

inhoud tassen

behoudens eventuele wijzigingen

Bio groenten klein:

Eikenbladsla: de lochting
 Snijbiet: de lochting
 Rode biet: België
 Oesterzwammen: van Ysacker
 Witloof: zeelandtrade

Bio groenten groot:

Prei: de lochting
 Pastinaak: de lochting
 Eikenbladsla: de lochting
 Wortelen: België
 Bloemkool: de groene grond
 Oesterzwammen: van Ysacker
 Peterselie: de groene grond

Bio groenten en fruit maxi:

Prei: de lochting
 Eikenbladsla: de lochting
 Snijbiet: de lochting
 Paksoi: de groene grond
 Oesterzwammen: van Ysacker
 Banaan: Dom. Republiek
 Sinaas: Spanje

Bio groenten en fruit mini:

Eikenbladsla: de lochting
 Koolrabi: de groene grond
 Snijbiet: de lochting
 Oesterzwammen: van Ysacker
 Banaan: Dom. Republiek
 Sinaas: Spanje

Bio Fruit:

Mango: Burkina Faso
 Banaan: Dom. Republiek
 Sinaas: Spanje
 Appel golden: België

Aardappelen Agria:

per 5 kg : 5.17€

Alles van gecontroleerd biologische oorsprong**Oesterzwammen verpakken**

Het is vrijdagmorgen, de medewerkers van de verpakking staan klaar om het werk te beginnen en trekken hun werkkledij aan. Hun werkkledij bestaat uit een haarnetje, wegwerphandschoenen en een schort, geschikt voor de voedingssector.

In de verpakingsruimte hangt een bord met de weekplanning, met welke producten er verpakt moeten worden, hoeveel stuks ze moeten verpakken en het gewicht. Hierdoor weten de medewerkers steeds wat er moet gebeuren en kunnen ze meer zelfstandig werken.

Vandaag hangt er op vrijdag 'oesterzwammen sealen', met daarnaast 'pakketten'. Naast het verpakken van groenten voor de pakketten of de tuinbouw, moeten er ook nog producten voor onze externe klant verpakt worden. Dit zijn dan vooral noten, granen, zaden, rijst en gedroogde vruchten.

De taken worden verdeeld en we starten met twee medewerkers bij de oesterzwammen. Na een half uurtje sluiten er nog twee medewerkers aan om het verpakken ervan vlot te laten verlopen en zeker tegen 16u klaar te zijn. Het sealen van de oesterzwammen gebeurt in een krimpfoliemachine. Het vraagt van de medewerkers toch wel enige oefening om het product te sealen zonder scheurtjes in de verpakking of met een mooie strakke folie. De ene medewerker is er al sneller mee weg dan de andere, maar zoals een spreekwoord zegt 'oefening baart kunst' of door veel te oefenen verbeteren de prestaties. Door zo'n dagje oesterzwammen te verpakken kunnen de medewerkers veel oefenen en wordt het resultaat gedurende de dag alleen maar beter.

Denk bij het klaarmaken van jullie oesterzwammen nog even aan onze medewerkers die door deze activiteit hun competenties alleen maar kunnen verbeteren.

Eet SMAKELIJK!

Salade van oesterzwammen, spekjes, reypenaarkaas en basilicumolie**Ingrediënten**

100 g eikenbladsla
 100 g oesterzwammen
 4 plakjes rookspek
 1 bosje basilicum, 1 dl druivenpitolie
 1 dl olijfolie
 1 dl ceasar salad dressing
 halve ui, 1 knoflookteen
 20 g gebrande pijnboompitjes
 50 g schilfers Reypenaarkaas, (kan u ook vervangen door parmezan schilfers)

**Bereidingswijze**

Maak eerst de basilicumolie door de bladeren van de stelen te plukken en deze te puren in de blender, voeg de olijfolie en de druivenpitolie toe en draai zolang totdat er een homogene massa is verkregen. Snijd of trek de oesterzwammen in repen, snipper de ui en maak het knoflookteentje schoon.

Meng de slasoorten in een saladekom en maak aan met de ceasarsalad dressing, verdeel dan de sla over 2 borden. Verhit een koekenpan en bak de plakjes rookspek krokant, zet apart. Bak de oesterzwammen met de gesnipperde ui en het geperste knoflook in dezelfde pan totdat de oesterzwammen gaar en krokant zijn, kruid met peper en zout. Dresseer het oesterzwammenmengsel over de salade, strooi hierover de kaasshilfers en dresseer hierop de plakjes spek. Besprenkel tenslotte met de basilicum-olie en bestrooi met pijnboompitjes.

Bron: www.oesterzwammen.nl