

GH Luxemburg 2010: Culinaire wandeling – Vlaanderen: Pompoen-pastinaaksoep

Vlaanderen koos voor Pompoen-Pastinaaksoep met Peper (PPP). We lieten ons inspireren door een recept dat ooit op de website verscheen van EVA (Ecologisch Vegetarisch Alternatief, www.vegetarisme.be). De seizoenskalender voor groenten en fruit leidde ons naar de geschiktste ingrediënten.

PRODUCENT: de Meester-Wroeterij

Onze producent boer Lieven van De Meester-Wroeterij (www.demeesterwroeterij.be) leverde de ingrediënten (pompoen, pastinaak, uien, peterselie). De Meester-Wroeterij is een gemeenschaps-bioboerderij waar boer Lieven de mensen opnieuw wil laten aarden en verbonden wil laten voelen met de seizoenen en de natuur. Mensen uit de buurt kunnen een oogstaandeel kopen als vooruitbetaling op de oogst. De aandeelhouders dienen zelf te oogsten. Mee helpen op de boerderij bij planten, zaaien, wieden... kan natuurlijk ook. Het gehele project ademt de duurzaamheid uit:

- Ecologisch verantwoord: meewerken met de natuur, companion planting, biologische teelt, eigen zaadteelt, verplaatsingen te voet – de fiets...
- Versterken sociaal kapitaal: (nieuwe) gemeenschap opbouwen, mensen uit de buurt leren elkaar kennen, leren ook van elkaar, medezeggenschap aandeelhouders...
- Economisch verantwoord: aandeelhouders investeren vooraf in de oogst, zekerheid voor de landbouwer, open boekhouding, transparantie...
- **Educatieve werking:** daaraan wordt een educatief luik gekoppeld om volwassenen, jongeren en kinderen opnieuw in contact te brengen met landbouw en natuur en de boeiende interactie tussen beide (educatief-therapeutische boerderij). In opbouw – boerderijklassen bestaande uit een traject over de seizoenen.

De biologische verscheidenheid wordt versterkt door het zaaien en planten van een heel divers aanbod van groenten en fruit (vergeten groenten), door aanplant van kleine landschapselementen en bloemenrijke bufferstroken (natuurlijke predatie van plaaginsecten), door het kweken en oogsten van eigen zaad.

Gemeenschapsbioboerderijen zijn beter bekend onder benaming CSA (Community Supported Agriculture). In Vlaanderen is een netwerk in opbouw. Er is een website van de Vlaamse CSA boerderijen: <http://www.csa-netwerk.be>. Reeds drie bedrijven zijn actief (Leuven – Gent – Deinze). In Frankrijk en Wallonië zijn er de zogenaamde "GASAP" die aansluit bij "Terre de Liens". In NL noemt deze beweging "PERGOLA". In Japan (waar de beweging in 1965 ontstond op initiatief van bezorgde moeders die "gezonde voeding" voor hun baby's wilden) noemt deze "TEI-KEI".

Contact:

Lieven Godderis

Krekelstraat 171

9800 Astene-Deinze

lieven@demeesterwroeterij.be

0475 233043

<http://www.demeesterwroeterij.be>

	september	oktober	november	december	januari	februari	maart	april	mei	juni	juli	augustus
aardappel	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
andijvie	•	•	•	•				•	•	•	•	•
asperge									•	•		
aubergine	•	•								•	•	•
bloemkool	•	•	•					•	•	•	•	•
broccoli	•	•	•							•	•	•
champignon	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
courgette	•										•	•
doperwt										•	•	
knolselder	•	•	•	•	•	•	•					•
komkommer	•	•							•	•	•	•
kropsla	•										•	•
paprika	•	•								•	•	•
pastinaak			•	•	•	•	•					
pompoen	•	•	•	•	•	•						•
prei	•	•	•	•	•	•	•	•			•	•
prinsessenboon	•	•								•	•	•
rode kool	•	•	•	•	•	•					•	•
savooikool	•	•	•	•	•	•				•	•	•
selder	•	•	•	•			•	•	•	•	•	•
spinazie	•	•					•	•	•	•	•	•
tomaat	•	•								•	•	•
ui	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
veldsla		•	•	•	•	•						
witloof		•	•	•	•	•	•					
witte kool	•	•	•	•	•	•	•				•	•
wortelen	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
aardbei									•	•	•	•
appel	•	•	•	•	•	•						•
druif	•	•	•									
framboos	•	•								•	•	•
kers											•	•
meloen	•	•										•
peer	•	•	•	•	•	•						•
pruim	•										•	•
rabarber								•	•	•	•	
rode bes										•	•	

EDUCATIEVE PARTNER: Velt vzw (Vereniging voor Ecologisch Leven en Tuinieren)

Soep op School en de ecosmos

Voor het tweede jaar op rij lanceert Velt en FARO de actie Soep op School. Tijdens de Week van de Smaak duiken menig scholen de keuken in om er met een dampende pot soep terug uit te komen. Velt stimuleert de scholen om te kiezen voor een duurzame soep. Scholen die kiezen voor soep met groenten uit de streek, bioproducten of seizoensgroenten maken kans op een gratis workshop 'ecosmos'. In deze workshop gaan we op zoek naar de link tussen klimaatverandering en voeding. De ecologische principes die uit deze workshop naar voor komen, worden daarna direct toegepast in een ware kooksessie. Een lekkere broodjeslunch met een biologisch groentebeleg van eigen maak is het smakelijke resultaat.

Contact:

Dorien Pelckmans

educatief medewerker

03 287 80 67

dorien.pelckmans@velt.be

Velt vzw, Uitbreidingstraat 392c, 2600 Berchem - 03 281 74 75 - www.velt.be