nieuwsbrief 18 februari '22

"Het is pas klaar, als je je ogen opent."
Foto hierbij is van de blauwe bessen waarvan de knoppen al lichtjes beginnen open te gaan.

Deze zin kwam spontaan gevloeid uit de mond van Indy, onze stagair die eind deze maand onze boerderij verlaat. We waren bezig over de dagen die aan het lengen zijn. Als je buiten werkt, bezig bent met het observeren van de groeiprocessen van planten, dan valt zoiets als vanzelf op. Eva merkte op dat haar ogen nog niet open waren deze ochtend toen het al om 8u licht was, dus ze wist eigenlijk niet hoe laat de zon wakker was geworden. En toen...Indy zijn schone zin.

Eva en mezelf voelden dat er eigenlijk wel veel moois achter deze zin schuilt, en zeker in de context van bio en ook in de context van Indy zijn groeiproces dat hij afgelegd heeft in de afgelopen 6 maanden hier. Mijn interpretatie van het moment klinkt misschien wat melig, maar het was eigenlijk echt een oprecht en krachtig moment met ons drietjes samen in de serre, postelein oogstend.

Indy kwam hier toe begin september, ietwat onzeker en vaak met zijn gedachten in zijn hoofd gekeerd, als je begrijpt wat ik bedoel. Het is niet dat hij nu plots een ander mens is geworden, wat ook absoluut niet nodig is, maar toch is er wel verandering merkbaar. Zijn hoofd lijkt wat meer geordend, en het fysieke werk heeft hem letterlijk en figuurlijk meer 'down to earth' gebracht. Zijn dromen en ambities hebben concreter vorm gekregen in zichzelf. Hij wil geen boer worden, jammer genoeg, maar hij heeft hier toch levens- en werkervaring opgedaan. Inzicht in hoe een bedrijf werkt, hoe de natuur werkt, en het duwtje dat hij nodig had om terug in de routine van het werk te komen.

Hij heeft zijn ogen geopend, is klaar voor de volgende fase/stap in zijn leven met een grotere klaarheid over die toekomst. Het zou wel wonderbaarlijk zijn mocht hij nu een verlichte mens zijn geworden, maar toch is het fijn om te zien wat het Ambrozijn met hem heeft gedaan. We zullen Indy zo hard missen!!

Over de andere interpretatie...en nu gaan we toch echt wat 'meliger' worden.

Biologisch kweken betekent zo veel meer dan niet sproeien. Het voelt het aan als terug gaan naar het echte, de basis van ons voedsel, het vrede sluiten met de natuur in plaats van er tegen te vechten, het respect voor onze omgeving en ook voor elkaar als mens. Respect voor de gezondheid van onze medemens, en respect voor wie dit voedsel teelt. Ik spreek hier niet gewoon voor mijn eigen winkel, maar dit geldt voor iedereen die het ecologische gedachtengoed mee uitdraagt, boeren en niet boeren. Open je ogen, zie wat er echt gebeurt

met de industrialisering van ons voedsel, en de impact op onze natuur, de kwaliteit van onze voeding en ook de mens die dit produceert en consumeert, het ganse mensbeeld en fuctioneren van onze maatschappij op macroniveau. Ik ben er 100% van overtuigd dat voeding meer is dan zo veel magnesium, zo veel koolhydraten, zo veel dit en dat. De energie die in het hele proces gebruikt wordt, ook de manier waarop je de groenten klaarmaakt en opeet, doet meer dan je denkt.

Over energie gesproken. Het seizoen komt er kriebelend aan, en we hebben werkkrachten nodig!!!
We zoeken: vaste chauffeur om op vrijdag pakketten rond te brengen, pakkettenmaker op donderdag, hulp voor de thuisverkoop op zaterdag, werkers op het veld om te oogsten, wieden, planten, en al wat er nodig is om onze groenten en fruit te doen groeien. Deze taken kunnen gecombineerd worden in 1 persoon, of in meerdere (seizoensmedewerkers hebben we sowiezo meerdere van nodig), het is allemaal bespreekbaar! Laat het ons graag weten als jij of iemand die je kent interesse heeft.

Nu ik toch zoekertjes aan het plaatsen ben: we zoeken ook nog nieuwe afhaalpunten voor onze groente- en fruitpakketten. Specifiek omgeving station Brugge, St-Michiels, Loppem, Male en voorts zijn suggesties welkom. Voel je je geroepen, neem contact op en dan stuur ik meer info!

Over de groenten van deze week.

