



pakketbrief 29 mei

Dag iedereen

Het veld deze week...twee weken geleden waren we nog zo content en euforisch dat jullie vorige week sla zouden krijgen, paksoy, en andere bladgewasjes. Ik had het ergens wel al door dat het droog was, maar toch leefde ik nog in ontkenning denk ik. Daarna werd het dan steeds duidelijker dat de gewassen aan het afzien waren. We probeerden nog te beregenen wat mogelijk was, maar de spinazie is alleszinds verloren gegaan. De paksoy, die al aangevallen werd door aardvlooien, zagen we nog wel te redden en gaven we nog water. Dat zijn kleine springerige beestje die bij warm en droog weer erg actief worden en beginnen te smullen van bv. de paksoy, de rucola, enz...Een insectendoek helpt eigenlijk niet tegen de aardvlo. Wie paksoy kreeg, kreeg dus een gewasje dat doorboord is. Maar door de droogte had de paksoy ook geen zin meer om groter te worden, dus ze besloten maar kleintjes te blijven:(. Na het weekend werd het duidelijk dat de paksoy het niet meer verder zag zitten. Toen we ze oogsten zagen ze er nog redelijk ok uit, ik denk omdat ze nog wat vitaliteit en overlevingszin uitstraalden, maar toen ik ze dan vorige vrijdag aan het rondbrengen was, vond ik dat ze er toch maar triest uit zagen... En dan onze kropsla...de randen waren helemaal lelijk verdroogd. De meeste kropjes konden nog veel voller worden, maar de aantasting van de droogte zou nog erger geworden zijn, ook al zouden we water gegeven hebben. We pelden de buitenste lelijkste bladeren dus zo veel mogelijk van de sla, en de hartjes bleven over.

Toen we de pakketten vorige week maakten, waren we al minder zeker over onze beslissing om de sla en paksoy toch te oogsten. Sander, Antoinette en mezelf stonden op dinsdag op het veld, en krabden met onze handen in het haar. 'Oei'...'Goja, deze valt eigenlijk wel nog mee hoor'...'Pff, zouden we ze niet beter gewoon klepelmaaïen? '...'Misschien komt ze er nog terug door?'...' Dat is toch perfect eetbaar!...' . En onze gedachten gingen ook naar het werk dat we in deze gewasjes gestoken hebben. Van het klaarleggen van het veld in het voorjaar (en wij ploegen niet, dus het was iets complexer dan een keertje er over gaan met de ploeg) tot het bemesten, planten, schoffelen van onkruid,...en voor de paksoy ook afdekken tegen de insecten.

De week ervoor beslisten we trouwens om al onze eerste bloemkolen, broccoli en spitskolen , alsook de radijsjes (ook van de kolenfamilie) af te maaien omdat ze te veel aangetast zijn geweest door de koolvlieg. Deze leggen eitjes aan de voet van de kool en de larfjes doen zich dan tegoed aan de wortels van het gewas. De kolen vallen gewoon om, de radijzen worden doorboord. Enerzijds is dit te wijten door de hele hoge druk van de beestjes dit jaar. De afwezigheid van vorst in winter zorgde ervoor dat de popjes niet vervroren in de winter, en de warme

voorjaarstemperaturen zorgen er voor dat ze goed gedijen. Anderzijds zijn we zelf ook in de fout gegaan door de insectendoek niet snel genoeg terug dicht te doen na het schoffelen tegen het onkruid. Elke week doen we de doeken open en toe, maar ik was een beetje vergeten dat je het echt wel DIRECT terug moet toe doen, en over de middag niet dus eerst een lunchpauze moet pakken. We moeten trouwens ook nog wat zoeken met de schoffelmachine hoe we alles moeten aanpakken. Jarno was die machine gewoon, en nu moeten we het wat zelf uitzoeken hoe het allemaal werkt...waardoor de doeken soms wel wat lang open gelegen hebben...Hieronder zie je een fotootjes van de koollarfjes...hier bij de koolrabi. Normaal heeft de koolrabi veel meer wortels maar ze zijn lekker opgegeten. Gelukkig is de koolrabi maar heel oppervlakkig aangetast en kunnen je het gestoken gedeelte er gewoon af snijden!



Maar bon! Deze week op het veld was nog steeds droog, en wanneer o wanneer komt er regen? Wij kunnen onmogelijk alles beregenen. Onze regenwatervoorraad is beperkt en 2 hectare beregenen is gewoon onbegonnen werk. Maar bon, het komt wel goed als jullie ook een kaarsje branden of een regendansje doen! De radijsjes van in het pakket deze week zoeken bijvoorbeeld héél diep achter water. Het fotootje toont hoe ongelooflijk lang de wortels zijn! In de serre genieten de tomaten van de zon, alsook de paprika en de aubergine en courgetten. We plantten vorige week ook een 100-tal artisjokken, bij wijze van proef. Als het meevalt zetten we er nog meer! Kwestie van wat mee te zijn met de klimaatverandering en wat meer zuiderse groenten te kweken.

