nieuwsbrief 4 februari '22

Hoi iedereen!

Begin februari en nu pas de eerste nieuwsbrief van het jaar. Foei foei foei. We moeten hier nog wat op gang komen eigenlijk. Maar goed nieuws: vorige week bij het snoeien van de blauwe bessen, voelden we 's avonds rond 17u nog steeds energie en ook goesting om nog een kwartiertje door te gaan. De dagen worden toch stilletjes aan wat langer, en vorige donderdag was dus de eerste keer dat we dat echt hebben mogen voelen. Winterslaap- een gezappiger tempo dus- betekent niet dat er hier niets gebeurt! De metsers zijn de nieuwe schuur aan het bouwen, ze zitten al super hoog met de muren. Spannend! Terwijl ga ikzelf (Christel) op jacht naar een nieuwe koelcel, ramen, deur en poort, kalei, en zo voort. Zelf voel ik mij vaak nogal ongemakkelijk en onzeker hierbij. Soms voel ik me nog een klein meisje van een jaar of 11 (ter info ik ben 31jaar) en wat moet ik dan beslissen over zo'n grote investeringen en grote werken?? Amai, een uitdaging voor mezelf. Het komt wel goed :).

Andere werken gebeuren hier ook. We oogsten nog steeds redelijk wat van ons veldje en serre. Pastinaak, postelein, veldsla, mosterdblad en groenlof passeren deze week door onze handen. De pompoenen in de bewaring zijn sinds vorige week volledig op.Volgende week zullen we nog eens een flinke hoeveelheid spruiten oogsten, enz. De voorbereiding voor het nieuwe seizoen zijn zelfs ook al begonnen. De eerste wortels en radijzen in de serre zijn gezaaid. En: volgende week komt het eerste plantgoed van het nieuwe jaar al toe: veldsla, selder en venkel! We moeten dringend de serre klaarleggen, want nu is het natuurlijk nog veel te vroeg om iets buiten te planten. En de hele teeltplanning wordt ook voorbereid. We bestellen alles voor het volledige jaar nu ongeveer (behalve de vroege serredingetjes al in november en ook met volgende nuance: wanneer de planning klaar is).

We snoeien ondertussen ook blauwe bessen (echt een groot werk), zetten de serre op voor de aardbeien binnenkort te overdekken met plastic, en andere kleinere en grotere jobs zoals de serre eens wassen om de groene algen te verwijderen, een poutrel schilderen,... Er is hier ALTIID iets te doen, gezellig hé :).

Hou jullie goed! groetjes van ons allemaal!

Postelein is het lekkerst volgens ons: GEWOON RAUW, de steeltjes inclusief!

Pastinaak

-wortel pastinaak soep is steeds een topper

-pastinaakpuree idem

-pastinaak'frietjes' uit de oven is ook een feest(gewoon in frietjes snijden, op een ovenplaat, olijfolie en grof zeezout en hop de oven in. Af en toe eens roeren en lekker goudbruin laten worden.

Pastinaak en prei met kerrie
Snij 3 preistengels in de lengte in 2. Snij deze helften dan in stukken (ook zoveel mogelijk groen). Snij 1 à 2 geschilde) pastinaken in de lengte in 4 en dan in dikke schijven. Bak de prei aan in wat olie, voeg 2 tl kerriepoeder toe en bak even mee. Als de prei een beetje begint te slinken de pastinaak toevoegen. Blus eventueel met wat water.Laat stoven tot de groenten gaar zijn. Breng op smaak met zout.
Voeg eventueel op het eind een scheutje (soja)room toe.

Pastinaak met appeltjes
Fruit een fijngesnipperde ui glazig. Voeg 500 gram in blokjes gesneden, geschilde pastinaak en 2 geschilde en in stukken gesneden appelen toe. Roer goed en voeg dan 1 el garam masala en 3 el appeldiksap toe en roer weer. Giet er nog een flinke scheut water bij en laat stoven tot alles gaar is.
Tip: Lekkerst als het vocht grotendeels verdampt is, maar het gerecht toch niet te droog is.

Pastinaak in balsamico
Stoof een in kleine blokjes gesneden pastinaak aan in wat olijfolie. Stoof tot de groente beetgaar is en voeg dan 2 el balsamico-azijn en een klein beetje water toe. Kruid met peper en zout en laat inkoken.
Tip: Lekker bij gebakken seitan of tofu en bij sterksmakend vlees.


INDY EN EVA OOGSTEN
MOSTERDBLAD


ATTACK


DE MUREN
WO


AN NIEUWE SCHUUR
DEN GEMETST
PIC•COLLAGE