

inhoud tassen

béhoudens eventuele wijzigingen

Klein groentepakket:

Pastinaak: de Lochting
Wortelen: België
Witloof: zeelandtrade
Chinese kool: België
Venkel: Italië

Groot groentepakket:

Prei: de Lochting
Wortelen: België
Witloof: zeelandtrade
Witte kool: Inagro
Bloemkool: Bretagne
Venkel: Italië

Gemengd pakket:

Prei: de Lochting
Rode biet: de Lochting
Witloof: zeelandtrade
Knolselder: het zilverleen
Bloemkool: Bretagne
Pompelmoes wit: Italië
Banaan: Dominicaanse Rep.

1-persoons gemengd pakket:

Witloof: zeelandtrade
Witte kool: Inagro
Bloemkool: Bretagne
Schorseneer: Nederland
Venkel: Italië
Pompelmoes wit: Italië
Banaan: Dominicaans Rep.

Fruitpakket:

Pompelmoes wit: Italië
Mandarijn: Italië
Sinaas: Italië
Peer conference: België

Aardappelen Agria:

per 5 kg : 5.17€

Uien:

per 3 kg : 3.85 €

**Alles van gecontroleerd
biologische oorsprong**

Het ene zaad is het andere niet.

Los van de recente ontwikkelingen en bezorgdheden rond het eigendomsrecht op zaden staat de bioboer aan het begin van elk jaar ook voor de keuze welk soort zaden hij zal gebruiken. De keuze wordt bepaald door enerzijds ideologische en anderzijds praktische argumenten. Deze argumenten zijn niet altijd compatibel.

Laten we het voorbeeld nemen van wortelpeterselie. De wetgeving legt in dit geval op om biologisch (geteeld) zaad te gebruiken omdat dit bij één zaadhuis beschikbaar is. Bij een ander zaadhuis is niet-ontsmet zaad ("NCB") verkrijgbaar: dit betekent dat het zaad verkregen werd via de conventionele teelt maar het zaad op zich niet chemisch behandeld is tegen bv. kiemschimmels. Bovendien zijn deze zaden ook 'geprimed' wat betekent dat het kiemproces is geactiveerd waardoor de tijd tussen zaaien en opkomst kleiner is (dan bij niet-geprimede zaden).

Het succes van de mechanische onkruidbestrijding hangt voor een groot deel af van de snelle en uniforme opkomst van het zaad. Dit geldt des te meer voor wortelpeterselie waarbij de opkomstsnelheid voor (geprimede) zaden al gauw 3 weken is. Gelukkig voorziet de wetgeving ontheffingsmogelijkheden om in dit geval wegens risicospreiding ook een deel niet-ontsmet zaad te zaaien. Dat wordt meteen onze keuze voor de wortelpeterselie dit jaar: een deel biozaad en een deel NCB.

Onze biobello nieuwsbrief is nog even op Julienne papier, tot onze voorraad op is.

Witloof op zijn Vlaams

Ingrediënten voor 2 personen

4 stronken witloof uit volle grond
3 aardappelen
4 eieren
250 g boter
1 bosje peterselie
Peper- zout- nootmuskaat

Bereiding

Schil de aardappelen en snijd ze in grote stukken. Kook de aardappelen gaar in gezouten water.

Snijd de uiteinden van het witloof. Verwijder de buitenste blaadjes en de harde kern. Wrijf de bodem en de zijkanten van een pot in met boter. Schik de witloofstronken in de pot en kruid met peper, zout en nootmuskaat. Giet een klein beetje water bij het witloof. Dek af met boterpapier, leg het deksel erop en laat op een zacht vuurtje gaar stoven. Doe 200 g boter in een pannetje en verwarm langzaam op een zacht vuurtje, tot alle onzuiverheden boven drijven en het melkgedeelte zich onderaan afzet. Zorg ervoor dat de boter niet verbrandt. Schep het schuim van de boter.

Breng gezouten water aan de kook. Kook de eieren tien minuten en spoel af onder koud water. Pel de eitjes en plet ze met een vork. Kruid met peper, zout en nootmuskaat. Hak de peterselie fijn en meng onder de geplette eieren. Giet de boter bij het eiermengsel, maar zorg ervoor dat het melkgedeelte van de boter niet meekomt. Meng alles door elkaar en warm nog even op.

serveren:

Schik per persoon twee stronkjes witloof op een bord. Leg er wat gekookte aardappeltjes naast en lepel het eiermengsel over het witloof.

Bron: chef Johan Segers

