nieuwsbrief 22 oktober 2021

Dag iedereen!

Let op deze nieuwsbrief is wat lang, maar ik zat volledig 'in the zone' en 'in the flow'.

Dinsdag kwam een vrouw langs die op zoek is naar een stageplaats voor tijdens haar opleiding in Landwijzer. Dat is een 3-jarige opleiding tot bioboer of boerin. Het is een zelfzekere vrouw die weet wat ze wil. Ze is boerendochter, ik schat dat ze eind de 30 is (ik durfde nu wel haar leeftijd niet vragen), en nu wil ze proberen in de landbouw te gaan. Ik schrok er een beetje van hoe goed ze voorbereid was, maar het gaat om een stage die normaal over 1 volledig jaar loopt. Ze ging naar 10 bedrijven op bezoek en had een toch niet zo korte lijst met vragen opgesteld.

De 3 meest confronterende vragen waren: Waarom wil je een stageair aanvaarden? Wat vind jij belangrijk om een stageair te leren? Wat zijn belangrijke waarden in het bedrijf? Ja wadde! Maar eigenlijk wel heel boeiend om dit eens te delen met jullie.

Waarom een stageair? Ik vind het belangrijk dat er meer bio komt. Nu is van gans het areaal landbouwgrond in Vlaanderen maar 1,5 procent bio. Dat kan beter, toch?

Wat wil ik ze zeker leren? Een bioboerderij is niet een moestuin, ook al lijkt het hier wel meer op een moestuin dan het standaard landbouwbedrijf. Het is een bedrijf, dat professioneel moet zijn, dat moet efficiënt en rendabel werken (of toch tenminste op weg is naar die rentabiliteit zoals ons bedrijf).

En ook: het is allemaal zo simpel niet.. Niet om de stageairs hun dromen kapot te doen, maar het is wel belangrijk om realisme mee te geven.

En nog het meest belangrijke dat ik in mijn beginjaren heb moeten leren: observeren. Gewoon kijken naar je planten, zodat je ze echt kan leren kennen in hun zijn. Welke omstandigheden hebben ze nodig om content te zijn? Waarom zijn ze precies niet zo happy? Ik zie tegenwoordig van ver als de groenten vitaal, energiek en gewoonweg in hun nopjes zijn, maar dat is oefenen.

Dat zijn daarom niet dé waarden die prioritair zijn op onze boerderij. Ok, je hebt je doelstelling om voedsel te produceren. Maar het is zo'n groot deel van de dag -en dus van je leven- dat er meer moet zijn dan de focus op productie.

Leven- Deze plaats mag een plaats zijn waar er volk over de vloer komt! Er zijn hier doorheen de jaren al heel veel mensen gepasseerd om op het veld te werken. Sommigen voor een lange tijd, anderen heel kort. Door het feit dat er een hoogseizoen is, zijn er in die periode zo veel handen nodig, dat het vaak gebeurt dat er veel verschillende mensen passeren. Ook mensen die vaak hun weg zoeken in het leven,of moeilijk in de veeleisende 'gewone' jobs hun aarding kunnen vinden. Maar telkens doet de ervaring iets met de mensen. Mensen kansen geven om hier te zijn, tussen de groenten en het fruit. Af en toe een rondleiding, en volgend voorjaar doe ik graag een opendeurdag (yes!). Daarom vind ik het ook fijn als de mensen in de zomer zelf aardbeien en bessen komen plukken. Onze groenten zijn heel mooi zichtbaar vanop straat, en hoe vaak ik al gehoord heb dat de mensen hier zo graag passeren om eens te kijken naar de groenten (en misschien ook naar de boeren en boerinnetjes die hier rondlopen, wie weet :)). LEVEN!

Leven- niet alleen menselijk maar ook bewondering en verwondering over de oerelementen, de oerkrachten en de schoonheid van de natuur.

Respect- voor elkaar en ook zeker voor de aarde. Echt letterlijk de aarde: zij is de basis voor onze voeding. Prachtig toch!?

