

Bio pakket

infobrief week 38



Astene, dinsdag 16 september 2008

Beste abonnee

't Is weer voorbij dat mooie oogstfeest. Wij hebben met de ganse ploeg en enkele vrijwilligers met plezier onze schouders onder de organisatie gezet. 't Was goed! Hopelijk heeft u, die er was in de namiddag en/of avond, er ook van genoten. Bedankt voor uw aanwezigheid!

En nu weer tot de orde van de dag. In deze nieuwsbrief vindt u na de samenstelling van de pakketten enkele belangrijke aandachtspunten.

PAKKET A (€8,50 / grijs) **PAKKET B** (€11,50 / groen)

andijvie (DWM)

koolrabi (DWM)

prei (DWM)

spinazie (DWM)

venkel (DWM)

andijvie (DWM)

koolrabi (DWM)

pompoen *Hokkaido* (DWM)

wortel (DWM)

tomaat *Cherry* (DWM)

appel *Santana* (Raeymaekers S.)

pruim (Spanje)

PAKKET C (€14,50 / groot) **PAKKET F** (€8,50 / blauw)

andijvie (DWM)

koolrabi (DWM)

prei (DWM)

spinazie (DWM)

boerenkool (DWM)

wortel (DWM)

appel *Santana* (Raeymaekers S.)

peer *Conférence* (De Drie Wilgen)

druif *Lavallée* (Frankrijk)

pruim (Spanje)

Vooruitblik week 39 Website

woensdag vanaf 18u

FRUITPAKKETTEN VAN WEEK 37 EN WEEK 39

We zijn niet tevreden over de kwaliteit van de levering meloenen die we vorige week ontvingen. Daarom worden de meloenen van vorige week niet aangerekend en zullen we voor dat bedrag voor alle fruitpakketten van volgende week (week 39) iets extra voorzien.

PRIJSVERHOOGING VANAF 1 OKTOBER 2008

We hebben vorige week naar elke abonnee een brief gestuurd met de aankondiging van een kleine prijsstijging van de pakketten. Omdat enveloppes wel eens verloren gaan, of adresveranderingen niet aan ons werden doorgegeven, geven we hier de essentie uit de brief weer.

Doordat de prijs voor zaden, materiaal en brandstof voor de vrachtwagen zijn gestegen, en omdat we dezelfde kwantiteit en kwaliteit willen blijven aanbieden, zal de pakketprijs licht verhogen. De wijzigingen zijn als volgt:

Pakket A (grijs): 8,50€ wordt 8,90€, het maandelijks bedrag stijgt van 37€ naar 38,50€, een 14daags abonnement is 19,25€

Pakket B (donkergroen): 11,50€ wordt 12€, het maandelijks bedrag stijgt van 50€ naar 52€, een 14daags abonnement is 26€

Pakket C (lichtgroen): 14,50€ wordt 15,20€, het maandelijks bedrag stijgt van 63€ naar 66€, een 14daags abonnement is 33€

Pakket F (blauw): 8,50€ wordt 8,90€, het maandelijks bedrag stijgt van 37€ naar 38,50€, een 14daags abonnement is 19,25€

Mogen we u vragen om **zo vlug mogelijk en dus vóór 1 oktober uw doorlopende opdracht bij uw bank aan te passen?**

Wij blijven ervoor zorgen dat er mooie en boeiende pakketten staan te wachten in uw afhaalpunt!

RECEPT 1: Ovenschotel met boerenkool in roomsaus (<http://home.planet.nl/~gores000/05-0058.htm>)

Ingrediënten: 750 g geschilde aardappels – 300 g panklare boerenkool – zout en peper – 1 ui – 250 g champignons – 100 g roquefort – ± 70 g boter – 1½ dl warme en 1 dl koude melk – nootmuskaat – 25 g bloem – 2 dl crème fraîche – 100 g gezouten cashewnoten

Kook de aardappelen en de boerenkool in water met zout naar smaak afzonderlijk gaar. Pel en snipper intussen de ui. Maak de champignons schoon en snijd ze in plakjes. Verkruiemel de roquefort. Verhit 30 g boter en bak de ui met de champignons ± 10 minuten op een laag vuur. Breng op smaak met peper en zout. Stamp de gekookte aardappelen met de warme melk, een klontje boter, nootmuskaat en peper en zout naar smaak tot een fijne puree. Verwarm de oven voor tot 200°C. Vet een ruime ovenschaal in met de rest van de boter en verdeel een derde van de puree over de bodem van de schaal. Verdeel de rest van de puree langs de wand van de schaal tot een mooie hoge rand. Schep hierin het champignonmengsel. Smelt 25 g boter en voeg de bloem toe. Laat de bloem in ± 2 minuten gaar worden. Voeg de crème fraîche en de rest van de melk toe en laat het op een laag vuur doorkoken tot een gebonden saus. Schep de uitgelekte gare boerenkool erdoor en breng dit op smaak met peper en zout. Schep de boerenkool op de champignons in de ovenschaal. Strooi de roquefort en de cashewnoten erover en dek de schaal af met aluminiumfolie. Laat het gerecht in de voorverwarmde oven in ± 25 minuten door en door warm worden.

RECEPT 2: Pompoen pannenkoekjes (<http://www.eetsmakelijk.nl>)

Ingrediënten: 400 gr. pompoen – 3 el. suiker – 2 el. suiker, bruine – 1 tl. kaneel – 1 snuffje zout – 1 kopje meel – 2 eierdooiers – 2 eiwitten – 150 gr. rozijn – 0.5 kop melk – 3 el. olie.

Maak de pompoen schoon en snijd deze in stukjes. Kook de stukjes pompoen gaar in water, giet af en laat even afkoelen. Prak de pompoen met een vork fijn. Voeg de suikers, het kaneel en het zout toe aan de pompoen. Voeg daarna de eidooiers, het meel, de melk en de rozijnen toe. Meng alles door elkaar. Klop de eiwitten stijf en doe dit bij het beslag. Bak in een koekenpan met een laagje olie kleine pannenkoekjes van het beslag.

– Dina –