# nieuwsbrief 17 dec '21

Hoi iedereen

In de nieuwsbrief van vorige week was Indy de stagair die de brief schreef zijn naam vergeten er bij te zetten! Bij deze, hij heet Indy. Voor de duidelijkheid ook nog een foto van hem hieronder :).

Over stagairs gesproken. Sinds september komen er hier elke donderdag 6 leerlingen van De Varens, een school voor buitengewoon onderwijs in Brugge. Ze zitten in het 3e middelbaar, en samen met hun leerkracht vormen ze een jolige bende. Er zijn verschillende aspecten van het hele gegeven mega wijs en leuk. Ik zou er uren enthousiast kunnen over vertellen, maar ik zal met proberen te beperken tot enkele hoofdpuntjes.

De studentjes (zo noemen wij ze stiekem) brengen leven op de boerderij, super gezellig vinden wij het. De jonge zieltjes dartelen hier rond en zijn bijna altijd nieuwsgierig om te leren en te werken. Op school hebben ze ook een moestuin, maar hier is dat toch wel iets anders! Hier kunnen ze geen 10 maar 100 pompoenen oogsten de man. Het zijn 5 jongens en 1 dappere en knappe dame. De jongens doen dan ook steeds hun uiterste best. En natuurlijk ook als een van ons eens gaat kijken of ze goed bezig zijn. Ze doen jobs allerlei: oogsten, onkruid wieden, pakketjes helpen maken, planten, bosmaaien,... Vorige week hebben ze al de machines afgekuist en ingevet klaar voor hun winterslaapje. Alweer een doelstelling om af te vinken van het lijstje mevrouw Jo!

Jo is hun leerkracht en doet het fantastisch als moedergans met haar 6 kuikens. Ze is zelf nog bioboerin geweest, in het echt he, hoe leuk is dat! En geheel en al toevallig zijn ze dus bij mij terecht gekomen om een stagewerkplek te zoeken. De samenwerking verloopt extra gesmeerd omdat ze poten aan haar lijf heeft en natuurlijk veel van de stiel kent. En ze kan haar gevolg temmen, wat ook soms nodig is uiteraard.

Hun ogen fonkelen als kerststerren als ze op de tractor mee mogen. En mijn ogen blonken vorige week toen ze van mij wat les kregen over de tractor. Alle onderdelen- van aftakas tot 4x4tractie tot hydrauliek-, aankoppelen en afkoppelen machine, Ik legde het uit zo fier als een pauw dat ik dit ondertussen ook heb bijgeleerd (uit noodzaak, maar bon). Tot 2 jaar geleden kende ik niet zo veel van al dat tractor en machine gedoe. Maar nu vind ik het allemaal geweldig interessant. Dus mijn enthousiasme bracht ik over op de studenten én... ik voelde me terug helemaal leerkracht! In mijn vroeger leven gaf ik les, met veel graagte, maar ik ben toch liever bioboerin. Maar om een lang verhaal kort te maken: mevrouw Jo en mezelf zijn een ideale combo. Zij voelt zich terug wat meer bioboerin, en ik terug wat meer

leerkracht. Perfect match :).

Wat ook héél fijn is dat ze hier toch ook heel wat doen. Kleine en grotere dingen. Soms doen ze dingen waar wij helemaal niet aan toe raken. De eerste dag verwijderden ze het onkruid van de oprit. Geweldig charmant was dat, onze harten smolten, en de woorden 'geschenk uit de hemel' vloeiden direct uit ons hart. Het geeft een extra steun en moed aan ons om onze boerderij als iets te zien als gedragen door de gemeenschap. Jullie allemaal helpen werkelijk ook geweldig door trouw onze oogst te veroberen, wat ons verheugd. En de aanwezigheid van deze enthousiaste studentjes met hun onbevangen en ongekunstelde karakter, mede door hun mooie gave van autisme, brengen ook een prachtige meerwaarde aan deze boerderij. Zo, samengevat :we zijn dol op hen :)!!

Aardpeer in het pakket deze week. Een heerlijke groente met zijn nootachtige smaak. Receptjes hieronder, de crème is trouwens geweldig. Je kan ze ook gewoon stoven en dan mixen, een snelle versie van de crème.

## Oven gebakken aardappelen en aardperen met citroen en salie

ingrediënten

- 500 g stevige kleine aardappelen
- 500 g aardperen
- 4 tenen knoflook, fijngehakt
- 50 ml olijfolie
- 2 el grof gesneden salie
- 1 tl zout
- 1/2 tl zwarte peper
- 1 citroen
- 250 g cherrytomaat
- 170 g kalamata olijven, ontpit
- 2 el grof gesneden bladpeterselie

Bereiding

1. Verhit de oven tot 200°C. Was de aardappelen goed, doe ze in een grote pan en overgiet ze met royaal gezouten water. Breng ze aan de kook en laat in 10-15 minuten beetgaar koken. Giet de aardappelen af, laat ze iets afkoelen en snijd elke aardappel over de lengte doormidden. Leg ze in een grote braadslee.
2. Was de aardperen, snijd ze in 5 mm dikke plakken en doe ze bij de aardappelen. Voeg knoflook, olijfolie, salie, zout en peper toe en meng alles losjes met de handen. Zet de braadslee in de oven.
3. Snijd intussen de citroen in dunne plakjes en verwijder de pitten. Roer als de braadslee 30 minuten in de oven staat de plakjes citroen met een houten lepel door de aardappelen en aardperen en zet de braadslee weer 20 minuten in de oven. Meng nu de

cherrytomaat en olijven erdoor en rooster ze nog 15 minuten.
4. Haal de braadslee uit de oven en roer wat peterselie door het gerecht. Schep het in een serveerschaal en garneer met de rest van de peterselie.

Door Ottolenghi, Het kookboek

# Crème van aardpeer

ingrediënten

- 500g aardpeer
- 2 sjalotjes
- tijm en een blaadje laurier
- 1 dl room
- 1 dl bouillon
- half teentje knoflook
- zout en peper

Bereiding

1. Aardpeer wassen en koken in de schil met zout.
2. Na het koken schil verwijderen en fijn prakken.
3. Sjalotje fruiten met knoflook, tijm en laurier.
4. Aardpeer toevoegen, afblussen met bouillon en laten inkoken.
5. Slagroom toevoegen en laten inkoken, daarna pureren.
6. Op smaak brengen met zout en peper en door een zeef drukken.



