

inhoud tassen

behoudens eventuele wijzigingen

Bio groenten klein (8.5€)

Paksoy oms: de Elzerij
Eikenbladsla: de Groene grond
Komkommer: Belorta
Koolrabi: de Lochting
Tomaat: België

Bio groenten groot (14€)

Kerstomaat: de Lochting
Paksoy oms: de Elzerij
Eikenbladsla: de Groene grond
Daikon: de Lochting
Courgettes: België
Komkommer: Belorta
Tomaat: België

Bio groenten en fruit maxi (13€)

Wortelen: België
Eikenbladsla: de Groene grond
Courgettes: België
Snijbiet oms: Agrecon
Komkommer: Belorta
Banaan
Pruim
Rode trosbes

Bio groenten en fruit mini (10€)

Wortelen: België
Zomerprei: de Lochting
Daikon: de Lochting
Komkommer: Belorta
Tomat: België
Pruim
Meloen

Fruit (10€)

Banaan
Rode trosbes
Appel
Meloen

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

Alles van gecontroleerd
biologische oorsprong

Een kwarteeuw Lochting : 2017 een feestjaar !

Een verhaal van 25 jaar van zaad , kiem, plant , gewas en oogst : een feest !
Hoe en waar het allemaal begon ?

In 1993 werd op vraag van beschut wonen Izegem in samenwerking met de paters Kapucijnen , het O.C.M.W. en een aantal organisaties uit Izegem een locatie gezocht om de cliënten van de " De Vierstee " een woonunit in de gebouwen van de Harp, een vormings- en bezinningscentrum, een zinvolle dagbesteding aan te bieden .

In de mooie , heel rustig gelegen, door de oude patersmuur afgebakende tuin van de Kapucijnen waar ook het voetbalterrein en kantine van S.V . zich bevond , startte de Lochting met zijn eerste moestuin in Izegem .

In april 97 nam de stad Roeselare de biohoeve van de familie Dedrie over in het kader van de ecologie en de sociale tewerkstelling. Om beide projecten overlevingskansen te bieden besloot men om een eigen dynamiek te ontwikkelen en zo werd in 1997 een nieuwe vzw structuur opgezet, namelijk vzw Lochting –Dedrie .

In 1999 sloot ook OC st Idesbald zich bij het samenwerkingsverband aan. In 2012 is de naam gewijzigd naar Lochting vzw met 2 vestigingen, Izegem en Roeselare .

Frisse yoghurtaart met meloenballetjesIngrediënten: 12 st

bloem (voor het deeg) 150 g, boter 100 g, rietsuiker 50 g, eidooier 1, room 1 el, snuifje zout, fondantchocolade 80 g
gelatine (voor de kaasvulling) 20 g, plattekaas (mager) 400 g, yoghurt 300 g, citroensap 1, suiker 100 g, slagroom 300 ml
gelatine (voor de meloenvulling) 5 g, meloen (het vlees) 300 g, suiker 30 g
meloenen (van verschillende groottes en kleuren, voor de garnering)

Bereiding:

☑ Verwarm de oven voor op 180°C. Doe alle ingrediënten voor het deeg, behalve de chocolade, in een kom en kneed tot een soepel deeg. Rol het uit tussen twee vellen bakpapier. Beleg er de bodem van een springvorm van 26 cm diameter mee en prik er gaatjes in met een vork. Bak de bodem 20 minuten in de oven. Laat afkoelen en bestrijk dan met de au bain-marie gesmolten chocolade.

☑ Week de gelatine voor beide vullingen apart in koud water. Laat de taartbodem in de vorm, vet de randen van de vorm in met wat slaolie.

☑ Meng de plattekaas met de yoghurt en roer er het citroensap en de suiker door. Knijp de gelatine uit en laat 'm in een klein pannetje op laag vuur smelten. Roer er enkele lepels van de yoghurtcrème door op het vuur, en meng dit dan door de rest van de (koude) crème. Laat lichtjes opstijven. Klop de slagroom stijf en meng die erdoor. Stort 1/3 van het mengsel op de taartbodem, strijk glad en laat opstijven.

☑ Mix het meloenvrucht vlees met de suiker en eventueel een lepel water tot een gladde coulis. Knijp de gelatine uit, smelt in een pannetje op laag vuur en roer er wat van de coulis door. Meng dan met de rest van de (koude) coulis. Doe de helft in de taartvorm en strijk glad.