



pakketbrief 12 juni

Dag iedereen

Zoals eerder gemeld is het heel erg droog geweest op het veld. Misschien horen jullie dit wel passeren dat het moeilijk is voor de landbouwers, maar misschien hebben jullie niet echt een idee wat dit concreet betekent voor ons en de boerderij. Daarom de pakketbrief in het teken van de droogte vandaag!

We hebben de laatste maanden 5x broccoli, bloemkool en spitskool geplant. Telkens met een interval van ongeveer 2 weken. De plantjes gingen de grond in, maar toen het droog werd stonden ze stil. Toen de derde en vierde keer de planting de grond in gingen, stonden hun vrienden nog steeds 'stil', en waren ze dus bijna even groot als de later geplante. De plantjes krijgen allemaal stress, elke kool heeft als doel zich voort te planten, en wil een zo groot mogelijke bloem maken. Hoe groter de kool (een bloemkool bv die je niet op tijd oogst schiet op en wordt een mooie ruiker gele bloemetjes) hoe meer bloemetjes en hoe zaadjes en hoe groter de kans dat ze nakomelingen krijgen.

Dus zoals gezegd krijgen ze stress: ' o nee straks ga ik dood door de dorst en ik moet mijn genen nog doorgeven en mijn soort in stand houden'. Eerst wachten ze af, en staan ze stil, hopen dat er regen komt. Daarna zijn sommigen zo miscontent dat ze het zekere voor het onzekere nemen en kleine bloemkooltjes vormen. Op een bepaald moment, een grote week voor de regen van vorige week, waren ze zo dorstig dat we besloten ze water te geven. Wij doen dit niet met een groot waterkanon (is niet zo efficiënt watergebruik+wij hebben niet zo een duur systeem en niet zo veel water ter beschikking). Wij doen dit met fijne darpjes die we naast de kolen leggen en die druppelsgewijs traagjes de plant bevloeien zodat het water niet te snel doorsijpelt in de bodem en de wortels dus rustig het water kunnen opzuigen. In plaats van heel het veld te bevloeien is het dus heel lokaal, enkel dicht bij de plant.

Ze waren al een klein beetje content en dan kwam de regen. Hoera! Ze zuigen alle water op en maken eindelijk hun kool. Alle drie de plantingen zijn nu dus tegelijk oogstklaar aan het worden. Terwijl we ze graag wat gespreider en vroeger hadden gehad. De eerste twee plantingen gingen helemaal verloren door de koolvlieg, die door de warmte en droogte veel actiever is dan 'normaal'. Degene waar we nu van aan het oogsten zijn is er ongeveer 20% uitval geweest door de koolvlieg, en 15% door de droogte. Er zijn er ook die klein zijn gebleven, en daarvan steken we er dan 2 in een pakket ipv 1 grote. Natuurlijk is voor ons dit absoluut geen rendabele teelt geweest, door het extra werk van het water geven, de uitval door droogte en koolvlieg, en door sommige kleintjes die we dan aan een mindere prijs moeten verkopen.

De rode bietjes van't zelfde in het pakket. We hebben die moeten water geven, maar ze zien er wel ok uit. Hun loof is gedrongener dan die van enkele weken geleden in het pakket. Die van enkele weken geleden kwamen uit een serre, en dat zijn een beetje verwende gevallen die water en warmte en beschutting à volonté krijgen. Die van nu trotseerden weer en wind en moesten strategieën ontwikkelen om te overleven. Kleiner loof= minder verdamping bv. Het loof is wat harder, omdat de cellen kleiner zijn. Het loof kan je trouwens echt wel opeten. Een receptje in bijlage, en het is echt wel een lekker receptje! Deze week is het voor alle pakketjes behalve de kleintjes, volgende week rode biet voor de kleine pakketjes. Wie niet graag rode biet eet, er is ook

een receptje bij waarbij iedereen ze volgens mij wél lekker gaat vinden...laat het ons gerust weten! Volgende week krijgt de rest trouwens ook peultjes, een echte delicatessen!! Deze week zijn de uitverkorenen de kleine en grote pakketters.

Volgende week hoop ik busselwortelen in het pakket te kunnen steken. Die waren in normale omstandigheden al eventjes oogstklaar, maar hebben ook als overlevingsstrategie gekozen om hun leven eventjes on hold te zetten. Het is dus erg belangrijk voor ons dat jullie deze zomer groentjes blijven afnemen van ons, want soms zullen we dus verschillende zaaiingen wortels tegelijk oogstklaar hebben.

Verder is onze spinazie vergeeld en mislukt door de droogte, de chinese kool is niet gekropt maar direct opgeschoten (die is wat stressgevoeliger dan bloemkool en broccoli, die wat langer volhouden om hun groei stil te zetten.) en onze venkel is wat minder mals dan gewoonlijk. We konden ook bepaalde zaken niet zaaien (maar vandaag is dat wel gebeurd) omdat zaden natuurlijk water nodig hebben om te kiemen. Wat wel gezaaid was in het begin van de droogte, kwam soms niet goed op. Onze schorseneer bv. Is zelfs bijna niet gekiemd en hebben we nu gewoon weggeschoffeld. Onze worteltjes daarentegen waren wel sterker en kiemden veel beter! Maar gelukkig hebben we nu wat regen gehad en vandaag zijn er wortels, pastinaak, radijs, boontjes en snijwarme gezaaid. Hoera!!!Hopelijk komt ze op!

