pakketbrief 2 oktober

Dag iedereen

Het Ambrozijnteam is een beetje uitgeteld voor de moment, vandaar dat mijn belofte om terug elke week een
brief te voorzien mislukt is. Het is een fenomeen dat zich elk jaar manifesteert bij de ganse boerengemeenschap. Het veld en het te gebeuren werk is sinds maart aanwezig in onze hoofden.
In het begin van het seizoen begon de dag steevast met het openen van enkele weerberichtenapps en ook de
dag eindigde zo. En soms gluurden we over de middag ook nog eens. Heel handig dat een boer niet meer op
een vast uur aan de radio of tv moet gekluisterd zitten. En ook handig dat dit gewoon vanop het veld kan.
Ommezijde van de medaille is dat ik tijdens de droogte en extreme temperaturen in augustus ‘s nachts wakker
werd door de onrust in mijn hoofd en ook naar het weerbericht keek. Het weerbericht veranderde constant en
ik werd wat wanhopig voor al de groenten die 40 graden moesten doorstaan. Wanneer kwam die regen toch?
Soms komt mijn pa langs met het laatste nieuws over het weer. De vaste gewoontes van vroeger zitten er nog
in bij hem: zowel radio als tv weerbericht worden 2x per dag bekeken en beluisterd op de vaste uren. Het
cliché is niet voor niets dat boeren altijd over het weer praten. Bon, om bij de clue van mijn verhaaltje te
komen: Sander en ikzelf kijken nog om de 2 à 3 dagen naar het weer. Onze kracht is wat afgenomen in
vergelijking met het afgelopen seizoen, net zoals de zonnestralen. Antoinette was ook wel uitgeput van het
afgelopen seizoen en heeft eventjes loopbaanonderbreking genomen. Ze focust zich nu terug op haar
opleiding tot bioboerin en op het op krachten komen. Waar blijft die winter, denken we stiekem?
‘t Is herfst en het werk is wat minder dringend dan in de lente en zomer, maar toch is er nog

een hoop te
doen. We oogsten veel, planten voor de winter de veldsla, spinazie, kervel, rucola,...in de tunnels. We zaaien
ook groenbemesters op de stukken veld die al vrijgekomen zijn (zoals de pompoenen die we vorige week
binnenhaalden voor de bewaring).
Groenbemesters zijn plantjes die voorkomen dat de aarde bloot ligt in de winter. Ligt de aarde bloot, dan
spoelen voedingsstoffen in de bodem sneller door naar het grondwater. Het is ook beter voor de
bodemstructuur: met een plantje in de aarde regent de grond niet toe. Het groen materiaal dat geproduceerd
wordt is ook extra interessant voor ons: in het voorjaar wordt dit licht ondergewerkt en is dit mooi voedsel
voor de regenwormen en ander bodemleven dat de rottende massa verwerkt tot vruchtbare humus! En zo
werken we dus aan het vruchtbare bodem voor volgend jaar en voor komende generaties. We zijn ook al bezig
met de aardbeien voor volgend jaar: deze planten we in augustus en vragen nu nog onderhoud tot de winter
alle groei stillegt. We moeten ook onze serre nog klaarmaken voor komende maanden: we hebben nog geen
deftige deur gemaakt aan de straatzijde, de beregening moet nog geïnstalleerd worden, goten gehangen
worden....we zijn wel nog even zoet!BELANGRIJKE MEDEDELING
De watermeloenen zijn van eigen teelt. Het is het eerste jaar dat we er kweken, en we hebben nog niet zo veel
ervaring. We weten al heel goed wanneer ze rijp zijn, maar het subtiele verschil tussen rijp en overrijp behoort
nog niet tot onze competenties. Wanneer jullie dus een watermeloen kregen die te melig was, laat het
alstublief weten!!!

Ook nog eventjes vermelden dat onze pakketten sinds juni 100% eigen teelt zijn. Daarvoor was het natuurlijk
ook grotendeels eigen teelt, maar moesten we toch aanvullen met gerief van andere boeren. We zijn
supertrots hierop!
Wat receptjes hieronder. En hopelijk hebben jullie de pikante landkers van vorige week overleefd. Landkers is
het zusje (of broertje? Ik weet het niet zo goed, maar ik denk dat landkers een straffe madam is) van
waterkers.

Groetjes Christel

Paksoi met geitenkaas uit de oven

Fruit 1 in ringen gesneden sjalotje en 1 geraspt teentje knoflook aan in wat olijfolie tot ze glazig zijn. Voeg dan
de in stukken gesneden steel van 1 stronk paksoi toe en bak even mee tot die wat zachter wordt. Voeg het in
reepjes gesneden bladgroen van de paksoi en 1 in blokjes gesneden tomaat toe. Bak heel even mee tot het
groen een beetje slinkt. Neem van het vuur en breng op smaak et peper en zout. Doe in een ovenschaal en
verdeel er 150 à 200 g verse geitenkaas over. Gratineer ca 10 min in een voorverwarmde oven onder de grill.

Paksoi ovenschotel

Stoof 2 gesnipperde uien in wat olijfolie tot ze glazig zijn. Voeg 1 in stukken gesneden struik paksoi en 1 in
stukken gesneden stronk bleekselder toe. Stoof een tiental minuten. Voeg eventueel een bodempje water toe.
Meng ondertussen 50 g geraspte kaas, 3 losgeklopte eieren, 2 el marjolein (of oregano) en 1 el tijm. Voeg
hieraan peper, zout en nootmuskaat toe. Meng de groenten en het kaas-kruidenmengsel. Doe dit in een
ingeboterde en ingebloemde ovenschaal (of gebruik een bakpapier) en bestrooi met een mengsel van
paneermeel en amandelschilfers. Leg hierop enkele klontjes boter en zet ca 30 minuten in een
voorverwarmde oven van 180°C. De bovenkant moet een mooi goudbruin korstje zijn.

Gestoomde paksoi

Paksoi is ook zeer lekker gewoon heel simpel gestoomd. Snij de wortelaanzet weg en snij dan de bladeren met

de stelen in niet te fijne stukken. Leg ze in de pot met een bodempje water (zonder netje) en stoom gaar.
Kruiden met peper, zout en nootmuskaat.
Tip: Je kan aan het stoomwater ook 1 tl kurkuma toevoegen. Als de paksoi gaar is, kan je er eventueel dan
ook nog wat sojaroom aan toevoegen.

Romige paksoi

Bak 1 tl geraspte gember. voeg een in grove stukken gesneden paksoi toe en bak even mee. Blus met een
scheut sake of droge sherry en voeg eveneens 1 dl (soja)melk, een half blokje bouillon en 1/2 tl honing toe. Zet
een deksel op de pan en breng aan de kook. Laat zachtjes sudderen tot de paksoi gaar is (ca 10 min). Bind de
saus dan met maïzena en breng op smaak met peper, zout en eventueel een scheutje sesamolie.