

## inhoud tassen

behoudens eventuele wijzigingen

### Bio groenten klein:

Tomaat: de lochting  
Cherry tomaat: de lochting  
Komkommer: België  
Spitskool: België  
Eikebladsla: de groene grond

### Bio groenten groot:

Tomaat: de lochting  
Cherry tomaat: de lochting  
Komkommer: België  
Wortelen: België  
Spitskool: België  
Venkel: België  
Eikebladsla: de groene grond

### Bio groenten en fruit maxi:

Tomaat: de lochting  
Prei: de lochting  
Komkommer: België  
Spitskool: België  
Eikebladsla: de groene grond  
Witte bessen: o'bio  
Banaan: Dom. Republiek

### Bio groenten en fruit mini:

Tomaat: de lochting  
Cherry tomaat: de lochting  
Prei: de lochting  
Wortelen: België  
Ijsbergsla: de groene grond  
Druif black magic: Italië  
Banaan: Dom. Republiek

### Bio Fruit:

Witte bessen: o'bio  
Watermeloen mini: Spanje  
Druif black magic: Italië  
Banaan: Dom. Republiek

### Aardappelen nieuw: Frieslander

per 5kg : 5.93 €

Alles van gecontroleerd  
biologische oorsprong

\*\*\* BELANGRIJK \*\*\*

OP VRIJDAG, 15 AUGUSTUS  
WORDEN GEEN PAKKETTEN  
UITGELEVERD.

## Arbeidszorg

Voor veel mensen zal dit woord geen deel uitmaken van hun dagelijkse vocabulaire. Het is voor ons echter een werkvorm waarbij we zowel zorg, in combinatie met een arbeidsmatige activiteit aanbieden. Deze activiteit situeert zich vooral in de voormalige paterstuin van het klooster te Izegem. De paters verdwijnen stil aan, maar gelukkig kunnen we de grond blijven bewerken met deze kwetsbare mensen. De werken die uitgevoerd worden zijn bij voorkeur repetitief en zeer laagdrempelig. En via een adequate begeleidingsploeg wordt toch wel één en ander gepresteerd.

De teelt van pijpajuin en het plukken van boontjes behoren tot de geliefde activiteiten. Momenteel echter is één van de hoofdactiviteiten het plukken en verpakken van de cherry-tomaatjes. Je vond ze de afgelopen en huidige week al in de tassen, en er volgen er nog wel wat, want de opbrengst is vrij uitbundig te noemen. De komende week wordt er ook nog geplukt maar dan iets hoger in de pruimebomen. Je ziet ze de komende weken wel verschijnen.

Verder wordt er heel wat plantgoed opgekweekt voor de eigen tuin, alsook voor de serres van de Sociale Werkplaats. In eigen tuin worden nu nog andijvie, groenlof en de laatste boontjes aan de grond toevertrouwd, en worden er nog volop warmoes- en snijbietplantjes opgekweekt voor de collega's. In de winter wordt de hoofdactiviteit, het wassen en verpakken van rode biet, pastinaak, wortelen, aardpeer. Een mooie werkvorm, voor één van onze kwetsbaarste groepen!

Met dank aan jullie allen voor de afname van deze producten via de groententassen. Smakelijk !

## Taartje met geconfijte tomaten en sardienen

### Ingrediënten - voor 4 personen

1 rol kruimeldeeg, 8 roma tomaten, 8 sardienen, 4 soeplepels olijfolie extra vierge, zwarte peper uit de molen, zeezout, 3 lookteentjes niet gepeld, 4 takjes tijm, 1 citroen

### Bereidingswijze

Snijd uit het deeg 4 schijven van ongeveer 8 cm diameter. Prik in het deeg met een vork. Haal het groene topje uit de tomaat en maak een kruisinsnijding onderaan de tomaat. Leg de tomaat gedurende 10 seconden in kokend water. Leg ze nadien onmiddellijk in ijskoud water en pel ze. Snijd de tomaten in 4 en haal de zaden eruit. Verdeel de tomaten over een bakplaat en besprenkel ze met olijfolie. Plet de lookteentjes en verdeel ze samen met de takjes tijm over de tomaten. Kruid ze met peper en zout. Schuif de tomaten in de voorverwarmde oven op 100°C gedurende 50 min. Maak de sardienen schoon en kijk na of al de schubben weg zijn. Leg droge bonen over de 4 taartdegen en bak ze gedurende 7 à 8 minuten in een voorverwarmde oven op 180°C. Neem de droge bonen weg en bedek de taartjes met de tomaten. Leg er de sardienen bovenop en besprenkel met bakolie, look en tijm. Kruid met peper en zout. Schuif ze nog 6 à 7 minuten in de oven onder de grill of leg ze op de barbecue onder een deksel.

Serveer met een salade.

Bron: [Culinaire Ambiance](#)