Dat waren de gevolgen op korte termijn voor enkele teelten (ik ga ze niet allemaal overlopen, saai zou ik zo zeggen!), die op lange termijn, daar vertel ik wel een andere keer eens over!

Er zit lekker veel van eigen kweek in het pakket deze week, hoera!!!!!! We zijn echt super super trots!!!Veel groetjes van ons allemaal!

Klein: broccoli, courgette, peultjes van eigen kweek en tomaat van Philip Vermeulen

Middel: bloemkool of broccoli, courgette, rode biet, sla van eigen kweek, koolrabi van Geert Declercq uit Maldegem.

Groot: broccoli, courgette, rode biet, andijvie, peultjes en basilicum van eigen kweek, tomaatjes en komkommer van Philip Vermeulen uit Ruddervoorde

Xl broccoli, courgette, rode biet, venkel, spitskooltje en basilicum van eigen kweek, tomaatjes en komkommer van Philip Vermeulen uit Ruddervoorde, champignons uit Wingene, Braeckevelt

Fruit klein: abrikoos, perzik en watermeloen

Fruit groot: abrikoos, perzik, watermeloen en ofwel kersjes ofwel aardbeien ofwel ananas+sinaasappeltje

Lauwwarm slaatje met peultjes

- 4 el olijfolie met (knoflook-chilipeper)
- 1 el balsamicoazijn
- 4 eieren
- 100 gr peultjes
- tomaten (elk in 6 parten)
- 2 el zwarte olijven (zonder pit, in plakjes)
- 3 el verse basilicum (in reepjes)
- Sla of andijvie

1. Meng voor de dressing in een kannetje de olijfolie met knoflook-chilipeper, balsamicoazijn, zout en peper naar smaak.

2. Kook de eieren in 8 min. hard, laat ze schrikken, pel ze en snijd ze in parten.
3. Kook de peultjes 5 min. in gezouten water beetgaar. Meng met de dressing, tomaten, olijven, basilicumreepjes en eierpartjes. Serveer op een bedje van sla, of bedje van fijngesneden andijvie.

Chocoladecake met rode bieten

Ingrediënten

- 225 g zelfrijzende bloem
- 30 g cacao
- 1 theelepel bakpoeder
- 110 g rietsuiker
- 90 g pure chocolade
- 90 g roomboter
- 110 g rauwe bieten (geschild gewicht)
- 2 eieren, losgeklopt

Bereiding

1. Smelt de chocolade en de boter in een pan of in de microgolfoven en laat het mengsel minstens 5 minuten afkoelen.
2. Zeef meel, cacao en bakpoeder in een kom en roer er de suiker door.
3. Rasp de rode bietjes fijn.
4. Klop de eieren door het chocolademengsel en roer de geraspte bieten en het meelmengsel erdoor.
5. Doe het beslag in een cakevorm (springvorm 20 cm) met ingevet boterpapier op de bodem.
6. Bak in een voorverwarmde oven 200°C tot een metalen spies die u in het midden van de cake steekt er droog uitkomt.

Pilav met rode bietenloof (recept van Dorien Knockaert)

Voor 4 à 6 personen:

200 g witte basmatirijst, die je meteen te weken zet in een kom lauw water

400 ml kokend hete bouillon

75 g boter

1 ui, fijngesnipperd

400 g groenteloof, gewassen en in lintjes gesneden (ik gebruikte voor ongeveer de helft venkelgroen en stelen en voor de helft bietenbladeren en fijngehakte bietensteeltjes, en dan nog wat koolrabibladeren en fijngehakte koolrabisteeltjes, maar dit kan gerust ook enkel met rode bietenloof)

zout en peper

75 g pistachenoten, grof gehakt (alternatief: amandelen)

15 g fijgehakte muntblaadjes

15 g peterselieblaadjes, fijngenhakt

15 g gehakte dille

1. Smelt de helft van de boter in een grote gietijzeren kookpot die je goed kunt afdekken. Fruit de ui zacht, in zo'n 10 minuten. Als je ook steeltjes van groenten gebruikt, zorg dan dat die heel fijn gehakt zijn en roer ze door de ui. Laat alles nog eens 10 minuten garen. Draai daarna het vuur open, voeg de blaadjes toe – eerst de stevigste en pas op het eind de teerste – en blijf roeren tot alle blaadjes geslonken zijn en het vrijgekomen vocht is verdampt.

2. Giet de rijst af in een zeef en spoel hem nog even. Voeg hem toe aan de groenten, strooi er wat peper op en giet er de hete bouillon op. Breng alles aan de kook, roer het nog een keer door, dek daarna de pan goed af en zet hem voor 12 minuten op een heel laag vuur.

3 Smelt de resterende boter in een klein pannetje en bak de nootjes al roerend tot ze beginnen te bruinen.

4. Doe de noten en de kruiden bij de rijst (die intussen 12 minuten geprutteld heeft), zonder te roeren. Dek de pot weer af. Haal hem na 5 minuten van het vuur. Schep met een vork alles om. Leg een schone vaatdoek op de pot en leg daar het deksel op. Laat de pilav minstens 20 minuten zo staan.