

inhoud tassen

behoudens eventuele wijzigingen

Bio groenten klein:

Eikenbladsla: de groene grond
Wortelen: België
Oesterzwammen: van Ysacker
Stoofappel Jonagold: België
Aardpeer: de lochting

Bio groenten groot:

Prei: de lochting
Pastinaak: de lochting
Snijselder: de groene grond
Wortelen: België
Oesterzwammen: van Ysacker
Witte kool: het zilverleen/Inagro
Komkommer: België

Bio groenten en fruit maxi:

Prei: de lochting
Rode biet: België
Eikenbladsla: de groene grond
Oesterzwammen: van Ysacker
Komkommer: België
Kiwi: Griekenland
Mandarijn: Italië

Bio groenten en fruit mini:

Eikenbladsla: de groene grond
Oesterzwammen: van Ysacker
Aardpeer: de lochting
Knolselder: het zilverleen
Kiwi: Griekenland
Mandarijn: Italië

Bio Fruit:

Kiwi: Griekenland
Mandarijn: Italië
Sinaas: Spanje
Appel jonagold: België

Aardappelen sarpo mira:

per 5 kg : 5.17€

Uien:

per 3 kg : 3.85 €

Alles van gecontroleerd biologische oorsprong**Een brug te ver? Het verhaal van groei, kracht en levenskwaliteit**

Even ter opfrissing voor de ex- Julienne klanten sedert de laatste 5 jaar en voor de nieuwe biobello plus klanten We schrijven december 2010, Lochting Izegem .
Het woord crisis economie, ook op vandaag nog dagelijks te horen , was toen ook schering en inslag. Met dit bruggenverhaal wilden we toen ook , naast de crisis- problematiek van de reguliere tewerkstelling de sociale economie toelichten .

S., een jongeman van 35 jaar werkte, na een lange isolatieperiode in zijn ouderlijke woning door zijn zware angstproblematiek met angst voor de angst, al een paar jaar in het arbeidszorgcentrum den Tatsevoet in Izegem. Na een proefperiode en met veel moeite (hyperventilatie) slaagt S. er toch in om, het verder afgelegen van zijn ouderlijke woning , sociaal economie project de Lochting Izegem te bereiken. Hier kan hij zelfstandig andere klussen aan en wie weet

S. droomt al lang van een betaalde job! Zoals iedereen weet is het geluk van een mens onlosmakelijk verweven met de kwaliteit van zijn leven, bepaalt door de 3 pijlers: wonen, werken en vrije tijd. Al gauw bleek dat S. de nodige competenties in huis had om zijn droom te realiseren, maar een arbeidscontract als sociale werkplaats met verloning kon hem enkel in Lochting Roeselare aangeboden worden

De volgende maanden draaien we met S. de Vlaamse film de "4 bruggen".

Onder het motto " het samen doen beklift meer dan het praten erover " worden week na week de bruggen langs het kanaal Izegem-Roeselare samen ingenomen met de fiets ... De laatste brug , de Bruane- brug bood het meest weerstand . Na enkele maanden wordt het doel bereikt: betaalde tewerkstelling met sociale werkplaats contract te Roeselare. Maar de stress van de 4 bruggen de avond ervoor en de dag zelf was te groot om dit blijvend vol te houden .

Gelukkig kennen we intussen de competenties van S. en mede door o.a. de opmars van vele TV- kookprogramma's met hun aandacht voor de vergeten wintergroenten zoals pastinaak kan de bestaande infrastructuur de vraag niet volgen en beslist de rvb de bouw van de eco-loods te Izegem , waar S. zijn vaste stek gevonden heeft als onze "huis- pastinaaker". Hetzij als tussenstap, hetzij als voorlopig einddoel . De laatste 3 jaar draait S. nu mee met en tussen onze arbeidszorgers en art. 60' s als enige sociale werkplaats . Ook evenwel met mindere periodes

We schrijven lente 2014. Zijn wij nu samen met S. ontgoocheld? Misschien wel een klein beetje, maar het is zoals een veldrijder die enorm traint en veel doet om te winnen, maar uiteindelijk in de laatste paar honderd meter lek rijdt ... Niet gewonnen, maar o zoveel vooruitgang geboekt !

Staat ook niet in de "missie" van de sociale economie gestipuleerd om klanten met psychische en of mentale problematiek kansen te geven ?!

Met het nieuwe maatwerkdecreet op komst stellen we ons evenwel de vraag hoeveel innames van bruggen de maatschappij verder wil blijven financieren ?

Het FiKriBiLe - team van vzw Lochting, vestigingsplaats Izegem

Macaroni met oesterzwammen en kastanjechampignons**Ingrediënten**

500g elleboog macaroni, 250 g oesterzwammen, 250 g kastanjechampignons, 2 tenen knoflook, geperst, 1 el citroensap, 150 g Roma-tomaatjes gehalveerd, 3 el verse peterselie, gehakt, 2 lente-uitjes (gesnipperd), olijfolie, zout, versgemalen peper

1. Borstel de paddenstoelen schoon en snijd ze in kwarten.
2. Verhit wat olijfolie in de koekenpan en fruit hierin kort de knoflook. Voeg de paddenstoelen toe met wat zout en versgemalen peper en spatel het geheel ca. 4 minuten door de pan.
3. Voeg de gehalveerde tomaatjes toe en laat ze, al roerend, 2 minuten mee garen. Haal de pan van het vuur en voeg dan het citroensap, de peterselie en lente uitjes toe. Roer het geheel goed door elkaar.
4. Breng ondertussen in een grote pan ruim water met zout en een scheur olijfolie aan de kook. Kook hierin de macaroni beetgaar.
5. Giet de macaroni over in een vergiet en laat het goed uitlekken.
6. Meng de macaroni en het paddenstoelmengsel door elkaar en verdeel over 4 borden. Bestrooi met versgemalen peper en wat peterselie en serveer direct.

Bron www.oesterzwammen.nl