

inhoud tassen

behoudens eventuele wijzigingen

Bio groenten klein:

Koolrabi: de lochting
Ijsbergsla: de groene grond
Courgette: het zilverleen
Gele selder: de groene grond
Bloemkool: inagro

Bio groenten groot:

Prei bss: de lochting
Koolrabi: de lochting
Eikenbladsla: de groene grond
Wortelen nieuw: België
Courgette: het zilverleen
Bloemkool: inagro
Pijpajuin: de groene grond

Bio groenten en fruit maxi:

Prei bss: de lochting
Warmoes: de lochting
Kropsla: de groene grond
Wortelen nieuw: België
Bloemkool: inagro
Rode bes oms: de ferme framboos
Sinaas: Spanje

Bio groenten en fruit mini:

Ijsbergsla: de groene grond
Wortelen nieuw: België
Gele selder: de groene grond
Bloemkool: inagro
Pruim rood: Spanje
Banaan: Dominicaanse Republiek

Bio Fruit:

Rode bes oms: de ferme framboos
Pruim rood: Spanje
Meloen cantalupe: Italië
Banaan: Dominicaanse Republiek

Aardappelen nieuw:

per 3kg : 4.22€

Alles van gecontroleerd biologische oorsprong

Drukke tijden bij de verpakking

Na het vorige artikel uit de verpakkingsafdeling, begonnen we aan een heel kalme periode.

De aanlevering van de producten – droge voeding – die wij verpakken voor een externe klant, werd iedere week een stukje minder. Op een bepaald moment was er zelfs geen aanlevering meer van producten en dus ook geen werk meer.

Het werd een helse zoektocht naar werk voor de veertien medewerkers van de verpakking. Sommigen maakten van de gelegenheid gebruik om even wat verlof te nemen, voor anderen was het zoeken naar een nuttige tijdsinvulling.

We zijn dan begonnen aan een kleine renovatie van de verpakkingsruimte. Alle kasten werden buiten gezet, de vloer werd grondig aangepakt, de kleedkamers werden gereorganiseerd, ...

Daarmee konden we die weken echter niet overbruggen en de zoektocht ging verder.

Tijdens die zoektocht botsten we op een opdracht voor de provincie West-Vlaanderen.

Hun oude werkkledij moest opgehaald, gesorteerd en herverdeeld worden naar projecten uit de vierde wereld.

En zo geschiede...

De werkkledij kwam hier in grote getallen binnen en we begonnen te sorteren. Een werkje die toch wel wat tijd en organisatie vraagt. Maar we zijn blij dat we werk hebben, dat de medewerkers niet onbetaald thuis moeten zitten of op de werkloosheid terecht komen. Tijdens diezelfde periode werd de aanlevering van de producten opnieuw opgedreven en daarmee is de zoektocht voorlopig afgelopen. Het zijn weer drukke tijden voor de medewerkers van de verpakking, maar we houden van die drukte en het vele werk.

Stoemp van asperges en bloemkool met gebakken lotte in tijmoter

Ingrediënten:

voor de stoemp:

1/2 bloemkool
½ bot groene asperges
½ witte asperges
1 ui, 400g bloemaardappelen
peper en zout, muskaatnoot
1 klontje boter, 1 ei, 1 scheutje melk

voor de vis:

4 filets Lotte, peper, zout
150g boter, 1 citroen
enkele takjes tijm



Bereiding:

Schil en stoom de aardappelen gaar. Snij de bloemkool in roosjes. Stoom al dente. Schil de witte asperges. Snij in stukken. Snij de groene asperges in stukjes. Stoom al dente. Smelt voor de saus wat boter met blaadjes tijm op een zacht vuurtje. Kruid met peper en zout. Laat bruin worden. Haal de vis door de bloem en bak langs beide kanten in de boter. Bak de bloemkool en asperges in de pan. Voeg toe aan de aardappelen. Stamp tot stoemp met eventueel een eitje en melk. Kruid met peper, zout en muskaatnoot. Lepel puree op een bord en plaats de vis erbij. Lepel saus op het bord. Werk af met wat cresson en een stukje citroen.

Bron: Sofie Dumont