

inhoud tassen

behoudens eventuele wijzigingen

Bio groenten klein:

Wortelen : inagro
 Stoofappel boskoop
 Veldsla: de lochting
 Knolselder: Vandevijver
 Aardpeer: d' Haens

Bio groenten groot:

Prei: de lochting
 Veldsla: de lochting
 Aardpeer: d' Haens
 Kiem alfalfa
 Komkommer: België
 Broccoli
 Warmoes

Bio groenten en fruit maxi:

Prei: de lochting
 Stoofappel boskoop
 Veldsla: de lochting
 Knolselder: Vandevijver
 Broccoli
 Sinaas
 Banaan

Bio groenten en fruit mini:

Wortelen: inagro
 Stoofappel boskoop
 Veldsla: de lochting
 Knolselder: Vandevijver
 Aardpeer: d' Haens
 Sinaas
 Banaan

Bio fruit:

Appel jonagored: België
 Sinaas
 Banaan
 peer

Aardappelen: Santé

Per 5kg : 4.80€

Ajuin: België

Per 3 kg : 4.075€

Alles van gecontroleerd
 biologische oorsprong

Eerst was er het ei, de bruine legkip en dan de 'Bio Izegemse Koekoek'

Zoals beloofd het vervolgverhaal van de Izegemse kippen. Toen we met Lochting Izegem een viertal jaar geleden beslisten om ook vleeskippen of dubbeldoelkippen (vlees en eieren) te houden leek het bijna natuurlijk dat we via de vzw "De Izegemse Koekoek" hun kippen, het is te zeggen hun eieren, aankochten. Met onze broedmachine konden we aan de slag en na 3 weken van blijde verwachting tippelden de eerste 40 kuikentjes in onze couveuse rond. Jaarlijks houden we een 50-60 tal koekoeks, vertrekkend van onze raszuivere moederdieren. Klanten kunnen bevruchte eieren, kuikentjes en dieren van alle leeftijden tot en met panklare kippen (enkel het slachten is zonder bio label) in de Lochting bestellen. De Izegemse koekoek is een zeer oud Vlaams kippenras, dat in de jaren zeventig van vorige eeuw nieuw leven is ingeblazen.

Een beetje geschiedenis

In 1907 werd in Izegem een vereniging opgericht die de naam "t Neerhof van Izegem" kreeg. In 1909 diende deze vereniging de eerste standaard in onder de naam 'Iseghemschen Koekuit'. Maar het ras is eigenlijk al veel ouder. De eerste vermelding dateert van 1554. Hoe de dieren er toen uitzagen, is niet bekend. Fokkers letten toen namelijk nog niet op het uiterlijk, maar selecteerden enkel op nuteigenschappen. Begin 1900 was men in de streek rond Izegem duidelijk aan het werken aan de veredeling van een zeer oud ras. Foto's uit die periode laten dieren zien met duidelijk de uiterlijke kenmerken van de Izegemse koekoek zoals we die nu kennen. De Eerste Wereldoorlog veegde het ras nagenoeg van de kaart, maar wonderwel lukte het de fokkers vrij snel om deze koekoek nieuw leven in te blazen. Hoogtepunt was de deelname van enkele Izegemse fokkers aan de wereldtentoonstelling in Barcelona in 1924. Na de Tweede Wereldoorlog ging het echter opnieuw bergaf. De streekeigen kippenrassen werden vervangen door verbeterde rassen, die meer rendabel waren. En de Izegemse koekoek onderging hetzelfde lot. In het begin van de jaren zeventig nam Izegemnaar Walter Terryn het initiatief voor het hercreëren van Belgische rassen neerhofdieren, zo ook de Izegemse koekoek. Hiervoor werd de 'Speciaalclub voor de Izegemse koekoek' opgericht. Het kweekproject kon afgewerkt worden met de steun van stad Izegem. Nu, meer dan 40 jaar later, is het resultaat schitterend en heeft de Izegemse koekoek zijn rechtmatige plaats bij de fokkers weer ingenomen. Het is een tamelijk forse vleeshoed dat koekoekskleurig is en een rozenkam draagt. Hij weet zijn kwaliteit als vleesproducent als geen ander te combineren met een goede leg. Gemiddeld leggen de hennen namelijk zo'n 150 eieren per jaar. Karaktergewijs zijn het rustige dieren die betrouwbaar van aard zijn. Deze kenmerken zorgen ervoor dat ze goed scoren bij de particulier die enkele kippen wil houden als compostverwerker. Ook hun reputatie als vleesproducent doen ze alle eer aan. Een aantal Izegemse restaurants hebben ze regelmatig op het menu staan.

Risotto met knolselder en paddestoelen.

Ingrediënten voor 4 personen:

1 ui (gesnipperd), tijm, 1 mespunt gerookte paprikapoeder (Pimenton de la vera. Je kan het gerust weglaten als je het niet hebt, maar het is leuk om te hebben), 250 g risottorijst, 125 ml witte wijn, 250 g oesterzwammen of andere paddenstoelen (in stukjes), 300 g knolselder (in dobbelsteentjes), 1 snuifje gemalen korianderzaad, 150 g gekookte kikkererwten (of bonen), 3 el sesamzaad, 1 takje platte peterselie, olijfolie, citroen, zout & peper

Bereiding:

Verwarm de oven voor tot 225°. Bekleed een bakplaat met zilverpapier. Doe de knolselder in een kom met een scheut olijfolie, peper, zout en koriander. Roer goed om, zodat alle blokjes ingesmeerd zijn. Verspreid ze over de bakplaat en rooster ze zo'n 20 minuten, tot ze zwarte randjes beginnen te krijgen. Stoof intussen de ui met wat zout, tijm en gerookt paprikapoeder in olijfolie, in een grote pan. Voeg de rijst toe en roerbak hem tot hij glazig wordt. Blus met witte wijn en voeg dan pollepel na pollepel bouillon toe, tot de rijst gaar is. Bak intussen de paddenstoelen met wat olie in een schroeiend hete pan. Mix de kikkererwten met een schepje bouillon en een scheut olie tot een puree. Rooster het sesamzaad in een droog pannetje tot de zaadjes beginnen te springen. Niet te veel laten verkleuren. Plet ze in een vijzel, samen met een theelepeltje zout. Deze mengeling heet gomasio. Roer de kikkererwtenpuree onder de risotto. Hij moet mooi smeugig zijn. Voeg de knolselder en de paddenstoelen toe. Breng op smaak met peper, zout, citroen en olijfolie. Strooi er sesamzaadjes en fijngesneden peterselie op. Bron evavzw.be