

inhoud tassen

behoudens eventuele wijzigingen

Bio groenten klein:

Pastinaak: de lochting
Boerekool: de lochting
Winterpostelein: de groene grond
Chinese kool: inagro
Wortelen: inagro

Bio groenten groot:

Prei: de lochting
Pastinaak: de lochting
Savooikool: de lochting
Raap blauw: de lochting
Groene selder: de groene grond
Chinese kool: inagro
Pompoen: haaghof

Bio groenten en fruit maxi:

Prei: de lochting
Savooikool: de lochting
Aardpeer: de lochting
Raap blauw: de lochting
Groene selder: de groene grond
Clementines: Spanje
Kiwi: Italië

Bio groenten en fruit mini:

Aardpeer: de lochting
Spruiten: de lochting
Chinese kool: inagro
Wortelen: inagro
Knolselder: het zilverleen
Clementines: Spanje
Appel: van eyckeren

Bio fruit:

Clementines: Spanje
Kiwi: Italië
Pomme: van eyckeren
Sinaas moro: Italië

Aardappelen: Santé

Per 5kg : 4.80 €

Ajuin: België

Per 3 kg : 3.56€

Alles van gecontroleerd
biologische oorsprong

Nieuwe groep = nieuwe uitdagingen

Nog niet zo lang geleden heb ik er al eens over geschreven, de medewerkers van de verpakking. Bij de verpakking werken we met medewerkers artikel 60 vanuit het OCMW. Zij worden tijdelijk bij ons te werk gesteld. Naargelang hun leeftijd moeten zij een bepaald aantal arbeidsdagen bewijzen binnen een bepaalde periode.

Een goed jaar geleden werden er bij de verpakking heel wat nieuwe medewerkers aangeworven en ondertussen hebben de meesten ons kunnen verlaten na een geslaagde tewerkstelling. Stilaan krijgen we dus weer een nieuwe groep. Dit zorgt voor heel wat uitdagingen. Ik leer in de eerste plaats weer nieuwe mensen en culturen kennen. Maar het is ook constant een evenwicht zoeken naar; enerzijds het begeleiden van de medewerkers, zodat zij kansen krijgen om alle verschillende activiteiten aan te leren. En anderzijds moeten we ook tijd kunnen investeren om te evolueren met de afdeling, tijd die op dit moment geïnvesteerd moet worden in 'begeleiden van'. Er moeten heel wat (deel)opdrachten aangeleerd worden en daar komt nog een uitdaging, het Nederlands. Wij werken heel veel met allochtonen en zeker bij de opstart zijn zij vaak het Nederlands nog niet machtig genoeg. Dit maakt dat er fouten gemaakt worden door misverstanden in de communicatie of omdat ze het helemaal niet begrijpen. Maar op hun manier en naargelang hun eigen vaardigheden, doen zij hun best om de activiteiten zo goed mogelijk aan te leren en het product zo kwalitatief mogelijk af te leveren.

Dit alles zorgt er dus voor dat mijn job afwisselend, uitdagend en boeiend blijft!

Ik wil hier dan ook afsluiten met een dankwoordje en een wens. Eerst en vooral wil ik de medewerkers die ons dit jaar hebben verlaten of ons binnenkort zullen verlaten bedanken voor hun inzet en hen succes wensen in hun zoektocht naar nieuwe uitdagingen!

Daarnaast wil ik onze nieuwe medewerkers verwelkomen! Ik hoop dat we er een boeiende

Aardperencurry

Ingrediënten

50 gr boter
2 uien, in partjes
4 kipfilets, in blokjes/ quornburger
500 gr aardperen, geschild, in stukken van 3 cm
200 gr wortel, geschild, in stukken van 3 cm
2 teentjes fijngesneden knoflook
2 cm geraspte gemberwortel
2 el kerrie, 2 el kurkuma
50 gr bloem, 1 l bouillon
2 dl kokosmelk
zout en peper
2 el grofgesneden selderij.

Bereiding

Verhit 25 gr boter in een ruime pan en bak de ui met de kip/ quorn
Schep het mengsel uit de pan wanneer de kip/ quorn aan alle kanten gebruid is en houd het apart.
Verhit 25 gr boter en bak de aardpeer en wortel op zacht vuur in 5 minuten lichtbruin.
Voeg de knoflook, gember, curry en kurkuma toe en bak alles nog 1 min.
Voeg het kip/quornmengsel toe en roer de bloem door het mengsel.
Bak het geheel al roerend nog 1 minuut en schenk de bouillon en kokosmelk erbij. Breng het geheel al roerend aan de kook, zodat de saus licht gaat binden.
Laat de curry onder regelmatig roeren 10 min. zachtjes koken tot de wortel, aardpeer en kip/ quorn gaar zijn.
Breng de curry op smaak met zout en peper en bestrooi met de selderij.
Serveer met rijst.

Bron: www.smulweb.nl

