

inhoud tassen

behoudens eventuele wijzigingen

Bio groenten klein:

Prei: de lochting
Wortelen: België
Komkommer: België
Koolrabi: de groene grond
Ijsbergsla: de groene grond

Bio groenten groot:

Eikenbladsla: de lochting
Venkel met loof: de lochting
Andijvie: de groene grond
Tomaat: België
Witloof: zeelandtrade
Ruccola: de groene grond
Groene selder: de groene grond

Bio groenten en fruit maxi:

Eikenbladsla: de lochting
Andijvie: de groene grond
Witloof: zeelandtrade
Komkommer: België
Bloemkool: de groene grond
Peren: Nederland
Rode pompelmoes: Turkije

Bio groenten en fruit mini:

Prei: de lochting
Pastinaak: de lochting
Eikenbladsla: de lochting
Paksoy: de lochting
Wortelen: België
Rode pompelmoes: Turkije
Appel golden: België

Bio Fruit:

Peren: Nederland
Banaan: Dominicaanse Republiek
Rode pompelmoes: Turkije
Appel golden: België

Aardappelen Agria:

per 5 kg : 5.17€

Alles van gecontroleerd biologische oorsprong

Met zijn allen naar Wageningen ...

Een Nederlands bedrijf beweert dat het binnenkort een volledig huis van stroom kan voorzien met planten. Plant -e heeft een technologie ontwikkeld waardoor de energie kan opgeslagen worden die planten anders als afvalstof in de grond laten verdwijnen. De technologie staat momenteel nog in haar kinderschoenen, maar volgens Marjolein Helder, CEO van Plant-e, moet het binnen twee tot drie jaar mogelijk zijn om een volledig huis van energie te voorzien met planten op het dak.

De Nederlandse Marjolein Helder ontwikkelde de technologie tijdens haar onderzoek aan de universiteit van Wageningen. De afvalstoffen die planten in de grond laten verdwijnen, kunnen volgens Helder worden opgeslagen en gebruikt worden als energie. Momenteel slaagde ze er al in om een tiental gsm's op te laden via deze techniek, maar de Nederlandse maakt zich sterk dat het systeem op korte termijn even rendabel zal worden als zonnepanelen.

Critici geloven niet dat planten even rendabel kunnen zijn als zonnepanelen. "Maar toch kan het", zegt Helder. "Het grote verschil is dat planten ook 's nachts energie leveren waardoor we snel een gelijkaardig rendement kunnen halen. Daarnaast isoleert zo'n groen dak ook heel goed en functioneert het als ideale wateropvang bij hevige regen", somt ze de voordelen van de techniek die haar bedrijf aan het ontwikkelen is, op.

Volgens haar zijn planten in drassige gebieden of wetlands ideaal om stroom op te wekken omdat in het water een natuurlijke reactie plaatsvindt die de energie vrijmaakt. "Als onze technologie volledig op punt staat, zouden we slechts 15 procent van de wereldwijde wetlands nodig hebben om de planeet te kunnen voorzien van energie", beweert Helder. Ook in de landbouw kan de technologie nieuwe deuren openen. "Uit een wei waar koeien staan te grazen, zou een veehouder bijvoorbeeld genoeg energie kunnen halen voor zijn bedrijf."

Of de doorsnee consument snel van deze natuurlijke energie kan gebruik maken, is nog een grote vraag. Momenteel betaal je immers nog 60.000 euro voor 100 vierkante meter planten die via elektroden zijn uitgerust met de technologie...

Ondertussen is men in Wageningen ook aan het bekijken om op Mars, groenten te kweken ...

Wij hopen ondertussen voor de nodige menselijke energie te kunnen zorgen, zo lokaal mogelijk geteeld, met onze wekelijkse pakketten ... smakelijk !

Wortelcake met kokos en sinaasappel roomkaasfrosting

450 gram wortels, geraspt
300 gram bloem, 200 gram kristalsuiker
25 gram geraspte kokos
1,5 tl bakpoeder, 1 tl baking soda
rasp van 1 sinaasappel
snuf zout, 1 el kaneel
1 tl nootmuskaat, 1/2 tl gemberpoeder
1/2 tl gemalen kruidnagel
1 tl vanille extract of een zakje vanillesuiker
225 ml zonnebloemolie, 4 eieren
50 gram grofgehakte walnoten (en wat extra voor de garnering)
50 gram grofgehakte (gele) rozijnen
Voor de sinaasappel roomkaasfrosting:
200 gram roomkaas (niet light, die is te waterig), 3 el (magere) kwark, 50 gram poedersuiker, rasp van 1 sinaasappel (houd wat apart voor de garnering), sap van 1/2 sinaasappel (ongeveer 2-3 el)



Zo maak je de wortelcake:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Meng alle droge ingrediënten – de bloem, suiker, kokosrasp, het bakpoeder, baking soda, kaneel, nootmuskaat, gemberpoeder, kruidnagel en sinaasappelrasp – door elkaar in een kom. Meng in een andere kom de eieren, de plantaardige olie en het vanille extract door elkaar. Rasp de wortel met de keukenmachine fijn. Roer de geraspte wortels door het natte mengsel. Schep het mengsel door de droge ingrediënten en roer goed door elkaar.

Hak de walnoten en rozijnen grof. Spatel deze door het beslag. Vet een cakeblik royaal in met boter of zonnebloemolie. Bestrooi eventueel met nog wat bloem. Schenk het beslag in het cakeblik voor 2/3 vol. Ik had nog wat beslag over en vulde nog 4 muffinvormpjes met het beslag.

Bak de cake in ongeveer 55-60 minuten mooi goudbruin en gaar. Prik met een prikker. Als deze er schoon uit komt is de cake gaar. De wortelmuffins hoeven maar 25 minuten. Laat de cake even afkoelen in de vorm op een rooster. Haal de cake uit de vorm en laat de cake vervolgens helemaal afkoelen op een rooster. Maak ondertussen het sinaasappel roomkaasmengsel door alle ingrediënten door elkaar te roeren. Besmeer de afgekoelde cake met de roomkaasfrosting. Bestrooi met wat achtergehouden sinaasappelrasp en fijngehakte walnoten.

Bron: <http://www.yellowlemontreeblog.com>