De rode biet: geliefd door velen, verfoeid door anderen. Er zitten soms grote exemplaren bij, maar deze smaken eigenlijk hetzelfde als de kleintjes. Als je er eentje wil koken in water, moet je natuurlijk wel een grote pot hebben en nog een grotere emmer met geduld. Maar volgend jaar zal ik de plantafstand wat verkleinen, beloofd. Receptjes allerhande hieronder. Mijn eigen favorietje: rode bieten soep, zeer verrassend lekker. Voorst postelein, mocht je geen zin hebben in rauwe sla, kan je ze ook in de soep doen. Wel pas helemaal op het einde toevoegen fijn gesneden, anders verflauwt de smaak en vooral de kleur. Nog een leuke deze week: aardpeer. Ocherme voor nieuwe pakketters, niet elke week is zo uitdagend hoor!

Ovenschotel van rode biet met aardappel
Fruit 3 in ringen gesneden uien in olijfolie. Voeg 4 niet te grote, in plakjes gesneden rode bieten toe en 1 el tijm. Zachtjes laten pruttelen tot beetgaar. Voeg 100 g zachte geitenkaas toe en meng goed. Breng op smaak met peper en zout. Pureer een stuk of vier grote, gekookte aardappelen. Voeg 2 el boter, een scheut melk of (soja)room en 2 à 3 el mosterd toe. Meng goed. Breng op smaak met peper en zout. Doe de rode bieten in een ingeboterde overschaal en leg daarop een laag aardappelpuree. Leg bovenop de puree enkele klontjes boter. Zet in een voorverwarmde oven op 200°C tot de puree goudbruin is.

Rode biet uit de oven
Leg 2 à 3 geschilde en in blokjes gesneden rode bieten in een ovenschaal. Overgiet met olijfolie en besprenkel met balsamico-azijn. Kruid met zout (liefst uit de molen) en peper. Dek de schotel af en zet ca 1 uur in een voorverwarmde oven van 200°C. Af en toe omscheppen.

Op het eind kan je evt enkele minuten onafgedekt bakken.
Je kan hieraan nog tijm toevoegen. Als de rode biet uit de oven komt, kan je ook blokjes feta toevoegen. Evenals een beetje mosterd. Dit gerecht kan je zowel koud als warm eten.

Rode bieten-geitenkaastaart

Fruit 1 in fijne ringen gesneden rode ui aan in wat olijfolie tot de ui glazig is. Zet het vuur zachter en laat enkele minuten stoven. Voeg dan 2 à 3 el balsamico-azijn en 1 tl rietsuiker of honing toe. Laat lichtjes karamelliseren. Breng op smaak met peper en zout. Kook ondertussen 3 à 4 rode bietjes goed gaar. Laat een beetje afkoelen, schil ze en snij in dunne partjes. Bak ondertussen een bladerdeeg 10 min blind in een voorverwarmde oven van 200°C. Haal uit de oven en uit de bakvorm. Verdeel de rode bietenpartjes en de gekaramelliseerde ui over de bodem. Leg hierop 150 g in schijven gesneden stevige geitenkaas (rolletje). Klop dan 400 ml room los met 4 eieren en 1 el verse tijmblaadjes. Breng op smaak met peper en zout. Giet dit in de taart over de groenten en de kaas. Zet ca 35 min in een voorverwarmde oven van 180°C. De taart mag goudbruin zijn. Lekker warm of koud.

Rode bietenhummus

Leg 1 geschilde en in maantjes gesneden rode biet in een ovenschaal, besprenkel met olijfolie en bestrooi met peper en zout en wat tijm. Zet ca 1/2 uur in een voorverwarmde oven van 180°C. Af en toe draaien. De bieten moeten gaar zijn. Laat de bieten een beetje afkoelen. Mix dan 200 g gare kikkererwten, de in stukjes gesneden geroosterde biet, sap van 1/2 citroen, 1 geraspt teentje knoflook, 1/2 tl komijnpoeder, een mespuntje sambal (of harissa) en een beetje olijfolie in een hakmachine of blender. Voeg geleidelijk aan meer olijfolie toe tot je een smeuïge pasta hebt. Breng op smaak met peper, zout en citroensap, indien nodig. Is je hummus nog te dik, maar wil je geen olijfolie meer toevoegen, kan je ook een klein scheutje water toevoegen.

Warme bietjes met room

Snij 2 geschilde rode bieten in niet al te grote stukken. Kook ze tot ze beetgaar zijn en meng ze dan met een zeer fijn gesnipperd uitje en een dressing van 4 el appelazijn, 1 el honing, 1 el mosterd en 1 el olijfolie. Breng op smaak met peper en zout. Werk af met een beetje (soja)room en fijngehakte peterselie.

Als salade is dit ook lekker. Dan laat je de bietjes afkoelen, doe de dressing erop en laat nog een uurtje staan.Je kan ook zure room gebruiken ipv gewone room

