

EEN BIENZWERM IN MEI, GOED TEKEN VOOR DE WEI!



Recyclage op zijn best

Een team van ± 50 personen die instaan voor een productie van ± 2000 personen per dag, helaas komt hier ook dagelijks een hele administratieve afhandeling aan te pas: productieplanningen en fiches, maaltijdrondelijsten voor onze chauffeurs en etiketten in allerlei formaten.

Naast het gebruik van zoveel mogelijk recyclebaar materiaal is er uiteraard ook ruimte voor creatief omgaan met deze materialen. De schoonzus van onze diëtiste Leen toverde lege etiket rolletjes alvast om tot deze fantastisch mooie paasmandjes. Topidee !!!!!!!



Veresto stelt voor, De Pleynhoeve

De Pleynhoeve is een begrip in de Kempen en ver daarbuiten. Jarenlang hebben Sus en Roos Van Olmen-Peeters hun hart en ziel in het bedrijf gestoken. In 2018 heeft Ben (de jongste zoon van Sus en Roos) samen met zijn vrouw Katrien en hun 3 kinderen: Renée, Sus en Juliette, het bedrijf overgenomen. Niet alleen de uitmuntend geteelde asperges, maar ook de klantvriendelijkheid en familiale sfeer zijn grote troeven op deze boerderij. Sinds dit seizoen kan je er ook terecht voor hun superieure aspergesoep naar het recept van Roos.

De Pleynhoeve is niet alleen de leverancier van de heerlijke asperges op onze koude schotels. Op 24.25 en 26 mei organiseren ze samen met Link21 een waar aspergefestival, een gastronomisch diner midden op de aspergevelden: waar tuinbouw en gastronomie elkaar ontmoeten.

De Chef neemt u mee voor een culinaire reis met als bestemming "het witte goud op z'n best". Een aanrader voor elke aspergeliefhebber, maar omwille van het gigantisch succes van vorige edities is snel reserveren de boodschap: link21@groepvaneyck.be of 014/28 30 46.



EINDE VAN MEI, STAARTJE VAN DE WINTER!



Maar toch nog oppassen voor die vervelende ijsheiligen. Ze zijn de schrik van elke ongeduldige tuinier. Ze markeren de periode van 11 tot 14 mei, in de volksmond (en grotendeels ook volgens de weerkunde) de laatste dagen waarop nachtvorst mogelijk is en jonge plantjes dus best nog niet buiten overnachten.

In sommige landen zijn de ijsheiligen met drie, soms zelfs met vijf, bij ons zijn ze doorgaans met vier.

Wie waren ze eigenlijk, die beruchte ijsheiligen?

- Mamertus (11 mei): Mamertus was in de 5^{de} eeuw bisschop van Vienne (Frankrijk). Hij staat gekend als een eigenreide, maar gewaardeerde bisschop.
- Pancratius (12 mei): Pancratius werd geboren in het westen van het huidige Turkije rond het jaar 290. Hij werd al snel wees; zijn oom adopteerde hem. Samen reisden ze naar Rome toen Pancratius 13 was. Ze kwamen er onder de indruk van het christelijk geloof en lieten zich dopen.
- Servatius van Maastricht (13 mei): Servatius (Servaas) van Maastricht was in de 4de eeuw de eerste bisschop van Tongeren. Hij maakte een pelgrimsreis naar Rome en stierf in Maastricht, zijn nieuwe bisschoppelijke zetel.
- Bonifatius van Tarsus (14 mei): Bonifatius was een welstellende Romeinse burger die in 307 de marteldood stierf tijdens de christenvervolging.

RECEPT VAN DE CHEF: Aspergesoep

Ingrediënten voor 4 personen

- 1.5 blokje groentebouillon
- 2 liter water
- 1.5 kg witte geschilde asperges
- 1 aardappel, halve ui, 1 wit van prei
- klontje bakboter

Bereiding

- Alle groentjes behalve de asperges fijn snijden en aanstoven in boter
- De puntjes van de asperges snijden, rest van de asperges fijn snijden en toevoegen aan de gestoofde groentjes. Gedurende 6 minuten laten stoven
- Water en groentebouillon toevoegen en laten koken tot alle groentjes zacht gekookt zijn
- Soep glad mixen en hierna de aspergepunten toevoegen en laten gaar koken
- Afwerken met een blaadje groen en indien gewenst een beetje room

