nieuwsbrief 23 april

Dag iedereen!

Wat lang is het geleden dat jullie nog eens een nieuwsbriefje hebben gekregen! Ik zat er wel mee in hoor, hebben jullie jullie plan kunnen trekken met al die speciale groenten de laatste weken??

Paksoy, warmoes, raapsteeltjes,asia mix, wat hadden we nog allemaal.... Waarom kweken we eigenlijk zo een grote diversiteit aan groenten? Je zou enerzijds kunnen zeggen omdat we houden van variatie, omdat de natuur veel diverser is dan tomaat en sla, en dat wij jullie ook willen uitdagen om met die schoonheid aan de slag te gaan. Zeker en vast! Maar er spelen nog andere zaken mee: de uitdagingen van het seizoen en de zorg voor de bodem.

Het seizoen van de lente: hoe vrolijk zijn we dat we zo veel kunnen planten en zaaien! Telkens als er nieuwe plantjes toekomen van de kwekerij kriebelt het om die in de grond te steken en hop laat ze maar groeien!! Maar: het is nog koud 's nachts, we kunnen ze niet opjagen! De zon is nog niet op haar volle kracht en de bodem is nog niet opgewarmd. Buiten is de groei dus nog traag; In de serre daarentegen is het lekker warm! Daar gaat alles veel sneller, en uit die serre hebben we dus al vanalles geoogst, dat werd in februari en maart geplant/gezaaid. Zoals jullie wel gezien hebben gaat het bijna allemaal om bladgewassen, dat is het eerste wat zich ontwikkelt van een plant en die bestaan vooral uit water,. De bloemkolen van vorige en deze week zijn ook van eigen teelt, en ook uit de serre. Die staan er al van september 2020, maar die hebben meer voedingswaarde en dus meer tijd nodig. Ook de wortels uit de serre hebben nog eventjes nodig, tot eind mei! Zo is alles in verhouding.

Het andere aspect is de zorg voor de bodem: Wij bioboeren willen en kunnen onze bodem niet te veel belasten. Onze bodem wil maar 1 keer om de 5 jaar een koolgewas zoals bloemkool huisvesten, tenminste als we geen chemische sproeistoffen willen gebruiken. Anders protesteert de aarde, en krijgen schimmels en andere beestjes de kans om de gewassen in kwestie weg te jagen! Wij respecteren de wil van onze moeder aarde..en daarom hebben we onze serre dus niet volgezet met bloemkolen, maar staat er een heel kleurenpallet in de serre en op het veld.

We hebben trouwens een prachtige groente geplant deze en vorige week: groene asperges!!! De oogst duurt nog eventjes (pas in 2023 zullen we volop mogen oogsten, 2022 al heel beperkt).

Jullie krijgen wat receptes om de warmoes en paksoy te bereiden (volgende week trouwens paksoy voor de kleine pakketjes ook, ze moeten nog eventjes groeien).

Zoals jullie wel kunnen vermoeden is het super super druk op het veld, en ook zo veel goesting om buiten te werken. De domiciliering voor de pakketjes doe ik dus vandaag nog, na veel uitstel, en dus heb ik ook dus eindelijk wat tijd kunnen maken om een briefje te schrijven!!

groetjes

Christel

Paksoi of warmoes met rijstvulling
Stoom 8 paksoibladeren een viertal minuten tot ze zacht zijn, maar wel nog stevig. Laat een beetje afkoelen. Maak ondertussen de vulling door 200 g gare rijst te mengen met 4 el fijngesneden tomatenblokjes, 1 fijngehakt knoflookteentje, een beetje sambal, 2 el fijngehakte groene olijven, 2 el fijngehakte walnoten, 80 g verkruimelde feta, 1 tl tijm, zout en peper. Vul de paksoibladeren hiermee en vouw goed toe. Leg ze voorzichtig in een stoommandje met de vouw naar beneden (anders komen ze open) en stoom tot alles door en door warm is, ongeveer tien minuten.
Je kan ipv paksoibladeren ook warmoes nemen

Warmoesstelen met mosterdsausje
Snij de groene bladeren van 600 g warmoes en snij de stelen in fijne stukken. Bak ze aan in wat olijfolie. Voeg 1 tl marjolein en 2 tl mosterd (of meer ngl smaak) toe en roer goed. Laat sudderen tot de stelen beetgaar zijn. Roer af en toe. Voeg indien nodig een beetje water toe, maar op het eind mag er geen water meer aanwezig zijn. Voeg dan 150 ml zure room toe en roer goed. Warm even mee door. Breng op smaak met peper en zout.
Tip: Eventueel kan je ook het groen van de warmoes hieraan toevoegen, net voor de stelen beetgaar zijn. Je kan van het groen ook een ander gerecht maken.

Warmoespuree met geitenkaas
Kook 250 g in stukjes gesneden warmoesblad enkele minuten. Giet af en laat uitlekken. Mix samen met 75 g zachte geitenkaas en 2 el (soja)room. Indien te droog wat van het kookvocht toevoegen. Breng op smaak met peper en zout. Strooi er wat (droog)geroosterde zonnebloem- of pijnboompitten over.
Tip: Eventueel kan je ook een goed gare aardappel toevoegen, dat maakt het wat smeuïger, misschien moet je dan wat meer geitenkaas toevoegen. De stelen van de warmoes niet weggooien, die kan je nog apart stoven, bv met een tomatensaus.

Paksoi met zure room
Fruit een fijngesnipperd uitje tot het glazig is. Voeg hieraan de fijgesneden stelen van 600 g paksoi en fruit even mee. Bevochtig met een scheut droge witte wijn en sap van een halve citroen. Voeg ook wat bouillon toe. Laat beetgaar worden en het vocht wat uitkoken. Voeg dan de in reepjes gesneden bladeren van de paksoi toe. Stoof even mee en roer er dan 2 el zure room door. Neem van het vuur en breng op smaak met peper en zout.
Tip: Als je geen zure room hebt, kan je eventueel ook joghurt gebruiken.