nieuwsbrief 24 februari '23

Dag iedereen

Waarom zou een jong persoon nog in de boerenstiel willen stappen? Met al die regelgeving, en al die 'miserie' met de prijzen, al die problemen die nu in de actualiteit aan bod komen?? Ik zal wel een andere keer wat uitleg geven over dat Gemeenschappelijk landbouwbeleid en mestactieplan en zo.... Wel, ik zal het eens uitleggen :).

Vorige week mocht ik naar Atelier B in Brugge, een autivriendelijke school (auti=autisme) een voorstelling doen van onze boerderij. Elke dinsdag komt het 3e jaar hier werken op en rond het veld. De tweedejaars moeten hun studiekeuze maken, en vandaar dat ik mijn zegje mocht doen. Mevrouw Jo vroeg, in de gang, of ik het lerarenschap niet miste (nvdr ik ben dus nog leerkracht Latijn en Grieks geweest, prachtige talen trouwens). Nee antwoordde ik, maar de redenen die ik gaf waren precies niet tot de kern.

De vierdejaars waren ook aanwezig (zij deden dus vorig schooljaar werkplekleren hier) en ik vroeg waarom het fijn of niet fijn is om de richting te kiezen en ook dus aan mezelf. En om een lang verhaal kort te maken: het is fijn om met voedsel, eten, mmm, bezig te zijn en te kweken, anderen te voeden, buiten te zijn en iets echt van betekenis te doen. Je ziet iets groeien, je mag buiten van de zon genieten (niet altijd maar bon, past natuurlijk even in mijn romantiseren en idealiseren van de stiel). Eten is zo lekker en zo basis, het geeft zo veel voldoening om een bloemkool te oogsten, die kunnen zo blinken in hun vel! Gewoon gewoon en toch bijzonder. Nog iets niet onbelangrijk: met de tractor rijden is zo tof, toch zeker die van ons die zonder cabine is. Beetje zoals met de moto rijden vermoed ik. Een sterke machine, met kracht, je kan gas geven, zware lasten trekken of heffen. Wat een machine, echt machtig!!

Gino, Indy en mezelf hebben deze week een hele beuk van de serre 'opgekuist'. De winter gewasjes afoogsten of de resten verwijderen en de grond bewerken. Een vers seizoen, een nieuw begin en start. Ik zag de kriebeling bij Indy, die dit eerder niet met woorden zal uiten. En bij Gino uit dit zich met een soort aura van energie. Pa helpt ook nog veel op het veld en mag vaak met de tractor rijden, de chansaar! Op zijn bijna 64'ste zo een schoon leven en ook content om aan het seizoen te beginnen. We zien het zitten om te kweken!

Zo.

Vinden jullie het trouwens ook zo moeilijk om gevariëerd te eten? Op automatische piloot telkens naar dezelfde groenten grijpen...Gelukkig krijgen jullie door eens wat anders voorgeschoteld dan die groenten waar je automatisch naar toe grijpt! Graag gedaan :)

Bv de jonge warmoes in het pakket van deze week. Gewoon zoals spinazie gebruiken, slinkt veel veel minder. Met steeltjes aan graag gebruiken! De broccoletti is ook eens wat anders,in zijn geheel gebruiken, inclusief blaadjes en steel. Een echt superfood. Niet platkoken, gewoon bakken in de pan, lekker om te serveren in een gebakken roerseltje van andere groentjes. Ik zou zelfs durven met wat savooi (niet een hele, maar gewoon een beetje), Voor de rest denk ik aan sojascheuten, wortels, prei, champignons of wortelpeterselie. De broccoletti heeft max 5 minuutjes nodig, dus best niet alle groenten in 1 keer samen gooien, wortel bv. heeft wat langer nodig, zelfs al snij je die mooi in perfecte juliennereepjes.

De witte wortels in het pakket is wortelpeterselie, geen pastinaak! De wortelpeterselie is helemaal anders van smaak dan pastinaak. Lekker in zowat alles :). Google is uw vriend...

groetjes!

Christel, Indy, Gino en pa.

Quiche met groene kool en geitenkaas (uit Libelle)

- bladerdeeg1 rol
- geitenkaas (zachte)150 g
- groene kool 300gr
- wortelpeterselie 300gr
- wortelen4
- eieren3
- room100 ml
- nootmuskaat
- zwarte peper en zout uit de molen

Verwarm de oven voor op 180°C. Leg het bladerdeeg in een ingevette bakvorm, leg er een vel bakpapier op en verdeel er bakparels over. Bak de bodem 15 minuten blind voor in de oven. Haal uit de oven en verwijder de bakparels en het bakpapier.

Maak de groenten schoon en snij ze in heel kleine blokjes. Stoom 4 minuten, laat even uitdampen en verdeel over de bodem.

Klop de eieren los met de room. Verkruimel er de geitenkaas bij en kruid met flink wat peper, zout en nootmuskaat. Giet het mengsel over de groenten en bak de quiche 30 minu ten in de oven. Haal de quiche uit de oven en laat even afkoelen.