

inhoud tassen

behoudens eventuele wijzigingen

Bio groenten klein:

Boontjes: de lochting
Rode biet: de lochting
Ijsbergsla: de groene grond
Paksoy: de groene grond
Stoofpeer: van eyckeren
Knolselder: België

Bio groenten groot:

Prei: de lochting
Boerekool: de lochting
Bloemkool: inagro
Eikenbladsla: de groene grond
Broccoli: België
Stoofpeer: van eyckeren
Knolselder: België
Pompoen: haaghof

Bio groenten en fruit maxi:

Prei: de lochting
Boontjes: de lochting
Rode biet: de lochting
Bloemkool: inagro
Wortelen: België
Ijsbergsla: de groene grond
Satsuma: Sicilië
Appel elstar: van eyckeren

Bio groenten en fruit mini:

Pastinaak: de lochting
Rode biet: de lochting
Bloemkool: inagro
Wortelen: België
Eikenbladsla: de groene grond
Satsuma: Sicilië
Peer conference: van eyckeren

Bio fruit

Pruim rood: Spanje
Banaan: Dom. Rep.
Satsuma: Sicilië
Peer conference: van eyckeren

Aardappelen: Raya—België

Per 5 kg : 5.93 €

Ajuin: België

Per 3 kg: 4.07€

Zwartnervigheid

Bacteriën veroorzaken ziektes bij mensen maar het is misschien minder bekend dat ook planten ziek kunnen worden door bacteriën. In de loop van het seizoen werden we hiermee geconfronteerd in de teelt van wortelpeterselie. Rond half augustus werden zwarte nerven vastgesteld in het blad. Dit is vermoedelijk het gevolg van een aantasting door de *Xanthomonas* bacterie. Om meer zekerheid te hebben werden bladeren van de aangetaste planten geanalyseerd door het Proefcentrum voor de Groenteteelt. Het aangetast materiaal wordt uitgeplaat op een groeimedium en de bacteriekolonies worden op zicht geïdentificeerd. *Xanthomonas* werd met deze methode aangetoond. Toen we echter deze stalen bij het Instituut voor Landbouw- en Visserijonderzoek lieten analyseren met meer geavanceerde methodes werd deze bacterie niet aangetoond. Deze ogenschijnlijke tegenstelling leert ons dat het niet altijd zo eenvoudig is om bij afwijkende groei van planten de precieze oorzaak te bepalen. Het tweede wat ons opvalt is dat er een groot verschil is tussen de twee rassen wortelpeterselie die we zaaiden. In het ene ras is de ziekte nauwelijks aanwezig terwijl het andere ras bijna volledig aangetast is en dus niet zal kunnen geoogst worden. Bij sommige zaadhuizen worden steekproefsgewijs de zaden gescreend op de aanwezigheid van *Xanthomonas*. Het zou dus kunnen zijn dat de ziekte met het zaad mee kwam.

Achteraf gezien kunnen we stellen dat de risicospreiding over twee rassen een goede keuze was. Deze keuze werd echter gemaakt om totaal andere redenen dan het risico op zaadoverdraagbare ziektes.

Deze week, een extra stuk of soort gratis in ieder pakket!

Curry van bloemkool

Ingrediënten voor 4 personen

1 bloemkool, 2 el zonnebloemolie
3 uien (gesneden), 4 teentjes
knoflook (gesneden)
1 tl versgeraspte gember
2 tl koriander, 2 tl komijnpoeder
1 snuifje chilipoeder
2 steranijs, 400 g tomaten (uit blik)
400 g kikkererwt (uit blik)
2 tl garam masala, 1 handvol koriander
zout & peper

Bereidingswijze

Verdeel de bloemkool in middelgrote roosjes. Doe ze in een grote pan, bedek met koud water, voeg wat zout toe en breng flink aan de kook. Hiervan wordt de bloemkool halfgaar. Neem meteen van het vuur, giet af en houd de roosjes warm in de pan.

Verhit de olie op een middelhoog vuur in een grote pan. Voeg de uien, knoflook en gember toe en fruit 10 minuten. Vaak roeren.

Voeg de koriander, komijn, chilivlokken, steranijs en wat zout en peper toe en bak 5 minuten mee. Of gebruik 2 tl kerriepoeder.

Doe de tomaten en hun sap erbij, en de kikkererwten. Roer goed, en voeg dan de gekookte bloemkool toe. Schenk er zoveel koud water bij zodat bijna alles onder water staat en breng aan de kook. Laat 5 minuutjes zachtjes koken, roer een paar keer tot de bloemkool gaar is.

Roer de garam masala en de helft van de gesneden koriander erdoor, kijk of er nog zout en peper nodig is. Dien op met de rest van de koriander en rijst.

Bron: Evavzw

