nieuwsbrief 8 april '22

Dag iedereen

Wat een weelde van groene bladgewasjes in jullie pakket de laatste weken. Onze serre is zo gul, en door het zonnige weer van de laatste periode zijn de bladgewassen flink gegroeid! Onze serre staat voor de moment nog vol met postelein, kervel, veldsla, kropsla, rucola, raapsteel, spinazie, asia mix, snijslamix. Deze zullen allemaal weg zijn tegen dat de paprika's en tomaten toekomen eind april. De courgettes komen deze week al in de serre! Er staan ook wortels, paksoy, koolrabi en venkel, die er wat langer over doen om te groeien. Buiten hebben we ook al het een en het ander geplant. Het was mega fijn om de plantmachine van onder het winterstof te halen en het volle veld op te gaan!

De aardbeien zijn ondertussen goed aan het groeien. Onze aardbeien werden in augustus geplant, en overwinterden in de open lucht. In februari was dan de moment om er een serre boven te zetten en ze te overdekken met plastic. Jammer genoeg werd de serre getroffen door de storm, en moesten we alles opnieuw doen, en ook nieuwe plastic kopen. Plastic tunnels kunnen niet verzekerd worden, dus alles was op eigen kosten. Ook een tweede tunnel overleefde de storm niet, en moesten we herstellen. De kosten zijn één iets, maar wat vooral het meeste 'leed' is het feit dat we er zo veel werk moesten aan doen. Alles opruimen, en dan terug opbouwen...

Nu zijn de aardbeien wel goed aan het groeien, en de hommels zijn ook al goed hun werk aan het doen. Hommels kopen we aan in een klein doosje, omdat op dit moment van het jaar er nog te weinig "echte" hommels actief zijn. Omdat een bloem maar 4 dagen bestuifbaar is, hebben we een handje hulp nodig. Dit is eigenlijk vooral omdat een serre een door de mens gecreëerd microklimaat is, we vervroegen de aardbeien door de serre, maar de natuur daarbuiten is daarom nog niet mee in dit verhaal natuurlijk.

In het pakket deze week heerlijke kervel! Heb je geen zin in soep? Dan is een pesto een heerlijk alternatief. Of je kan ook pasta koken, afgieten, dan iets romig toevoegen zoals mascarpone, room, zacht geitenkaasje, vegan room,... en dan fijngesnipperde kervel aan toevoegen!

Ook lekkere rucola van eigen kweek, en raapsteeltjes. Allemaal uit onze serre die natuurlijk niet verwarmd wordt, en gelukkig maar met de energieprijzen...

De nieuwe schuur schiet goed op, maar is toch wel een enorme onderneming. Wat er toch allemaal moet geregeld worden! Ongelooflijk!
Op de foto's hieronder zie je Indy en Eva aan het werk om onze schuur te kaleien. We

gebruiken natuurlijk- wat dacht je anders- de natuurlijke variant van de kalei, zonder chemische toevoegingen dus. Het ziet er charmant en karaktervol uit en op die manier zijn we echte all-round werkmannen en vrouwen aan het worden. Tot volgende week! En ook mijn excuses dat er zo weinig pakketbrieven zijn de laatste tijd, met dat boer Sander hier niet meer werkt sinds dit seizoen en met de schuurwerken is het hier nogal druk. Maar het komt sowiezo goed!!

Gestoofde wortel met kervel

Snij 1/2 kg wortel in fijne schijfjes. Fruit een gesnipperde ui in wat olie tot hij glazig is. Voeg hier de wortel aan toe.bak even mee en bevochtig dan met een scheutje bouillon. Laat stoven tot de groenten gaar zijn. Kruid met peper en zout, doe een klontje boter op de groenten en wat gesnipperde kervel. Meng goed.

Gestoofde raapstelen met Parmezaanse kaas

Fruit 1 in fijne ringen gesneden ui samen met een geraspt teentje knoflook. Doe er 150 g in grove stukken gesneden raapsteel bij en bak een paar minuten. Voeg een beetje vocht toe en laat beetgaar stoven (duurt niet lang!). Er mag nog een beetje vocht aanwezig zijn. Neem van het vuur en roer er een klontje boter en 50 g geraspte Parmezaanse kaas onder. Werk af met peper en zout.

Prei met tijm-citroensausje

Halveer 4 preistengels in de lengte. Snij deze dan nog eens in stukken van ca 6 cm. Rasp de schil van 1/2 citroen en pers hem uit. Meng het sap met 1 dl warme bouillon. Stoof de prei aan in ruim boter of ghee. Laat ca 10 min bakken op een laag vuurtje tot alle prei wat boter opgenomen heeft en geslonken is. Bestrooi met 1 tl (verse) tijmblaadjes en de citroenrasp. Bak even mee. Voeg 1 el honing toe en de bouillon met citroensap. Zet een deksel op de pot en laat sudderen tot de prei gaar is (ca 1 kwartiertje). Breng op smaak met peper en zout. Indien nodig dik je de saus nog een beetje in.










PIC·COLLAGE