bioboerderij 't Ambrozijn

nieuwsbrief 16 nov '23

Hoi iedereen!

Waarom krijgen jullie eigenlijk zo veel verschillende soorten groenten aangeboden doorheen het jaar, ook minder bekende groenten?

Dat heeft met verschillende zaken te maken. Risicospreiding is een aspect, zodat we bij misoogsten niet helemaal de dieperik ingaan. Elk jaar is anders, vooral de laatste jaren is dit nog meer voelbaar. Vorig jaar waren de knolselders echt mini door de droge zomer, dit jaar was het weer beter weer voor deze groente. Tomaten en paprika's waren er vorig jaar echt bij overvloed, ze voelden zich opperbest, dit jaar was de oogst iets minder.

We gaan mee met de seizoenen, waardoor we veel korter een bepaalde groente kunnen aanbieden. In de gewone winkel kan je vast en zeker nog kropsla van Belgische bodem vinden. Deze wordt op water gekweekt, met verlichting en verwarming enz. Kropsla is nu niet meer te kweken zonder zulke kunstmatige ingrepen, dus daarom kweken wij nu andere slaatjes. Postelein, rucola en veldsla groeien wel veel gemakkelijker in de koude en met minder zon en warmte. Postelein is een groente die minder gekend is, maar o zo lekker en gezond!

Variatie is ook nodig voor onze bodem. De meeste groenten hebben een strikte rotatie nodig. Kolen mag je bv maar 1 keer om de 5 jaar op dezelfde plaats zetten. Anders wordt de plant sneller ziek! Concreet moeten wij ons veld dus in 5 stukken delen, en is onze maximale hoeveelheid te kweken kolen dus beperkt. Onder de categorie kolen zitten meer groenten dan dan de meesten denken. Bloemkool, broccoli, spitskool, radijs, paksoy, chinese kool, boerekool, spruitjes, savooikool, rode kool, witte kool, palmkool, raap, rammenas. Vandaar dat we dus ook andere zaken kweken om ons veld ten volle te benutten. In de planning van wat je kweekt moet je dus niet alleen rekening houden met wat de mensen graag eten, maar ook wat je bodem aankan. Er zijn zeker nog aspecten die ik kan belichten, maar ik denk dat jullie nu wel begrijpen waarom we ook bv. groenlof kweken! Groenlof kan tegen een koudestootje en is niet zo snel onderhevig aan rottigheid die bv bij kropsla wel voorkomt in het najaar. Vocht dat niet kan opdrogen = schimmel= rotte bladeren. Zo, jullie worden nog echte boeren.

De laatste groene paprika's zaten vorige week in het pakket. Deze zijn natuurlijk minder zoet dan de gekleurde. Dit is omdat een groene paprika een onrijpe paprika is. Deze vruchten heeft de plant nog met veel liefde gemaakt, maar omdat het nu te koud is en te weinig licht en zon, zullen ze niet meer afrijpen. We kunnen ze toch moeilijk weggooien, dus steken we ze tegen een klein prijsje in jullie pakket!

Yacon is ook zo een specialeke. Je kan de knol gerust nog eventjes laten liggen, ze wordt nog

wat zoeter. Yacon is lekker gestoofd met wat spekjes of sjalot of zo. De groente heeft op zich niet zo een uitgesproken smaak, dus ze neemt vrij makkelijk de smaken van de andere ingrediënten op. Leuk aan deze knol is de bite, ze blijft knapperig ondanks je ze stooft of bakt.

Dat groenlof, ik help jullie even op weg. Groenlof is familie van witlof. De smaak zit tussen andijvie en witloof. Je kan ze rauw eten in een slaatje, of lekker lang stoven en laten karameliseren zoals witloof. njammie! Beetje experimenteren zou ik zo zeggen, want met zo'n krop kan je toch wel even weg! Ze bewaart super goed, dus geen nood als je ze even in de koelkast laat liggen...

Voorst zijn we hier super dapper met die natte. De spruiten en dergelijke verschijnen niet vanzelf in onze schuur, dus ondanks de zompige grond, oogsten we toch. Hop hop hop, paardje in galop! Ook de leerlingen van Atelier B zijn echte strijders, ik heb ze eigenlijk niet horen klagen van de natte vorige week bij het plukken van de spruiten. Goe bezig heren en dames!

groetjes van iedereen!