

## inhoud tassen

behoudens eventuele wijzigingen

**Bio groenten klein (8.5€)**

Wortelen: België  
 Andijvie: de groene grond  
 Venkel: de groene grond  
 Courgette: Inagro  
 Spinazie: de Lochting

**Bio groenten groot (14€)**

Wortelen: België  
 Zomerprei: de Lochting  
 Andijvie: de groene grond  
 Boerekool: de Lochting  
 Champignon wit: chamrova  
 Spinazie: de Lochting  
 Rode biet oms: de Lochting

**Bio groenten en fruit maxi (13€)**

Zomerprei: de Lochting  
 Boerekool: de Lochting  
 Knolselder oms: de Elzerij  
 Tomaat: België  
 Rode biet oms: de Lochting  
 Banaan  
 Appel belgica oms

**Bio groenten en fruit mini (10€)**

Andijvie: de groene grond  
 Boerekool: de lochting  
 Knolselder: de Elzerij  
 Champignon wit: chamrova  
 Tomaat: België  
 Peer conference  
 Satsuma

**Fruit (10€)**

Peer conference  
 Appel belgica oms  
 Meloen canari  
 Sinaas midnight

**Bio Aardappelen 7.08€/5 kg****Bio Ajuin 4.07€/3 kg**

Alles van gecontroleerd  
 biologische oorsprong

**Het gaat vooruit ..**

Nadat Vlaams landbouwminister Joke Schauvliege enkele weken geleden liet weten dat het Vlaams bio-areaal vorig jaar met liefst 30 procent groeide, blijkt uit cijfers van de FOD Economie dat ook het areaal in Wallonië flink toenam. Het aantal Waalse bio-landbouwers nam met 11 procent toe tot 1.493, goed voor een oppervlakte van 71.289 hectare of een stijging van 12,4 procent. Wallonië is goed voor drie kwart van de Belgische bio-ondernemingen.

Ondanks het feit dat de vraag aan consumentenzijde vele malen groter is dan het aanbod blijft het Vlaamse bio-areaal klein in vergelijking met het Europese gemiddelde en zeker ook in vergelijking met Wallonië. In het zuiden van het land groeide het areaal vorig jaar met 12,4 procent tot 71.289 hectare, een veelvoud van de 6.960 hectare in Vlaanderen. Voor heel België is het aantal biobedrijven vorig jaar met 12 procent toegenomen ten opzichte van een jaar eerder, tot 1.923.

Toch lijkt de biosector ook in Vlaanderen in een stroomversnelling: terwijl de stijging van het Vlaamse bio-areaal tussen 2010 en 2015 jaarlijks gemiddeld 7 procent bedroeg, groeide het areaal vorig jaar met 30 procent. Het een en het ander heeft te maken met een grote groep melkveehouders die de omschakeling aan het maken is. Ook in 2017 wordt een flinke groei verwacht, want 2.396 hectare zit momenteel in omschakeling. Het Vlaams areaal biolandbouw komt daarmee net boven de 1 procent uit van het totale Vlaamse landbouwareaal. Op Europees niveau steeg het bio-areaal vorig jaar met 8 procent, de sterkste groei sinds 2010.

En we maken ook deel uit van dit clubje .. Begin 2018 komen er 16 ha vollegrond bij en 1,9 ha serres ..Het gaat goed vooruit , maar de achterstand met onze buurlanden hebben we nog niet ingehaald.. Maar allicht is dit niet de juiste doelstelling.

**GELEI VAN RODE BIET**Ingrediënten:

1/2 rode biet (300 g in mijn geval), 1 rode appel, 1 peer, 1 wortel, 2 cm gember  
 confituursuiker ( confituursuiker met volgende verhouding: 1 kg fruit versus 500 g suiker)

Bereidingswijze:

Schil de rode biet, de wortel en de gember, en snijd ze in kleine stukjes. Was de appel en de peer en snijd beide vruchten in blokjes. Schillen of het klokkenhuis verwijderen, is niet nodig. Doe alles samen in een kookpot en zet het mengsel net onder water. Breng aan de kook en doe de deksel op de kookpot. Laat het geheel +/- 30 min rustig sudderen (20 minuten met deksel – 10 minuten zonder deksel) en roer regelmatig om. Merkt u dat het "waterpeil" te laag staat, vul dan aan tot alles net terug onder water staat.

Vervolgens giet u dit mengsel door een propere confituurdoek. Om zoveel mogelijk gelei te verkrijgen, laat u het mengsel goed uitlekken.

Na het uitlekken, meet u het sap af en schenkt het vervolgens in een kookpot. Per deciliter sap, voegt u 65 g confituursuiker toe. Verwarm dit mengsel stilletjes en los de suiker al roerend op. Laat daarna het mengsel 3 minuten doorkoken. Haal vervolgens de kookpot van het vuur. Schuim de gelei af en doe ze in propere potjes. Draai de potjes om en laat afkoelen.

Bron: Madam confituur