



inhoud tassen

behoudens eventuele wijzigingen

Bio groenten klein:

Bloemkool: Roeselare
Tomaat: de lochting
Prei: de lochting
Gele selder: de groene grond
Daikon: de lochting

Bio groenten groot

Bloemkool; Roeselare
Tomaat: de lochting
Gele selder: de groene grond
Daikon: de lochting
Wortel bussel: België
Broccoli: het zilverleen
Aubergine: België

Bio groenten en fruit maxi:

Bloemkool: Roeselare
Tomaat: de lochting
Gele selder: de groene grond
Daikon: de lochting
Wortel bussel: België
Broccoli: het zilverleen
Aubergine: België

Bio groenten en fruit mini:

Bloemkool: Roeselare
Tomaat: de lochting
Prei: de lochting
Gele selder: de groene grond
Daikon: de lochting
Kordia kers
Pruim

Bio fruit:

Kordia kers
Appel
Pruim
Banaan

Aardappel Nieuw: 2.5 kg
5.23€

**Alles van gecontroleerd
biologische oorsprong**

Van ecologie naar economie

Ook in ons arbeidszorgcentrum de Lochting wordt er “geboerd” Boeren is een werkwoord: boeren is wat boeren doen: dat is hun kerntaak, dat is hun core business. Wat wij ons als Lochtingnaars soms eens afvragen hoe de prijszetting van onze ecologische producten tot stand komt!? Als we het traject van aankoop van ons bio zaad t.e.m. de levering van ons eindproduct overschouwen en merken hoeveel energie, menselijke en andere er moet geleverd worden, worden we echt wel onderbetaald.... Maar ja, als de boeren stoppen met klagen.... Ja, we weten het. Als we de economie onder de loep nemen, willen we toch niet in economisch determinisme vervallen. De economie bepaalt niet de hele samenleving. Laten we het bij de wisselwerking-benadering houden en die vereenvoudigd voorstellen in een driehoek. Voortbordurend op onze agronomische driehoek, vertrekken we vanuit de linkerhoek. Dat de nadruk op de akker is komen te liggen, heeft - zo zien we het - veel te maken met de economie: landbouw moest geld in de lade brengen. We plaatsen “economie” dus onderaan links. De hele vorige driehoek duwen we samen in de bovenste punt van deze driehoek onder “ecologie”. Onderaan rechts plaatsen we tegenover economie het sociale, dat we het liefst breed zien en “samenleving” noemen. Alleen maar hopen dat die drie woorden niet gelezen worden als “profit, climate, people”, want dan zitten we in de kortste keren bij industriële, grootschalige, kale monocultuur van plantages en minder dan een generatie later bij woestijnen. Er ook op letten dat we de top van de driehoek, de ecologie, niet als de overheersende gaan zien. Al zou dat in de context van de klimaat-catastrofe wel eens nodig kunnen blijken. In onze driepijlervoorstelling ligt ‘de bal in het midden’. In de werkelijkheid is dat niet zo. Het onevenwicht is er gekomen, omdat de economie in haar huidige vorm de samenleving en de ecologie overheerst. Ze houdt de bal in haar kamp. Leggen we ons daarbij neer? Neen, natuurlijk niet. Vanuit onze onvrede met het overheersende landbouwsysteem en onze inspanning om tot een ecologisch verantwoord landbouwsysteem te komen, botsen we nochtans op het huidige economisch systeem. Wie zijn dus verplicht naar de economie door te stoten.

Gebaseerd op Wervelkrant juni 2015

Risotto van witte selder met gebakken halloumi.

Benodigdheden:

1 witte selder, ontdraad en in brunoise gesneden
1 wortel, in brunoise gesneden, 1 sjalot
1 dl groentebouillon, 2 trosjes kerstomaten
50 g gemalen parmezaanse kaas
100 g halloumi in dikke plakken gesneden
enkele parmezaan schilfers, scheutje olijfolie



Bereiding:

Verwarm de oven voor tot 180° C.
Bak de fijn gesnipperde sjalot aan in de olijfolie. Voeg de selder en de wortel brunoise toe en roerbak ze glazig.
Voeg er de groentebouillon aan toe en laat sudderen tot de groentjes beetgaar zijn en het vocht verdampt is.
Voeg er de parmezaanse kaas bij en kruid af met peper.
Leg de takjes kerstomaatjes in een vuurvaste schotel, olijfolie en kruiden met oregano, peper en zout.
Bak de sneetjes halloumi in de grill pan langs beide kanten.
Serveer en werk af met enkele parmezaanse schilfers en olijfolie.

Bron: <http://kokenmetmireille.blogspot.be/>