nieuwsbrief 28 oktober '22

Hoi iedereen!

Wat jammer dat ik niet elke week de tijd vind om een briefje te schrijven!

Het is warm hé. Ik vond het vroeger zo grappig dat mijn opa,oma en pa altijd en steevast en immer over het weer begonnen. Vroeger toen ik in het onderwijs stond, deed ik dit niet, dus het is niet erfelijk doorgegeven of er zo ingedramd. Maar als boer ben je zo afhankelijk van het weer, en je bent ganse dagen buiten, dat je gewoon automatisch hier mee bezig bent. En iedereen die hier werkt vindt dat nu een van de meest zalige dingen van in de groensels te werken: buiten zijn!

Dus: terug ter zake. Het is een beetje warm voor eind oktober, dat is geen nieuwtje. En de vraag is dan: is dit positief of negatief voor de groenten dit jaar? Wel, alles heeft zijn voor en nadelen. Voordeel is dat de paprikas en tomaten nog verder afrijpen. Vorig jaar hadden we ze tegen half oktober al uitgesmeten. Normaal zijn de nachten tegen nu te koud zodat de tomaten nog amper afrijpen. De paprikas kunnen tegen wat meer koude, maar er rijpen er nog veel meer af dan andere jaren. 't is ook lekker warm om buiten te werken, lekker genieten. Dat is ook een voordeel :).

Aan de andere kant zitten er nu wantsen op de paprika: beestjes die maar al te graag gaatjes boren en het lekkere sap van de paprika opzuigen. Deze zouden normaal nu geen problemen mogen veroorzaken, de sloebers. De spruitjes die deze zomer enkel maar 'overleefd' hebben, en niet gegroeid zijn, zijn ook content omdat ze nu toch nog wat kunnen aandikken. Maar sowiezo hebben de spruitjes wel heel veel afgezien door de droge zomer, en het aantal kilo's zal ook tegenvallen. Savooi idem. De bladgewasjes uit de serre groeien ook te snel, zodat er weinig oogstspreiding is. We moeten nu al te veel oogsten, terwijl dit normaal pas eind november/december zou zijn.

Maar, je kan niet alles willen in het leven! Dus we zijn content hoor. Gewoon een beetje erg raar die temperaturen, we zijn volledig in de war.

Voor de rest nog iets te beleven hier? Ja hoor, we lieten sap persen van onze appels, peren en rode biet. Hoogstambomen.

Waarom is het vermeldenswaardig dat het om een hoogstamboomgaard gaat? Wel, appels en peren bij de professionele kwekers worden op laagstam gekweekt. Op zich niets mee voor het fruit zelf, maar het gaat om het cultureel erfgoed dat verloren gaat op die manier. Vroeger had elk boerderijtje een boomgaard met appels, peren, kersen, noten, pruimen,... Dat zorgt

voor biodiversiteit, maar ook voor een mooi landschap. Onze hagen rond het veld zijn ook zo'n voorbeeld. Ze krioelen van insecten, vogels, muizen,...zelfs reetjes durven op het veld omdat er niet alleen open -en dus gevaarlijke-vlakte is.

Je kan het vergelijken met het helende effect van het bos. De geurende bloesems, groeiende vruchten, oogst en vervolgens herfstige bladerkleuren, de grillige takken. Dankjewel bomen! Wat een rijkdom die bomen, echt een geschenk van god.

De gemengde sla is een mix van rucola, postelein, en landkers. Landkers is de zus van waterkers, met dat verschil dus gewoon op het land gekweekt. Wil je het slaatje langer vers houden/terug wat doen opleven? Vul de wasbak met ijskoud water, laat de sla 10 min liggen, uitzwieren en in gesloten pot steken.
Hieronder wat receptjes! De venkel-kervelstoemp (niet voor de L en XL jammer genoeg)is een aanrader, met of zonder scampi's.
Als kind was andijvie met witte saus een van mijn favorietjes, njammie! Met of zonder kaas natuurlijk zoals gewenst!

groetjes

Kruidenomelet met Yoghurtsausje

Klop 6 eieren los met 3 el droog geroosterde pijnboompitten en enkele el fijn gesnipperde kruiden (zoals koriander, peterselie, kervel, bieslook, oregano, marjolein,...). Bak hiervan een omelet in de pan en grill de bovenkant nog even bruin in de oven. Maak een sausje door 1 dl joghurt te mengen met 3 à 4 in fijne ringetjes gesneden pijpuitjes en 3 à 4 fijn gehakte zwarte olijven. Breng op smaak met peper en zout.

Venkel-kervelstoemp met spicy scampi's

- scampi's450 g, aardappelen1 kg
- venkelknol 1
- kervel100g, gedroogde chilipeper snuifje, olijfolie, peper en zout

Schil de aardappelen, snij ze in stukjes en kook ze gaar in gezouten water. Maak de venkel schoon, snij de knol in flinterdunne plakjes en bak ze zacht in olijfolie.Pel de scampi's en maak ze schoon, kruid stevig met zout en de gedroogde chilipeper en bak ze kort langs beide kanten in wat olijfolie.Giet de aardappelen af en stamp ze grof met de pureestamper. Hou enkele plukjes kervel apart en roer de resterende kervel en de gebakken venkel door de puree. Breng op smaak met olijfolie, peper en zout. Serveer de stoemp met de scampi's en werk af met de rest van de plukjes kervel