



## **pakketbrief 4 september**

Dag liefste mensen

Twee maanden zonder pakketbrief! Het moet zijn dat het druk is geweest. En dat was het zeker.

Het waren en zijn ongewone tijden. Nee, niet door de corona, zoals je eerst zou denken misschien, maar door het weer. Natuurlijk door het weer. De groenten werden bijna gekookt voor u op voorhand. Beeld je eens in dat je de ganse dag in die hitte van afgelopen zomer op het veld moet staan. Dat deden veel van onze groenten dus hé! De meeste hebben het overleefd, mede dankzij onze watgift, maar gewassen zoals sla, andijvie, venkel, konden soms de stress niet meer aan. Ik soms ook niet meer hoor! De gevolgen daarvan zie je niet meteen, maar zoals ook bij de mensen worden de effecten van de stress vaak maar enkele weken later zichtbaar (zelf heb ik echt nood aan een vakantietje). Vele paprika's kregen brandplekken van de zon, gewoonweg van de directe zon, niet eens van het extra effect van de serreplastiek. De tomaten raakten oververhit. Dat betekent dat ze gekookt werden, dus gewoonweg te warm werden. We schoten direct in actie bij de hitte en kalkten de serre wit. Dat was wel een avontuur. Naar de winkel gaan om van die lange verfborstels, een kalkmengseltje maken en op het dak van de serre kruipen. Helemaal vuil worden door de kalk en je eventjes zoals een echte schilder voelen. Daarom vind ik mijn job echt fijn: veel avontuur en diversiteit :). En het natte en koude weer nu is ook verwarrend voor de groentekes. Niet zo veel tomaten die mooi afrijpen voor de moment, daarom hebben de kleine pakketjes alleen kerstomaat, en bij de grote pakketten kon ik een deel geen tomaat geven, maar die kregen een bloemkool in de plaats. Ook lekker natuurlijk. Bon, wat voorbij is is voorbij, en wat mislukt is kan niet meer gekeerd worden.

Een mislukking heeft soms ook goede kantjes. Ten eerste hebben we de gekookte tomaten verder laten koken door Pieter de kok van Tete pressée in Brugge. Hij heeft voor ons passata gemaakt, want die tomaten waren niet slecht eigenlijk, gewoon al een beetje voorverwarmd. Deze winter steken we die in de pakketten, mmm! En ten tweede: we hebben voor het moment meer productie dan we kwijt raken in de pakketten. Dus maar goed dat de sla gerot is op het veld :).

Mochten jullie er trouwens aan twijfelen aangezien er de hele zomer geen pakketbrief is geweest: alles, maar dan ook alles, maar echt serieus alles was en is van eigen kweek. Cool hé!

Jullie mogen gerust reclame maken bij jullie vrienden, buren en familie voor onze groentjes! We hebben twee nieuwe afhaalpunten in het Brugse: In Sint-Kruis en in Oostkamp.

De pakketinhoud zet ik vanaf nu niet meer op de pakketbrief, aangezien deze vanaf nu elke week mooi te vinden is op de website. We gaan ook volledig een moderne boerderij worden en af en toe een filmpje maken in plaats van een pakketbrief.

De warmoes deze week, is een speciale soort warmoes. Het is een soort die veel zachter is van smaak dan de gewone warmoes. Je kan ze gebruiken net zoals spinazie.

Tot volgende week! Groetjes Boerin Christel

## **Lasagne met spinazie (of warmoes dus!) en yoghurt**

200 g lasagne, warmoes, 2 uien, 2 teentjes look, 1 ei, 100 g gemalen kaas, 150 g feta, 2 dl yoghurt, 2 à 3 el olijfolie, muskaatnoot, peper & zout.

1. Breng water aan de kook en kook de lasagne plakken (10-20').
2. Was intussen de spinazie en stoom of blancheer hem gaar.
3. Laat de spinazie uitlekken en snij hem fijn.
4. Snij de ui fijn, verwarm 1 eetlepel olie en fruit de ui en de geperste look.
5. Meng de spinazie (van het vuur) met de ui en de feta en breng op smaak met de kruiden.
6. Olie een ovenschaal in en leg daarin een laag lasagne plakken. Leg er een laag spinazie op, dek af met lasagne plakjes. Daarbovenop opnieuw spinazie; eindig met lasagne.
7. Roer het ei en de helft van de gemalen kaas door de yoghurt.
8. Giet deze saus als laatste over de lasagne.
9. Bestrooi de schotel met de rest van de kaas en plaats minstens 15' in een voorverwarmde oven (180°C).

## **Bloemkool pakora's (echt lekker!!)**

- 100 g kikkererwtenmeel, 0,5 tl gemalen koriander, 1 tl zout, 0,5 tl gemalen kurkuma, 0,5 tl chilipoeder, 0,5 tl garam masala (of gewoon currypoeder is ook ok!), 1 à 2 teentjes knoflook, 1,75 dl water, 0,5 bloemkool, in roosjes, 2 kleine uien, in ringen gesneden
- Zeef het meel in een kom.
- Voeg koriander, zout, kurkuma, chilipoeder, garam masala en geperste knoflook toe.
- Maak een kuiltje in het midden van de bloem.
- Voeg langzaam het water toe en mix tot een dik, glad beslag.
- Haal bloemkool roosjes en ui ringen door het beslag.
- Verhit 4 cm olie in een diepe pan.
- Bak de bloemkool en ui in porties in 4 à 5 minuten goudgeel.
- Laat ze uitlekken op keukenpapier.