nieuwsbrief 23 sept '22

Hoi iedereen!

Vorige zondag was onze opendeurdag. Het was gezellig! Leuk om zo veel geïnteresseerden te ontmoeten. Toen ik begon te praten op mijn rondleiding, kon ik moeilijk ophouden. Ocherme de mensen. Maarja, het is allemaal zoooo interessant die bodem, die groenten, alles!

De herfst is er eindelijk. We zijn content en vieren met alle collega's zaterdag het begin van de herfst. We keken eigenlijk al lang uit naar de herfst. Die warmte stak en zon stak precies tegen voor ons. Het lijkt alsof het van april al de hele tijd warm en zonnig weer is geweest, en genoeg is genoeg. Laat het najaar beginnen, met als meest romantische werkje de appelboomgaard plukken. We hebben echt massa's appels!!

We zaaien de akkers nu in met 'groenbemester'. Het veld begint namelijk beetje bij beetje leger te worden, bv. de pompoenen, een groot deel van het blok van de bladgewassen, de laatste bonen, zijn al weg.. Groenbemester, wat een abstract woord voor jullie leken! Natuurlijk volgt nu een zo sumier mogelijke uitleg.

We willen de grond niet bloot laten liggen, want dan spoelt de regen voedingsstoffen weg, groeit er onkruid (traag maar gestaag bij een warme winter), en is ook niet goed voor de bodemstructuur en bodemleven. Oei, weeral abstract, bodemstructuur en bodemleven.

Bodemstructuur: we willen als boer een mooie kruimelige grond die water doorlaat, en waar voldoende zuurstof in kan voor het bodemleven. Geen harde toegeslagen koeken en brokken dus. Bodemleven: alle insecten, wormen, schimmels en bacteriën waarvan we houden omdat ze onze groenten alle nodige voedingsstoffen geven en hen gezond te houden. Vergelijk het met onze bacteriën in onze darmen die alles verteren en ons immuunsysteem. We zaaien haver in (ja haver zoals van de havermout) en gaan die in het voorjaar kapot maken. We oogsten de haver dus niet (die is trouwens ook nog niet rijp of zo), maar geven die plantenresten aan ons bodemleven die zich dan volop kunnen uitleven!

Zo bouwen we een gezonde bodem op, die trouwens in de zomer beter water kan vasthouden en ook zijn voedingsstoffen. Hoe geweldig.

In de serre zijn we wel nog volop aan het planten: mmm veldsla, rucola, postelein, warmoes, barbarakers,...njammie.

groetjes Christel, Eva, Gino, Indy en Andrii.

De mais gewoon koken in water, simpel als dat.Ongeveer 10 minuutjes. Daarna wat boter en zout opdoen en afknabbelen zoals ribbetjes. Geen geduts nodig om die korreltjes los te maken van de kolf!

Spaghetti aglio e olio met peterselie

- 4 gehakte tenen knoflook
- 1 dl olijfolie
- bussel gehakte peterselie
- versgemalen zwarte peper
- halve eetlepel chili vlokken
- Parmezaanse kaas
- pasta naar keuze

1. Fruit de knoflook in de olie glazig.
2. Voeg peterselie, peper en chili vlokken toe.
3. Schep de warme pasta erdoor en bestrooi het geheel met kaas.

op Libelle-lekker.be vind je 10 receptjes met veel peterselie, er zitten er paar goeikes tussen denk ik...

Je kan **paksoi** koken maar zelf vind ik het erg lekker om deze even kort in de wok te roerbakken. Doe de reepjes stelen dan als eerste aangezien deze iets langer nodig hebben dan de bladeren. Ietsje later voeg je het blad toe en roerbak je nog heel even totdat het blad net zacht is. Op deze manier blijft de paksoi nog een beetje knapperig en dat maakt deze groente juist zo lekker.