistic)
sla <i>Mix</i> (DWM)	sla <i>Mix</i> (DWM)	sla <i>Mix</i> (DWM)	meloen <i>Galia</i> (Spanje)
prei (DWM)	prei (DWM)	prei (DWM)	rode bes (Purfruit)
tomaat <i>Cherry</i> (DWM)	basilicum (DWM)	tomaat <i>Cherry</i> (DWM)	druif (Frankrijk)
	paprika (DWM)	basilicum (DWM)	
	appel <i>Ster / Colina</i>	paprika (DWM)	
	(De Drie Wilgen / Biologistic)		
	meloen <i>Galia</i> (Spanje)		

Vooruitblik week 34 Website
woensdag vanaf 18u

VERLOFREGELING AFHAALPUNTEN (update week 33): **Gelieve afhaaluren en -dagen te respecteren. Heel wat depothouders zijn met vakantie en hun vervangers houden zich strikt aan de vooropgestelde afhaaluren.**

De Spinnekop is tot en met week 37 gesloten. Pakket is enkel af te halen op dinsdag tussen 18u en 21u.

Eetkaffee Multatuli is deze week nog gesloten. Op woensdag 13/8 kan u uw pakket een laatste keer afhalen in Het Gouden Hoofd, Slachthuisstraat 104 tussen 16u en 20u.

Lunchcafé Walry is gesloten. De pakketten worden t/m deze week donderdag 14/8 overgeheveld naar het afhaalpunt in de Voskenslaan 71. Afhalen dient daar te gebeuren in de garagepoort op donderdag tussen 17u en 20u.

OOGSTFEEST ZATERDAG 13 SEPTEMBER: Graag nodigen we u uit in onze thuisbasis, Beekstraat 35, te Astene (Deinze). Vijf jaar geleden besloten we om jaarlijks een zomerfeest te organiseren. Ook dit jaar geen grootse namen op het podium, maar wel een heerlijk lange buffetafel. Tussen 18u en 20u kan u aan deze tafel aanschuiven voor een uitgelezen buffet à volonté, met o.a. lam aan 't spit of een vegetarische schotel. Voor het luttele bedrag van 16 € (kindermenu 8 €) kan u genieten van aperitief, soep (of dessert voor de kinderen), buffet, en een drankje naar keuze. In de namiddag, vanaf 13u, kan een bezoek aan ons bedrijf worden gebracht, met o.a. een rondleiding en allerlei nevenactiviteiten. Inschrijven voor de maaltijd kan tot en met vrijdag 29 augustus, bij voorkeur via e-mail info@dewassendemaan.be (of telefonisch op 09-3868214). Gelieve aan te geven of u al dan niet kiest voor de vegetarische schotel. De opbrengst van de avond gaat volledig naar de vzw van De Wassende Maan. Op onze website leest u meer over de vzw. Iedereen welkom!

DEPOT WETTEREN: Tot eind september, mogelijk tot eind oktober, kunnen we blijven leveren in fitnesscentrum La Contenta. Daarna zullen we dus dienen uit te wijken naar een ander, nieuw afhaalpunt in Wetteren. We doen dan ook een beroep op uw welwillendheid of creativiteit. Wie kan en wil op woensdag onze pakketten een nieuwe thuis geven? Heeft u een garage die overdag leeg en toegankelijk is of een schuurtje of een verborgen gang en wil u die op woensdag vullen met onze pakketten? Laat het ons dan weten. Als depothouder krijgt u natuurlijk ook iets terug. Kijk maar even op onze website. En tot slot: als u dit zelf niet kan doen, laat deze informatie dan weten aan al uw vrienden en kennissen in Wetteren. Wie weet, hebben zij wel interesse om depothouder te worden. Wij kijken alvast uit naar uw positieve reactie!

RECEPT 1: Tabouleh met kekererwtenkoeken en een coulis van wortel en gember (<http://ww2.vegetarisme.be>)

Ingrediënten: *Kekererwtenkoek:* 250 g kekererwtenmeel – 750 ml water – zout – olijfolie / *Coulis van wortel en gember:* 5 wortels – 2 sjalotten – komijn – 40 g gemberwortel / *Tabouleh:* 200 g tarwegriesmeel – 3 paprika's – 1 ui – 1 takje selder – 1 wortel – 0.5 uitgeperste citroen – knoflook – 1 courgette – peterselie – munt – zout & peper – olijfolie

De kekererwtenkoeken. Meng water en kekererwtenmeel met een mixer, voeg een snuifje zeezout toe, dek af en laat een tweetal uren in een ruimte op kamertemperatuur, haal na die twee uren het eventuele schuim eraf, voeg 75 ml olijfolie toe, laat 10 minuten zachtjes koken terwijl je voortdurend door het mengsel roert, plaats het kekererwtenmengsel op een ingevette bakplaat met hoge randen. Nadat het volledig afgekoeld is kunt u het in delen snijden. De coulis van wortel en gember. Bak de sjalotten, fijngesneden gember, knoflook in olijfolie, voeg zout en peper toe, voeg de fijne plakjes wortel, giet er water bij en laat koken, doe het geheel in de mixer na een paar druppels olijfolie toegevoegd te hebben, voeg nog wat water toe indien nodig om een mooi gladde saus te bekomen. De tabouleh. Snij de uien, de wortels, de selder, de knoflook en de paprika's in kleine stukjes, stoof de groenten in de olijfolie met een beetje grof zout en peper, voeg de tarwegriesmeel toe, laat het geheel verder stoven, giet er water bij (1.5 maal de hoeveelheid griesmeel), laat zwellen met een deksel op de pan gedurende 1 uur, maak het griesmeel los met de hand, voeg citroensap toe, alsook de fijngehakte kruiden, doe er nog wat zout en peper bij indien nodig en een beetje olijfolie.

RECEPT 2: Prei met look ([Velt](#) 1998)

Ingrediënten: 1 bussel prei – 1 eetlepel olijfolie – 2 teentjes look – peper – zout/sojasaus

Maak de prei schoon en snij in schuine stukken. Verwarm olijfolie en voeg prei en geperste look toe. Plaats een deksel op de pan en stoof de prei zachtjes gaar. Breng op smaak met peper en eventueel een weinig zout of sojasaus. – Viola–