De pakketjes middel, groot en XL worden verwerkt met groene asperges. Jullie pakket is meer waard dan normaal, omdat de rode bietjes van vorige week maar flauw loof hadden vond ik. Ze waren niet van eigen kweek, maar van de groothandel. Ik was behoorlijk ontgoocheld en daarom trakteren we jullie deze week op iets extra!

De komkommers zijn niet zo recht en wat 'misvormd', maar ze smaken daarom niet minder lekker!

Tot volgende week!

Klein radijs, romeinse sla van 't Ambrozijn, komkommer en couer de bouef van Philip Vermeulen uit Ruddervoorde, rode biet van De lochting in Roeselare

Middel radijs, andijvie, koolrabi van 't Ambrozijn, courgette van Philip Vermeulen uit Ruddervoorde en deels van eigen kweek (het zijn de aller aller eerste), groene asperges via de groothandel

Groot radijs, andijvie, koolrabi, rucola van 't Ambrozijn, tomaat Philip Vermeulen uit Ruddervoorde, groene asperges via de groothandel

XI radijs, andijvie, koolrabi, rucola van 't Ambrozijn, tomaat, komkommer, courgette Philip Vermeulen uit Ruddervoorde, groene asperges via de groothandel

Klein aardbei van 't Ambrozijn, sinaas en appel

Groot aardbei van 't Ambrozijn, sinaas en appel en kiwi

Receptjes, met dank aan Libelle lekker ;)

Aspergesalade met gepocheerde kip

Doe de kipfilets in een pot, giet er kippenbouillon bij tot de kip onderstaat en breng aan de kook. Draai het vuur lager en laat 8 à 10 minuten zachtjes pocheren. Haal de kip eruit en laat afkoelen.

Spoel de andijvie, laat uitlekken en scheur in stukken. Schil de witte asperges en verwijder het harde uiteinde. Spoel de groene asperges en breek het harde uiteinde eraf. Stoom de groene asperges gaar in 1 minuut, de witte in 4 minuten.

Snij de radijsjes doormidden, maar laat het loof eraan. Scheur de gekookte kip in stukken. Meng in een kom de radijsjes, de kip en de andijvie.

Klop in een andere kom de ingrediënten voor het mosterdsausje los.



Schik de asperges met de salade op het bord. Besprenkel met vinaigrette en werk af met geraspte parmezaan.

Geroosterde koolrabi

Schil de koolrabi en snijd ze in grove stukken. Kook ze in 6-7 minuten half gaar in water met wat zout. Verwarm intussen de oven voor op 200 graden. Doe de stukken koolrabi in de ovenschaal, overgiet ze rijkelijk met olijfolie en hussel ze even door. Doe er nog een snufje grof zeezout over en schuif ze in de oven. Laat ze in 30-45 minuten gaar en goudbruin roosteren. Halverwege even omscheppen. Zo wordt de groente mooi zoetig, waardoor het uitstekend combineert met o.a. vis. Eventueel naar smaak besprenkelen met citroensap.

Kaassalade met komkommer en radijsjes

Spoel de radijsjes, snij ze in plakjes. Schil de komkommer, verwijder het binnenste, snij hem in blokjes.

Doe de olie, de wijnazijn, de mosterd en de suiker in een mengbeker. Bewerk 30 seconden met de staafmixer op volle kracht. Breng op smaak met peper en zout. Snipper 2 takjes dille en roer ze erdoor.

Vermeng met de radijsjes en komkommer. Verdeel de groentesalade over de borden.

Stop in elk kaasrosje wat gorgonzola en verdeel ze over de salade. Werk af met plukjes dille.

Romeinse salade met kip en parmezaan

Snij de korsten van het brood af en snij het in dobbelsteentjes. Pers de knoflook en meng met 4 el arachideolie. Verhit de olie in een pan en bak het brood krokant. Laat uitlekken op keukenpapier.

Bak de kipfilets en laat ze afkoelen.

Meng de mayonaise met de mosterd en de worcestershiresaus. Roer de ansjovis door de dressing. Spoel de sla en snij in repen. Meng met de dressing en het brood.

Trek of snij de kipfilets in hapklare stukjes. Snij het chilipepertje (zonder de zaadjes) in ringetjes.

Verdeel de salade over 4 borden. Leg er de kip bij. Werk af met de parmezaanschilders en ringetjes chilipeper.