



## **pakketbrief 26 juni**

Bewondering en verwondering. Heb je die broccoli en bloemkool gezien ( en vooral geproefd) vorige week? En die courgettes, peultjes, sla,...ALLEMAAL EIGEN KWEEK! Deze week pakketjes van 't zelfde: eigen kweek groentjes én ook veel fruit van onszelf! Prachtige blauwe besjes en kersen: onze pareltjes, peultjes, spinazie, sla, courgette, warmoes, en zelfs de eerste aubergines al !....stuk voor stuk groentjes en fruit waar we bij het oogsten bewondering en verwondering voor hebben.

Bewondering en verwondering. Omdat de natuur ons zo veel prachtigs geeft, omdat de plantjes stralen met die regen die ze gekregen hebben, en ook omdat wij er als team toch maar in geslaagd zijn om de teelt in kwestie tot een goed einde te brengen. Antoinette, medeboerin, zei vorige week tegen mij dat ik dat super goed gedaan had die bloemkool en broccoli. Ikzelf zag het anders: ik had ze niet geplant en ook niet geschoffeld (=onkruidvrij houden) 'enkel geoogst'. Dus eigenlijk was het de verdienste van Sander, Geert en Antoinette. Maar toen Antoinette wat meer begon aan te dringen, had ze ergens ook wel gelijk dat ik ook een schakel ben geweest in het hele bloemkolenproces. Kweken is zo veel meer dan planten, schoffelen en oogsten. Het veld klaarleggen, bemesten, plantjes bestellen, plannen waar en hoeveel plantjes, alle werkgerief voorzien,...wat een hele opeenvolging van handelingen tot deze groentjes uiteindelijk bij jullie terecht komen! En van die schakel heb ik er ook verschillende uitgevoerd. Dus ik moet proberen en leren om de verdienste niet enkel te externaliseren (het weer, de bodem, de anderen), maar ook wel trots te zijn op mezelf! Voila, bij deze: ik ben trots op de groentjes en fruit die ik helpen kweken heb!

Bewondering en verwondering. Deze winter, toen ik er eigenlijk nog alleen voor stond, was ik nog vol twijfel dat we het hier zonder boer Jarno ook zouden redden. Voor wie 't Ambrozijn nog niet zo lang kent: Jarno en ik hebben 7 jaar geleden de boerderij opgestart als koppel, maar zijn ondertussen uit elkaar gegaan. Hij is verder gegaan elders, en voor mij is het nu het eerste seizoen zonder Jarno. Gelukkig hebben we hier nu een prachtig team op de boerderij, in het bijzonder Antoinette, Sander en Geert zijn engeltjes, en zoeken we stapje voor stapje een nieuw evenwicht, ook samen met alle vrijwilligers die ons enorm hebben bijgestaan. Daarmee bedoel ik niet alleen de mensen die hier fysiek op de boerderij helpen of geholpen hebben, maar ook alle deponhouders, Voedselteamleden, kernleden,... en ook iedereen die telkens de moeite doet om zijn groentjes en fruit op te halen en zo voort. Allemaal mensen die zich zo veel ingezet hebben en ook veel geduld hebben moeten opbrengen tijdens ons parcours. Groetjes Christel

Klein: courgette, peultjes, sla, spinazie en rode biet van 't Ambrozijn

Middel: courgette, venkel, sla, snijwarmoes, rode biet van 't Ambrozijn

Groot: courgette, venkel, sla, spinazie of snijwarmoes, bloemkool of broccoli of spitskool, rode biet, aubergine van 't Ambrozijn, tomaat (Vermeulen, Ruddervoorde)

XI courgette, venkel, sla, spinazie of snijwarmoes, bloemkool of broccoli of spitskool, rode biet, aubergine, selder van 't Ambrozijn nieuwe patatjes (Be), tomaat (Vermeulen, Ruddervoorde)

Fruit klein: blauwe bes, kers van 't Ambrozijn, nectarine wit (Frankrijk)

Fruit groot: blauwe bes, kers of aardbei of banaan, nectarine wit (Frankrijk) meloen (Sp)

## Gegrilde courgette

1 courgette, olijfolie, Provençaalse kruiden, peper & zout

1. Snij de courgette in dunne plakjes, minder dan een halve cm dik.
2. Warm een grillpan, ingesmeerd met wat olijfolie, op tot die heet is.
3. Leg de plakjes erop en grill zodat ze aan beide zijden goudkleurige ribbeltjes krijgen.
4. Kruid met wat Provençaalse kruiden, peper en zout en laat afkoelen.
5. Giet voor het opdienen nog een scheutje olijfolie over de courgette - plakjes.
6. U kunt dit gerechtje lauw of koud opdienen.

## Romige venkelsoep

20 g boter, 3 fijngesneden sjalotjes, 1 fijngesneden teentje knoflook, 2 venkelknollen, in reepjes, 7 dl groente- of kippenbouillon, 5 muntblaadjes, 4 el crème fraîche, 20 g zachte gezouten boter, 4 smalle plakken rauwe ham

Bereiding

1. Verhit de boter en bak hierin de sjalot en knoflook 5 minuten op zacht vuur.
2. Voeg de venkel toe en bak deze 5 minuten mee.
3. Schenk de bouillon erbij en breng de soep aan de kook.
4. Laat de soep op zacht vuur 15-20 minuten koken.
5. Voeg op het laatst de muntblaadjes toe.
6. Pureer de soep en breng op smaak met peper en zout.
7. Klop de crème fraîche met de gezouten boter tot een schuimige mousse.
8. Giet de soep in het bord of de kom waar je in zal serveren en lepel het roommengsel over de soep en bestrooi met fijngesneden venkelgroen.
9. Bak de ham krokant in een droge koekenpan en serveer de reepjes bij de soep.

