nieuwsbrief 29/01/2021

Dag lieve Ambrozijnen

Een zéér late nieuwjaarsbrief dit jaar! Een teken aan de wand misschien? Een teken is natuurlijk op vele manieren te interpreteren. Je hoort me al komen, hier volgen de interpretaties!

Is het misschien nog zo druk? Nee hoor, valt reuze goed mee eigenlijk. Maar toch kunnen we onze tijd wel vullen, ook omdat we natuurlijk nu met veel minder mensen hier werken dan in de lente en zomer, wanneer het alle hends aan dek is. De laatste maand hebben we de boomgaard uitgebreid en zijn we voorbereidingen aan het treffen om er dan schaapjes in te steken. We oogsten nog buiten en uit de serre, niet uitbundig, maar toch. De aardbeien hebben ook al onze zorg nodig. We hebben de serrebogen er over gezet en de ankers in de grond gedraaid van twee serres van 55m. Klaar om volgende week (als het weer meezit) overdekt te worden met plastic). Voorts is het Favv op bezoek geweest vorige week, dus daar was ik ook alweer een tijdje mee zoet :).

Zijn de Ambrozijnen zo moe misschien? Nee hoor, valt reuze goed mee eigenlijk. We zijn zelfs al volop aan het voorbereiden voor het volgende seizoen. Alles tot in de puntjes plannen: alle zaad bestellen, wat waar wanneer komt, plantgoed bestellen, gewasbeschermingsdoeken, compost en champost,...en ga zo maar door. Er is zelfs een bedrijfsadviseur van Inagro (centrum voor onderzoek naar landbouw) gekomen om het hele plan super goed te begeleiden en te adviseren. Wat is er toch veel ondersteuning mogelijk in België voor vanalles, zolang je de weg goed vindt.

Zijn de Ambrozijnen het beu om briefjes te schrijven? Nee hoor, maar het is wel zo dat ik probeer om goed voor mezelf te zorgen zodat ik in maart volop energie heb om de nieuwe plantjes te verwelkomen. En daarom zeg ik wel soms -ik ben heel eerlijk!- 't is genoeg voor vandaag, morgen is er ook nog. Uitstellen is alleen niet altijd zo'n goed idee als het op werkvooruitgang gaat natuurlijk, maar is wel deugdoend voor mijn eigen lichaam en geest! Ik vind het nog steeds heel heel belangrijk om jullie te laten weten wat wij hier allemaal doen!

Volgens mijn eigen interpretatie is de grootste reden omdat de wand eventjes wat tijd nodig heeft gehad om geordend te worden! Het was me wel een jaartje 2020, naast Corona. Zo helemaal een ander bedrijf beginnen (nvdr Voor wie nog niet zo lang lid is geworden van de Ambrozijnenclub, de boerderij werd samen door Christel en Jarno geleid, maar na de echtscheiding moest Christel verder met een nieuw team en ook een nieuw bedrijf, aangezien de boer weg was, en ook een deel van de afzet en infrastructuur en kennis), is toch niet niets

geweest. En om de voorbije periode te kunnen overschouwen, is er soms wat tijd nodig. Haast helpt gewoon niet. Eerst wat orde over 2020 om zo ook wat meer orde in 2021 te krijgen. Maar het begint wel te komen hoor!

We wensen jullie toch nog een mooi 2021 en hopelijk zal het dit jaar mogelijk zijn om jullie hier te mogen verwelkomen!

Nog iets over de groenten natuurlijk ook!

Er zit YACON in het pakket, helemaal van eigen kweek! Het is een knol die aan de voet van een grote plant groeit. Het is blijkbaar familie van pastinaak en schorseneer...De knol is erg zoet om te eten, je kan ze wokken, stoven of rauw eten. Enige waar je moet voor opletten is dat eens versneden de knol snel bruin wordt. Dus bij salades voeg je beter wat azijn/citroen toe. Een soepje met als basis ajuin en prei (en eventueel aardappelen) en lekkere bouillon is ook goede optie. De yacon is ideeal voor een winterse salade. Je kan het een beetje gebruiken zoals je een appeltje zou gebruiken in een salade. Ideale combinatie dus met worteltjes en/of knolselder geraspt. Zelf zou ik er dan nog wat rozijntjes of (geroosterde) nootjes aan toevoegen**,**en ook wat balsamicoazijn (of citroen), olijfolie en peper en zout. Blijkbaar is het ook lekker in een taart...

Een specialere dressing om de yacon rauw te eten hieronder.

Yacon in sesamshoyumarinade

Nodig voor vier
400g yacon
2 el shoyu
1 tl geroosterde sesamolie
1 tl rijstazijn
1 el geroosterd sesamzaad

Yacon in fijne schijfjes snijden
Maak een marinade van de bovenstaande ingrediënten en laat enkele uren trekken.

groetjes Christel

Qudratullah, Sander en Sam