nieuwsbrief 25 oktober 2022

Dag iedereen!

De serre is ontruimd: paprika, tomaat, aubergine zijn afgebroken en liggen nu op de composthoop vredig te verteren. We ondernamen deze grote klus samen de leerlingen van Atelier B uit Brugge, een school voor leerlingen met autismespectrum. Met 10 man ging we ten aanval en ontmantelden we de planten. Deze planten worden massaal ondersteund door ons met allerlei touwtjes en clipsen. Clipsen zijn een soort van wasknijpers waarmee we de planten aan de touwtjes vastbinden, zodat ze niet omvallen en de takken niet doorkraken in het geval van de paprika's en de aubergines. Bij de tomaten is het belangrijk dat de stengel in de hoogte wordt geleid, zodat we de planten kunnen dieven. We willen 1 hoofdstengel hebben, zodat we de tomatenplanten mooi luchtig kunnen houden. Zo kunnen de bladeren mooi opdrogen en hebben schimmels minder kans om zich te ontwikkelen. De trossen hangen zo ook meer in de zon en ze zijn gemakkelijker te snoeien en te plukken.

Maar nu dus is dit oerwoud verdwenen. De grond is ondertussen al terug bemest met mooie stalmest en zo voeden we de wormen en ander bodemleven. De serre is natuurlijk niet helemaal leeg. In de andere beuken staat er nog veldsla, postelein, rucola, warmoes, kervel, en nog wat andere kleine bladgewasjes. De laatste venkel van dit jaar stond deze week nog te blinken in de serre, en zit nu dus in jullie pakketje.

Het was erg fijn om de serre met zoveel volk te ontruimen. Het is ongelooflijk hoe je met een groep zoveel meer kan bereiken dan alleen. Iedereen zit in een drive en de energie die stroomt wordt aan elkaar doorgegeven zodat er 1 grote enthousiaste bende en werksfeer ontstaat. Het is zo fijn om samen met de gemeenschap het werk te dragen. Zo voel je je niet geisoleerd en alleen op het veld. Er zijn veel boeren die tegenwoordig in grote eenzaamheid op hun bedrijf werken. Door de sterke mechanisatie en monocultuurfocus zijn er minder handen nodig en gebeurt er veel machinaal en zeer 'efficiënt'. Maar de eenzaamheid die dit teweeg brengt is niet te onderschatten. Ik prijs me gelukkig dat wij hier het anders kunnen aanpakken! Arbeidsvreugde is zo belangrijk, en dat heeft met het werk zelf te maken, maar in grote mate ook door het samen een project te kunnen dragen. Die liefde geeft- en daar geloof ik echt in- een andere energie aan de groenten en ook die proef je en voel je.

Het veld staat nog behoorlijk vol: savooi, spruiten, knolselder, groenlof, rode kool, nog wat yacon, pastinaak, rode biet en boerekool. Dus we vervelen ons nog belange niet!

In het pakket alle soorten lekkers. We inspireren jullie graag met een receptje!

Pastaschelpen met kool, zalm en blauwe kaas

- gerookte zalm300 g
- kastanjechampignons250 g
- groene kool (1/4)
- sjalotten2
- knoflook3 teentjes
- bladpeterselie (enkele takjes)
- blauwschimmelkaas (bijvoorbeeld gorgonzola)300 g
- room200 ml
- parmezaan150 g
- pastaschelpen500 g
- droge witte wijn100 ml
- olijfolie3 el
- peper en zout

Verwarm de oven voor op 180°C. Pel de knoflook en de sjalotten en snipper fijn. Borstel de champignons schoon, haal het steeltje eraf en snij in fijne blokjes. Bak de knoflook, de sjalotten en de champignons in een pannetje met olijfolie glazig. Blus met de witte wijn en laat de alcohol verdampen.

2

Snipper de groene kool fijn en blancheer ze 2 minuten in kokend gezouten water. Giet af en laat schrikken onder koud water. Laat heel goed uitlekken.

3

Snipper de gerookte zalm fijn en meng 'm samen met de groene kool onder de gebakken champignons. Kruid met peper en zout.

4

Roer de room met de gorgonzola tot een egale saus. Roer door het champignon-zalmmengsel.

5

Kook de schelpen beetgaar. Giet af en lepel de vulling in de schelpen. Rasp er parmezaan over en bak 30 minuten in de oven. Werk af met gehakte peterselie.

Aardappelgratin met pastinaak

- vastkokende aardappel400 g
- pastinaken400 g
- knoflook1 teentje
- boter1 el
- room250 ml

- geraspte kaas50 g
- verse tijm (blaadjes)1 el
- nootmuskaat
- peper
- zout

bereiding

1. 1

   Verwarm de oven voor op 180°C. Schil de aardappelen en pastinaken, snij ze in fijne plakjes.

2. 2

   Pel en halveer de knoflook. Wrijf er een ovenschotel mee in en bestrijk ze met boter. Verdeel er de aardappelen en pastinaak over. Kruid met peper, zout en nootmuskaat. Schenk er de room over. Bestrooi met de tijm en de kaas.

3. 3

   Zet de gratin 45 minuten in de oven. Dek af met aluminiumfolie als de gratin te donker kleurt. Blijft hij te licht, verhoog dan de oventemperatuur naar het eind toe.

Pastinaak met kervel
Stoom 2 geschilde en in schijven gesneden pastinaak beetgaar. Voeg op het einden wat boter en 3 el gehakte kervel toe. Laat smelten en roer dan goed. Breng op smaak met peper en zout.
Tip: Iets pittiger is het om de gestoomde pastinaak aan te bakken in wat olijfolie samen met een uitje. Voeg dan, van het vuur de boter en kervel toe.