



contenu des paquets

sous réserve de modifications éventuelles

Petit panier de légumes bio:

Carotte coloré: les Pays Bas
Chou rave: de lochting
Chou chinois: zilverleen
Laitue iceberg: de groene grond
Grappe de tomates: Belgique

Grand panier de légumes bio:

Blette: de lochting
Chou chinois: zilverleen
Laitue iceberg: de groene grond
Céleri vert: de groene grond
Betterave rouge: de lochting
Grappe de tomates: Belgique
Brocoli

Petit panier mixte bio:

Carotte coloré: les Pays Bas
Blette: de lochting
Laitue iceberg: de groene grond
Céleri vert: de groene grond
Grappe de tomates: Belgique
Banaan
Pomme topaz

Grand panier mixte bio:

Concombre: Belgique
Laitue iceberg: de groene grond
Céleri vert: de groene grond
Grappe de tomate: Belgique
Brocoli
Pomme topaz
Melon galia

Panier de fruits bio:

Banaan
Appel topaz
Melon galia
Pamplemousse rose

Tout est d'origine
biologique contrôlée

Des temps mouvementés

Ça fait déjà un certain temps qu'on sait quoi faire dans les serres et maintenant suivent les activités sur les champs à un rythme bien élevé. De la mi-avril jusqu'à la mi-juillet, on plante moyennement 50000 plantes de poireau toutes les semaines. Au moins une fois par semaine, il est nécessaire de sarcler mécaniquement le sol entre les plantes. Mieux on y arrive, moins il faut arracher manuellement de mauvaises herbes plus tard. A cause de la sécheresse actuelle, les circonstances sont excellentes pour bien réussir à enlever les mauvaises herbes.

Entre-temps, les choux de Bruxelles poussent bien, surtout grâce aux filets contre les oiseaux, vu que la première fois, les pigeons avaient déjà rasé tout le champ en deux jours. Espérons que les ennemis naturels retournent en assez grand nombre, pour limiter cette invasion.

La semaine dernière, on a semé le premier panais, la carotte violette et le persil tubéreux. Pour le moment, on est en train de les arroser, pour avoir une croissance homogène. Celle-ci est avantageuse pour le travail de sarclage plus tard. En même temps, on brûle les mauvaises herbes avant que ces cultures remontent à la surface. La situation idéale, c'est de pouvoir les brûler la veille du moment où les cultures remontent à la surface.

Le temps s'enfuit et sous peu, on passera nos jours sur les champs, accompagnés (espérons-le) par des gens contents et pas trop de mauvaises herbes.

La meilleure laitue iceberg.

- ½ laitue iceberg, 1 petit oignon ou une échalote
- 1 petite pomme aigre-douce, 3 cornichons moyens aigres-doux
- 100g de jambon en bandes, 100g de fromage demi vieux en bandes
- 50g de noix grillées, 50g de raisins lavés et égouttés

Assaisonnement

- 1 c. à soupe de vinaigre blanc, 3 c. à soupe d'huile de tournesol
- 1 c. à soupe de mayonnaise, 2 c. à café de moutarde
- ½ c. à café de miel (ou un autre édulcorant)

Préparation

- Laver la laitue iceberg et la couper en bandes.
- Eplucher la pomme, enlever le cœur et couper la chair en petits dés.
- Couper le cornichon en petits dés. Rompre les noix en plus petits morceaux.
- Mélanger tous les ingrédients pour le dressing dans un bol. Ajouter le dressing aux ingrédients.

Laitue iceberg gratinée**Ingredients:**

- 1 laitue iceberg hachée, 30g de beurre, 150g de lardons, 1 c. à soupe de jus de citron, du sel, du fromage râpé

Préparation :

- Mijoter la laitue dans le beurre. Ajouter les lardons cuits, le jus de citron et le sel (à votre goût). Mettre le mélange dans un plat allant au four et saupoudrer de fromage.
- Griller le plat sous un grill très chaud, jusqu'à ce qu'il se forme une croûte dorée.

Astuces de service :

- Bon en combinaison avec des pommes de terre cuites et une boulette de viande hachée