

Landbouw en klimaatverandering

In de marge van de klimaatconferentie eind vorig jaar in Parijs ontstond vanuit Frankrijk het '4/1000 initiative: soils for food security and climate'. Dit initiatief maakt de link tussen klimaatverandering en landbouw. Het is wel duidelijk dat klimaatverandering zo zijn gevolgen kan hebben op de landbouw. Dit is in de geschiedenis vaak gebeuren en toen was wellicht de mens niet de oorzaak van deze verandering.

Nu is men het er toch grotendeels over eens dat het broeikaseffect en dus de opwarming van de aarde het gevolg is van menselijke activiteit. Eén van de gassen die het broeikaseffect veroorzaken is CO₂. Hier ligt een kans voor de landbouw om een deel van de oplossing te zijn via vastlegging van koolstof in de bodem. Dit kan gebeuren door een bodembeheer dat er op gericht is om de organische stof in de bodem te verhogen. Dit is geen eenvoudige doch niet onmogelijke opdracht. Zeker de biologische landbouw zou hier een voortrekkersrol moeten in spelen. Bij grotere gehalten organische stof stijgt ook bodemvruchtbaarheid en dit is één van de hoekstenen van de biologische landbouw.

Het '4/1000' initiatief stelt dat een jaarlijkse verhoging van 4% van het gehalte koolstof in de bodems wereldwijd er toe zou kunnen leiden dat de stijging van het gehalte CO₂ in de atmosfeer stopt. Wij zullen ook proberen hier ons steentje aan bij te dragen.

Bio groenten klein (8.5€)

Prei: de lochting
Eikenbladsla: de groene grond
Champignon wit: chamrova
Stoofappel: België
Tomaat: Spanje

Bio groenten groot (14€)

Prei: de lochting
Eikenbladsla: de groene grond
Champignon wit: chamrova
Stoofappel: België
Courgette: Italië
Tomaat: Spanje
Peterselie: de groene grond
Kiem alfalfa: België

Bio groenten en fruit maxi (13€)

Wortelen: divers
Eikenbladsla: de groene grond
Champignon wit: chamrova
Stoofappel: België
Kiem alfalfa: België
Banaan
Peer william
Pompelmoes roze: Italië

Bio groenten en fruit mini (10€)

Wortelen: divers
Pastinaak: de lochting
Eikenbladsla: de groene grond
Champignon wit: chamrova
Stoofappel: België
Appel jonagored: België
Kiwi: Italië
Pompelmoes roze: Italië

Bio fruit (10€)

Banaan
Peer william
Appel jonagored: België
Pompelmoes roze: Italië
Citroen: Italië

Aardappel Toluca: 5 kg

Ajuinen : 3kg

Alles van gecontroleerd
biologische oorsprong

FRICASSEE VAN PADDENSTOELEN

INGREDIËNTEN: 4 p

250 g witte Parijse paddenstoelen
200 g shiitake, 100 g oesterzwammen
100 g cantharellen of andere wilde paddenstoelen ,
1 teentje knoflook , 1 sjalot
1 scheutje rode portwijn, 2 eetlepels light room
1 eetlepel fijngehakte platte peterselie
1 klontje Solo , 1 scheutje olijfolie , peper, zeezout

BEREIDINGSWIJZE:

Maak alle paddenstoelen zorgvuldig schoon. Verwijder zand met een borsteltje en was ze eventueel vlug onder stromend koud water. Hou alle verschillende soorten apart. Snij de Parijse paddenstoelen in vieren. De shiitake en de oesterzwammen mogen in reepjes.

Zet een pan op het vuur en laat warm worden. Giet er een scheutje olijfolie in en voeg als de olie begint te dampen een klontje Solo toe.

Bak eerst de shiitake al roerend op zeer hoog vuur. Laat 2 minuten bakken.

Voeg de Parijse champignons toe en laat al roerend nog 3 minuten bakken.

Oesterzwammen en dooierzwammen zijn zeer vlug gaar. Voeg ze daarom pas op het einde toe. Laat nog 1 minuut bakken op zeer hoog vuur.

Voeg de gehakte sjalot en de geperste knoflook toe. Laat 30 seconden door bakken. Kruid de champignons ondertussen met peper en zout.

Giet de portwijn bij de paddenstoelen. Laat even inkoken en voeg de light room toe. Meng en laat nog 2 minuten sudderen op zacht vuur. Werk af met de gehakte peterselie. Solo recept