Autonomie is ook zo eentje. Wij zijn vrije mensen, geen slaven van de voedselindustrie die boven de hoofden van de boeren wordt geregeld, Wij willen arbeidsvreugde en voldoening gevend werk. En zelf beslissingen kunnen maken, zaken in eigen handen nemen. Potvolkoffie!!

Zo, tot daar. Andijvie is misschien wat minder gekend tegenwoordig, dus enkele kooktips. De meest klassieke manier om andijvie te maken is stoven en daar dan witte saus bij. Heerlijk! Andijviepatatjes zijn ook super en gemakkelijk: andijvie stoven, patatten koken, mengen en een pureetje van maken, kruiden met peper, zout en nootmuskaat. Bij beide voorafgaande bereidingen is een gestoofd sjalotje of anjuintje steeds lekker en smaakvol, alsook wat gebakken spek. Je kan in de andijviepatatjes ook bv zoete aardappel of butternut toevoegen in blokjes om het geheel wat zoeter te maken.

Andijviesoep met bonen

- witte boon (gedroogde)400gr
- andijvie500 g
- lente-uien 5 of 1 staal prei
- knoflook4 teentjes
- ui1
- groentebouillon1 l
- gedroogde tijm½ kl
- olijfolie

- peper en zout

  Laat de bonen een nacht weken in koud water. Giet ze af. Doe ze in een soeppan, overgiet met water, breng aan de kook en schuim een paar keer af. Zet er het deksel op en laat minstens 40 minuten koken, of tot ze goed gaar zijn.Spoel de andijvie en snij in repen. Pel en snipper de ui en de knoflook. Fruit de ui glazig in olijfolie. Doe er de knoflook, andijvie en tijm bij. Schenk er de bouillon bij, dek af en laat 10 minuten koken.Giet de bonen af (bewaar het kookvocht), doe ze bij de soep.Snij de lente-ui in ringetjes. Doe ze bij de soep. Breng op smaak met peper en zout. Laat 5 minuten zacht koken..

Romige andijviestoemp met zongedroogde tomaatjes en geroosterde pijnboompitten lekker met krokant gebakken berloumi (=bakkaas)

- andijvie250 g
- aardappelen500 g
- vers basilicum1 handje
- zongedroogde tomaten200 g
- pijnboompitten40 g
- mascarpone120 g
- peper en zout

Schil de aardappelen en kook ze gaar in lichtgezouten water. Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan goudbruin. Snij de zongedroogde tomaatjes klein. Maak de andijvie schoon en snij ze fijnGiet de aardappelen af en stamp ze fijn. Zet opnieuw op het vuur en meng er de andijvie, de mascarpone en de tomaatjes onder. Kruid met peper en zout.Schep de puree in een schaal of kom. Druppel er nog wat olijfolie over en bestrooi met de pijnboompitten. Werk af met het basilicum.

gekarameseerde Butternut-pompoen

Schil de pompoen, halveer het verdikte uiteinde in het midden, verwijder de pitten, zet de pompoen weer in elkaar en leg deze op een bakplaat. Snijd de pompoen in schelletjes, maar snijd hem niet door (blijf zo een 4 cm van de bodem van de butternut zodat hij nog aan elkaar hangt.

Schil de knoflook, pers hem, meng hem 1 koffielepel honing, 1 bruine suiker, 1 dijon moster, 40 gr gesmolden boter, 2 eetlepels balsamicocreme (of gewoon 1 soeplepel balsamico gemengd met honing tot je stroperig goede hebt als je dat niet in huis hebt, en optioneel gerookt paprikapoeder.

- 1 tbsp light brown sugar
- 1 tbsp honey
- 1 tsp Dijon mustard

- 40g salted butter
- 2 tbsp balsamic glaze
- 1 tsp smoked paprika

Strijk de pompoen in met de helft van de marinade, let erop, dat ook de snedes nat worden. Plaats de pompoen in de voorverwarmde oven op 180°C (circulatielucht: 160°C) en bak ca. 40 à 45 minuten. Strijk hem regelmatig in met de overige marinade.

Plaats de pompoen op een serveerschaal en besprenkel met de resterende jus van de bakplaat. Snijd de tuinkers van het bed, garneer de Hasselback-Butternut-pompoen ermee en serveer hem.