

inhoud tassen

behoudens eventuele wijzigingen

Bio groenten klein:

Pastinaak: de lochting
 Veldsla: de lochting
 Wortelen: België
 Knolselder: Beaucarne
 Witte kool: het Zilverleen
 Winterpostelein: de groene grond

Bio groenten groot:

Prei: de lochting
 Veldsla: de lochting
 Wortelen: België
 Knolselder: Beaucarne
 Winterpostelein: de groene grond
 Bloemkool: Bretagne
 Venkel: Italië

Bio groenten en fruit maxi:

Prei: de lochting
 Veldsla: de lochting
 Bloemkool: Bretagne
 Rode kool: Beaucarne
 Stoofappel jonagold: België
 Mandarijn: Italië
 Peer conference: België

Bio groenten en fruit mini:

Veldsla: de lochting
 Chinese kool: België
 Rode kool: Beaucarne
 Stoofappel jonagold: België
 Mandarijn: Italië
 Peer conference: België

Bio Fruit:

Mandarijn: Italië
 Kiwi: Griekenland
 Sinaas moro: Italië
 Appel jonagored: van Eyckeren

Aardappelen agria:

per 5 kg : 5.17€

Uien:

per 3 kg : 3.85 €

Alles van gecontroleerd biologische oorsprong**Verzamelen maar**

Zoals elke landbouwer moeten wij dit jaar tegen paasmaandag de verzamelaanvraag' indienen. In de verzamelaanvraag geeft de landbouwer al de percelen aan die hij uitbaat met het bijhorende gewas. Daarenboven kan hij ook een alsmaar groter wordend aantal steunmaatregelen aanvragen (voor ons is dit grotendeels steun voor de agromilieumaatregel 'biologische landbouw').

Enkele jaren geleden betekende de aanvraag nog een behoorlijke papierwinkel. De laatste jaren is een volledige omschakeling gebeurd en kan de aanvraag nog enkel elektronisch ingediend worden. Bovendien is de aanvraag ook automatisch gekoppeld met de mestbank en het controleorgaan voor de biolandbouw waardoor dit niet apart meer moet aangegeven worden.

De manier van aangeven is dus erg vereenvoudigd. Maar ... de evolutie is ook dat de aanvraag steeds gedetailleerder wordt. Oorspronkelijk waren er slechts een tiental codes voor groenten (de rest werd gegroepeerd onder 'andere groenten'). Ondertussen zijn er ook al codes voor de verschillende soorten vergeten groenten. En wie denkt dat dit niet gecontroleerd wordt past best op zijn tellen.

Onlangs was er perceelcontrole op onze afdeling te Izegem. De controle was grondig. In 2013 was de site verdeeld in 5 perceeltjes met totale oppervlakte 1 ha. Tijdens de controle werd elke grasstrook tussen twee perceeltjes apart geteld waardoor het aantal percelen in Izegem steeg van 5 tot 19 !

Carpaccio van sint-jakobsnoten met knolselder en veldsla

Ingrediënten voor 4 personen

12 grote sint-jakobsnoten
 1/4 knolselder, 1 pak veldsla
 1 appel, een handvol walnoten
 Winterpostelein, zure room
 1 citroen, olijfolie
 gemalen koriander, peper en zout

Voor de dressing

1 el witte balsamicoazijn
 2 el koolzaadolie
 1 koffielepel walnootolie

Bereidingswijze

Schil de knolselder en houd een stuk opzij. Snijd de rest in kleine blokjes en kook die beetgaar in gezouten water. Verfris onmiddellijk onder koud stromend water. Snijd ook de appel in blokjes en hak de noten. Doe deze bij de veldsla en voeg er ook de knolselder bij. Snijd de sint-jakobsnoten in dunne plakjes. Kruid met gemalen koriander, peper en zout, olijfolie en wat citroensap. Meng de ingrediënten voor de dressing. Snijd de overgebleven knolselder in julienne en fruit deze goudbruin in een frituurpan op 160°C. Laat uitlekken op keukenpapier en kruid met zout. Breng de salade op smaak met peper en zout en meng er de vinaigrette door. Serveer de salade in een grote ring. Leg er de zeevruchten bovenop en dek af met de gefrituurde knolselder. Werk rondom af met enkele toefjes zure room en enkele blaadjes winterpostelein.

Recept: Geert Van Der Bruggen

