

# Bio pakket

## infobrief week 36



Astene, dinsdag 2 september 2008

Beste abonnee

Grijp je kans!

Wat je altijd al wilde weten over biodynamische landbouw, hoe ons bedrijf eruit ziet, een blik achter de schermen. Het kan op **zaterdag 13 september**.

Vanaf 13u vertellen onze boeren met veel plezier over hun passie.

Van 14u tot 17u is er circusinitiatie voor de kinderen.

Tussen 18u en 20u buffet à volonté met vegetarische schotel of lam aan 't spit.

Uiterste inschrijfdatum voor de maaltijd: vrijdag 5 september. Meer info vind je verder in deze brief.

Van harte welkom aan allen!

<b>PAKKET A</b> (€8,50 / grijs) paprika <i>Groen</i> (DWM) sla <i>Mix</i> (DWM) prei (DWM) suikermaïs (DWM) radijs (DWM)	<b>PAKKET B</b> (€11,50 / groen) paprika <i>Groen</i> (DWM) sla <i>Mix</i> (DWM) prei (DWM) radicchio (DWM) knolselder ('t Rusthof) appel <i>Elstar</i> (Raeymaekers S.) pruim (Spanje)	<b>PAKKET C</b> (€14,50 / groot) paprika <i>Groen</i> (DWM) sla <i>Mix</i> (DWM) prei (DWM) suikermaïs (DWM) radijs (DWM) basilicum (DWM) paprika <i>Rood</i> (DWM) rode biet (DWM) savooikool (DWM)	<b>PAKKET F</b> (€8,50 / blauw) appel <i>Elstar</i> (Raeymaekers S.) pruim (Spanje) druif <i>Lival</i> (Frankrijk) avocado <i>Hass</i> (Zuid-Afrika)
---	--	---	--

**Vooruitblik week 37 Website**  
woensdag vanaf 18u

### VERLOFREGELING AFHAALPUNTEN (update week 36):

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

**Depot Merelbeke:** Op 9 september is het depot in Merelbeke (Hundelgemsesteenweg 652 ) gesloten. U kan het pakket in die week 37 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.

**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 buffettafel. 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 5 september, bij voorkeur via e-mail [info@dewassendemaan.be](mailto: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!

### RECEPT 1: Maïskolven klaarmaken (<http://www.odin.nl/nl/recept/showrecept.asp?id=178&num=2>)

*Ingrediënten: suikermaïs*

Verwijder de schutbladeren en de beschermraden om de maïskolf. Kook de maïskolven 10-20 minuten. Prik aan beide kanten een vork in de kolf en eet hem lekker op! Bestrijk de kolven eventueel met wat roomboter en bestrooi met een weinig kruidenzout. Je kan ook de maïskorrels van de kolf afhaken en aan een soep of salade toevoegen. Bewaar de suikermaïs niet te lang. Hij verliest langzaam de zoete smaak.

### RECEPT 2: Paprika-champignonsoep (<http://www.flandria.vlam.be/products/paddestoel.htm>)

*Ingrediënten: 3 groene paprika's – 250 g champignons – 2 sjalotten – 1/2 kg aardappelen – 100 g boter – 2 l bouillon – 1 1/2 dl verse room – 1 oudbakken broodje of boterham – vers gemalen peper – zout – snuifje verse oregano en muntblaadjes.*

Fruit de gehakte sjalotten glazig in hete boter. Voeg de in reepjes gesneden paprika's, kleingesneden aardappelen en champignons toe en laat 5' meefruiten. Overgiet met bouillon en laat onder deksel 20 minuten pruttelen op matig vuur. Snijd het broodje of de dikke boterham in blokjes en bak ze in hete boter goudbruin en krokant. Kruid de soep met zout, peper en oregano. Roer de verse room erdoor en garneer voor het opdienen met broodkorstjes en een takje verse munt.

### RECEPT 3: Paprika gevuld met geitenkaas voor 2 personen (<http://www.odin.nl/nl/recept/showrecept.asp?id=827&num=2>)

*Ingrediënten: 1 paprika – 100 g zachte geitenkaas – evt. 10 zwarte olijven, zonder pit*

Snijd de paprika doormidden en verwijder de zaadlijsten. Kook de paprikahelften in water in 5 minuten beetgaar en laat ze uitlekken. Snijd eventueel de olijven in kleine stukjes en meng deze door de zachte geitenkaas. Vul de paprikahelften met het mengsel en zet ze in een schaaltje onder een gril of in de oven tot ze door en door warm zijn. Je kan ze ook eventueel in een koekenpan laten doorwarmen. Serveer de gevulde paprika bij pasta (met pesto en eventueel ansjovis filets) en bijvoorbeeld gevulde patisson.

– Dina–