

# Uilenbosbrief

Vrijdag 21 september 2018



GEWOON	GROOT	JUMBO	GEMENGD	HERKOMST	FRUIT KLEIN	FRUIT GROOT	FRUIT C
venkel	venkel	venkel	pompoen	uilenbos	druif	druif	druif
spinazie	andijvie of sla			uilenbos	peer	peer	kiwi
	boon	boon	boon	uilenbos	appel	appel	
	rode biet bs	rode biet bs		uilenbos		meloen char	meloen cha
rode ui	rode ui	rode ui		uilenbos	banaan fair	banaan fair	banaan fair
selder		knolselder		uilenbos			
prei	prei	losse tomaat	losse tomaat	bf/ub			
	radijs	radijs	radijs	uilenbos			
		kervel	appel	uilenbos			
			peer	van eykeren			
			kiwi	bf			

Alles bio controle  
BE-BIO-02

Beste,

Bij het oogsten van de venkel denken we terug aan de hete zomer. De venkel toen uitplanten in volle aarde was geen optie. Dus zetten we de venkel in een tunnel die we met kalk beschaduwden, zo was het in de tunnel koeler dan daarbuiten. Ook het water geven in een tunnel is een pak gemakkelijker en zuiniger via dunne buisjes (t-tape). Het verduisteren van de serre maakt dat de venkels wel – op zoek naar licht – wat naar de hoogte opgeschoten zijn. Bij gewoon af en toe wat regen wast de bekalking vanzelf van de tunnel. Maar ondertussen is het opnieuw al een hele tijd droog, de bekalking is dus vrijwel intact, wat dus op dit moment niet zo ideaal is. Zo is het elk jaar weer een beetje zoeken en improviseren, van het oorspronkelijk plan afwijken ... De boontjes komen uit dezelfde serre en blijken helemaal geen probleem te hebben met de beschaduwing. Integendeel, we hadden nooit zo'n topopbrengsten en dat merkte u aan de pakketsamenstelling de afgelopen weken.

De studenten-seizoenswerkers zijn hun laatste week ingegaan. Straks moeten we het dus zonder Elias, Leen en Milena doen. Zonder hen hadden we het in de zomer niet gered. En tegelijkertijd hebben we ze deels naar huis moeten sturen tijdens de heetste weken. Er was geen onkruidje te zien, en ook zaaientjes zat er toen niet in. We zijn bijzonder dankbaar voor hun flexibiliteit, werkkraft en doorzetting. Anke lost hen af, en zal dus de volgende twee maanden helpen om de oogst van pompoenen, knolselders, bieten, rapen edm voor de vorst binnen te halen.

Gert en Reina bezochten de netwerkdag voor kleinschalige bio-boeren, en kwamen vol ideeën terug. Wordt vervolgd ...

## Receptjes van Kirsten

### Cachumber van uiringen

Snij 1 rode ui in zeer dunne ringen. Breng op smaak met een snuffje paprikapoeder, wat zout en citroen- of limoensap naar smaak. Laat minstens een uurtje trekken.

### Uienconfijt

Fruit 4 gesnipperde rode uien in boter of ghee tot ze lichtjes glazig zijn. Voeg 1/2 dl rode wijn en een goede scheut porto (rood) toe. Voeg ook 2 takjes tijm en 2 laurierbladen toe en breng aan de kook. Laat sudderen tot alle vocht verdampt is. Voeg 1 el honing toe en laat nog even karameliseren. Breng op smaak met peper en zout.

### Oosteuropese rodebietensoep (Borsjtj)

Stoof 250 g in dunne reepjes gesneden (geschilde) rode biet aan met 1 el azijn en 5 el tomatenpuree tot de rode biet beetgaar is. Zet apart. Stoof nu 1 fijngesnippede ui, 2 fijngesneden wortelen, 4 gesnipperde takjes peterselie en 1 laurierblad aan tot ze lichtbruin zijn. Laat ondertussen 2 grote, in blokjes gesneden (geschilde) aardappelen 10 min koken in 2 l bouillon. Voeg daar dan 400 g in zeer fijne reepjes gesneden witte kool en de wortel toe. Laat een 10tal min sudderen. Voeg dan de rode biet toe. Laat nog een 10tal min sudderen. Breng op smaak met peper en zout.

*Tip: Leg om te serveren in het midden van het bord 1 el zure room en giet daarover de soep.*

**Groentjes** van Leen, Anke, Milena, Gert, Ingrid, Reina, Sven, Ceidie, Didi, Bé en Mich