nieuwsbrief 19 augustus

Dag iedereen

Het kwam er maar niet van om een deftige nieuwsbrief te schrijven. Twee keer was ik er aan begonnen, maar twee keer niet afgewerkt. Ik had een moedeloze periode... Door het feit dat het seizoen sinds maart vollop alle energie van ons gevraagd heeft, maar vooral door de droogte. Ik zit niet zo hard in met de vruchten van dit jaar. We hebben veel schade: knolselders zullen niet zo groot zijn, de butternuts zijn dood gegaan en de spruitjes zullen veel minder opbrengen.

Ik zit eerder in over de lange termijn van deze boerderij (en de wereld natuurlijk). We kunnen de problemen aanpakken, zeker en vast. Meer wateropslag crëeren is zeker nodig. Maar: dat kost veel geld om een groot bassin aan te leggen. Het water moet niet alleen verzameld worden, maar ook getransporteerd naar de juiste plaats. Pomp, leidingen, sproeiers, filters, haspels. Er komt meer bij kijken dan een bassin alleen. Er moet ook land worden opgeofferd voor dit bassin, minder plaats om te kweken.

Voorts werden we ook met andere problemen geconfronteerd. De blauwe bessen zijn opgegeten geweest door de duiven. In de 10 jaar dat de blauwe bessen hier staan, hebben we enkel nog maar last gehad van merels. Ze zijn echt niet mijn vrienden. Maar voor het eerst kwamen er ook duiven op de bessen, van de dorst. Ik kan ervoor kiezen om een grote voliere te maken? Weer zo veel centjes...Wat zal er nog allemaal gebeuren in de toekomst?

Voorts gaat Eva, mijn fantastische collega, stoppen eind oktober. Waarom? De stad lonkt...Het werk is fysiek zwaar voor haar (en voor iedereen die hier werkt), en je hebt weinig voordelen in de landbouw. Aan de overheid krijg je veel meer loon, en extra vakantiedagen, hospitalisatieverzekering, enz. Op het einde van de dag ben je gewoon doodmoe hier. Niet dat dat bij andere jobs niet zo is, maar het is toch anders. Ik ben zelf nog leerkracht geweest, en dat was ook zwaar, maar het is toch niet helemaal hetzelfde.

Ik snap het volledig, want nu Eva deze stap zet, kwamen deze bedenkingen toch ook wel in mij op. Vakantie: waaw, heb ik ook veel zin in, een rustiger leven.. Toen iedereen op vakantie was, waren mij pa en ik aan het sukkelen op het veld om toch maar onze kolen te redden van de droogtedood. Die staan op een veld waar we geen water hebben, dus dan moesten we met 1000 liter vaten dutsen. Acht jaar geleden ging ik met een groep boeren naar India, een studiereis over de landbouw daar. Toen was er daar een grote vlucht naar de stad van de boeren. Die herinnering kwam vorige week plots in mij op...Maar wie gaat er dan nog vitaal krachtig voedsel kweken als wij het opgeven?

Toen het deze week regende viel er zo een zwaarte van onze schouders! Indy wou de hele nacht opblijven om naar de regen te kijken.
Net voor de regen en ook nog een stukje in de regen hadden we spinazie, paksoy, sla en andijvie geplant en je zou eens moeten zien content zijn! Ook de boontjes stralen. We hebben ze wel extra water moeten geven in de droogte, maar ze staan er prachtig bij. (Volgende week in het pakket!)! Dat is echt ongelooflijk hoe je kan zien dat planten tevreden staan. Ze stralen een feeërieke energie uit en dan zeg ik wel 20 keer aan mijn collega's hoe schoon de boontjes staan. Wel met tussenpozen gelukkig :). Ook de anderen genieten er van! Op zo'n momenten besef ik wat een voorrecht het is om hier van getuige te zijn en hoe graag ik eigenlijk met groenten bezig ben.

Toch vind ik het belangrijk om jullie bewust te maken dat het hier niet altijd rozegeur en maneschijn is.

Even toch ook goed nieuws:

OPENDEURDAG 18 SEPTEMBER!!! VAN 11U TOT 17U! Schrijf het alvast in jullie agenda.

De oranje pompoen zijn wel door de droogte heen geraakt en zijn nu vroeger rijp dan andere jaren. Dus een lekker pompoentje is een must op het menu! Veel meer mogelijkheden dan alleen soep natuurlijk! Hieronder wat receptjes.

Geroosterde pompoen met tomaat en feta
Ontpit een kleine pompoen en snij in halve maantjes (met schil!). Wrijf ruim in met olijfolie, leg in een ovenschaal en zet ca 40 min in een voorverwarmde oven van 180°C. Voeg na 1/2 uur in vieren gesneden tomaten toe en laat mee roosteren. Draai de pompoen evt eens om. Verkruimel 200 g feta en voeg even voor het einde (ca 5 min) over de pompoen en de tomaat en laat ook even meebakken. Breng op smaak met peper en zout.Druppel op het einde nog wat citroensap over de groenten, dat is nog fijner van smaak. Je kan evt de verkruimelde feta mengen mat wat citroensap en geraspte citroenschil.

Gekruide pompoen met avocado
Kook 300 gram in fijne plakjes gesneden pompoen beetgaar. Schil 1 avocado en snij hem ook in plakjes. Maak een saus van 2 el olijfolie, 1 el verse koriander, 1 el verse munt, ½ tl sambal, ½ ui, zeer fijn gesnipperd, 2 tl balsamico-azijn en 1 tl honing. De saus kan je gerust even op voorhand maken en laten trekken. Meng de warme pompoenplakjes en de avocado en overgiet met de saus. Dien zo op.
Uiteraard kan je ook andere soorten azijn gebruiken als je geen balsamico-azijn hebt. De verse koriander kan je ook vervangen door peterselie.