nieuwsbrief 13 november: Afscheid

Dag iedereen

Waar zou ik nu eens het briefje mee beginnen...In het hoofd van iemand die vaak buiten is, is het weer alWeer hét onderwerp om over te keuvelen. Lekker weertje hé. En in de serre is het zelfs t-shirt weer, zalig! Oogsten in dit weer is zalig, en zelfs opruimen is gezellig We zijn de afgelopen twee weken bezig geweest met de vruchtgewassen op te ruimen: tomaat, paprika en aubergine. De tomaten zijn sinds twee weken opgeruimd en de laatste tomaatjes staan te rijpen in de living. De tomaten waren nog maar weg, of het stond er al volgeplant met winterpostelein, veldsla en kervel.

De paprika is gisteren geoogst, en de planten liggen uit hun moederschoot getrokken en klaar voor de composthoop waar ze weder zullen keren tot aarde (oei, als mijn pastoorgehalte te groot wordt, mag je mij dit steeds laten weten). De paprika rijpt ook nog na in de warmte van je living, een groene paprika is immers in feite een onrijpe paprika. Er zijn planten die rode paprika geven, andere geel of oranje, maar ze starten allemaal als groene. Kleine nuance: enkel die die al heel licht beginnen te verkleuren zullen narijpen.

Het is ergens wel raar om afscheid te nemen van deze plantjes, we hebben er een bepaalde band mee opgebouwd. Ik wil niet al te veel mijn plantjes verpersoonlijken, maar toch is er een soort van liefdesband tussen de boer en zijn gewassen. Mijn zoontje gaat volgende week voor de eerste keer naar school en (met iets minder intensiteit natuurlijk), voel ik toch ook wel trots als ik onze oogsten mag loslaten voor hun volgende stap naar jullie bord. Een grote trots bij de vruchtgewassen! Een vruchtgewas is helemaal anders dan bv. een bladgewas. Eerst verzorgen we de plant, mag die groeien, dan bloeien, en snoeien we die onderwijl ook. Daarna pas geeft ze ons beloning voor het werk en beginnen de vruchten te groeien. De plant mag zijn hele levensloop doorlopen, uiteindelijk zijn voorplanting met zaadjes volbrengen, en ook het begin van de aftakeling meemaken. Bij een kropje sla oogsten we de plant eigenlijk in een heel vroeg stadium van zijn ontwikkeling. Ook een sla zal uiteindelijk bloemen en vervolgens zaden ontwikkelen, maar dat mogen ze niet meemaken. De vruchtgewassen staan zo lang in de serre, dat we het gewoon zijn dat ze daar staan. Wanneer ze weg zijn, doet het wat raar in het begin, terwijl ik me eigenlijk niet meer zo goed herinner waar de sla heeft gestaan. Een glinsterende foto van deze zomer met Andreas en de tomaten is hier wel passend dacht ik zo.

De zoete aardappels die nu (en vorige week) in het pakket zitten, zijn van EIGEN KWEEK! Cool hé! We hebben ze in de serre geplant rond begin mei, en nu zijn we dus aan de oogst bezig. Het ene bed is al geoogst en rucola staat al geplant. De volgende bataten (= zoete aardappel) wachten geduldig nog eventjes in de grond, en op die plaats worden er in januari de

eerste busselwortels gezaaid. Zo keert de cirkel steeds maar terug, want deze week oogstten we de laatste busselwortelen van ons veld. De eerste oogst is dan voor eind april.

Receptjes voor de boerekool en zoete aardappel hieronder. Zoete aardappel is niet zo moeilijk, maar om boerekool lekker klaar te maken is wat meer kundigheid voor nodig.

Tot zover de melancholie voor vandaag, terug aan het werk!groetjes Christel

Boerenkoolchips met gedroogde tomaatjes

Hak 5 el pitten (zonnebloem, cashew, pijnboom, walnoot of hazelnoot, de keuze is aan jullie), 3 el olijfolie, 1 tl zout en 1 teentje knoflook in een keukenmachine. Moet niet superfijn zijn, er mogen nog kleine brokjes inzitten. Voeg hieraan 6 gedroogde of halfdroge(al in stukken gesneden!) aan toe en hak opnieuw tot de tomaatjes ook redelijk klein zijn. Meng dan met 2 el citroensap. Doe de bladeren van 1 stronk boerenkool en verwijder de grove nerven. Scheur in stukjes. Doe de pasta samen met de stukken boerenkool in een kom en meng goed met je handen. Makkelijkst is een beetje te "kneden". De pasta moet de boerenkool goed bedekken. Leg op een bakplaat met bakpapier en zet ca 1 uur in een voorverwarmde oven van 100°C. Vanaf 30 min regelmatig kijken en eens schudden of mengen. Als de boerenkool krokant er uit halen en laten afkoelen. Kan zo als aperitiefhapje of bijgerechtje gegeten worden**.**

Je kan ook de makkelijke versie maken, en de gescheurde boerekool gewoon met olijfolie en grof zout mengen en wat 'kneden', gebruik voldoende olijfolie en roer dus af en toe. Ik zet mijn oven dan op 140 zodat het wat sneller gaat, maar dan moet je de oven echt heel goed in de gaten houden. Want de boerekool brandt nogal snel aan.

Gestoofde boerenkool

Was de bladeren van 1 boerenkool goed, verwijder de nerven en scheur in kleinere stukjes. Leg ze in een pot met kokend water en kook 5 min. Fruit 2 in ringen gesneden uien, 1 fijngesnipperd rood pepertje en 1 geraspt teentje knoflook in wat olijfolie. Voeg na ca 5 min de voorgekookte boerenkoolbladeren toe. Bak verder, onder voortdurend omroeren. Als de boerenkool gaar is (ca 1 kwartier), op smaak brengen met peper en zout. Ook lekker met gebakken spekjes. Of sojasaus in plaats van met zout gebruiken. Of je kan ook wat geroosterde sesamolie op het einde er bij doen.

Bataatpuree

Kook 2 geschilde en in stukjes gesneden bataat in<u>een beetje water</u> samen met 1 el versgeraspte gember en een kaneelstokje tot alles gaar is (ca 1 kwartiertje). Je moet de zoete aardappel zeker niet helemaal onder water zetten zoals gewone aardappels! Dan gaat er te veel smaak verloren! Haal het kaneelstokje er uit en giet eventueel overgebleven water af. Pureer de bataat wat (plantaardige) room. Breng op smaak met wat zout**.** Zonder kaneel lukt ook heel goed, en dan kan je eventueel wat curry of paprikapoeder toevoegen als je dat wenst.