

# Uilenbosbrief, Vrijdag 31 mei 2019



GEWOON	GROOT	JUMBO	GEMENGD	HERKOMST	FRUIT KLEIN	FRUIT GROOT	FRUIT C
spinazie		warmoes		uilenbos	appel elise	appel elise	
sla	sla	sla	sla	uilenbos	kiwi	kiwi	
tomaat	tomaat	tomaat	tomaat	bf (Be)	sinaas lane	sinaas lane	sinaas lane
spitskool	koolrabi	spitskool		uilenbos	meloen	meloen	meloen
broccoli	radijs	radijs	radijs	tineke, uilenbos			
	pijpui	pijpui		uilenbos	banaan	banaan	banaan
	rode paprika	rode paprika		bf (Be)			
	wortel	wortel	wortel	bf (Be)			
		komkomme	meloen	ub/bf (es)			

Alles bio controle  
BE-BIO-02

Tussen het plant-, schoffel- en oogstwerk sluipen er iedere week wat extra's. Deze week een start-avond vh Lokers voedselteam -succes!- een vergadering voor lokale burgerinitiatieven en de algemene vergadering van de Polder van Moervaart en Zuidlede. Jaarlijks betalen we 'polderbelasting' en worden we uitgenodigd naar de algemene vergadering. Wij ervaren op onze akkers heel direkt de gevolgen vh waterbeheer en uiteraard willen we graag weten hoe het geld besteed wordt en welke plannen ons boven het hoofd hangen. Groot is mijn verbazing als ik hoor dat er alweer x aantal grachten 'afgeschaff' worden omdat ze in feite toch al verdwenen zijn vb door de aanleg van nieuwe verkavelingen of het groter maken van landbouwpercelen. Door de uitbreiding van de industriezones en verkavelingen in Lochristi kan de Zuidlede de snelle toevoer vh regenwater niet meer 'slikken' en dus is een snelle afwatering direkt naar het kanaal noodzakelijk. Snelle afwatering? En hoe moet dan de grondwatervoorraad terug op peil geraken?? Ik stel een vraag en hoor wat boeren mompelen, ja de droogte daar hebben ze allemaal last van...en zowaar hoor ik een boer zeggen dat die groene gelijk hebben gekregen dat ze die waterproblemen voorzien hadden en een ander mort dat het toch wel straf is dat wij boeren nu moeten mee betalen voor de problemen die anderen uit winstbejag veroorzaken. Héhé als de boeren de groenen gelijk beginnen geven, dan is er hoop. Maar die hoop verdween al even snel 'pas op met al die kleine grachten, sebiet mogen we niet meer spuiten en bemesten tot op 5 m van de gracht, ge kunt ze beter snel dichtgooien'. Voorzichtig opperde de dijkgraaf dat het met grachten is als met het bloedvatenstelsel, zonder de haarvaatjes werkt het niet. Wijze woorden!

## Radijssoep

Fruit 1 gesnipperd sjalotje (of een rood uitje) in wat olijfolie tot het glazig is. Voeg dan 1 geschilde en in blokjes gesneden aardappel toe en bak even mee. Voeg 3/4 l groentebouillon toe en breng aan de kook. Laat zachtjes koken tot de aardappel gaar is. Voeg dan 1 bosje gesnipperde radijsjes toe en laat enkele minuten meekoken. Voeg uiteindelijk de versnipperde blaadjes van de radijsjes toe en laat even doorwarmen. Mix de soep en breng op smaak met peper en zout. Kan evt afgewerkt worden met een scheutje (plantaardige) room of een dotje zure room. Of ook lekker met een scheutje citroensap ipv room.

## Geroosterde koolrabi's

Stoom 2 geschilde en in grove stukken gesneden koolrabi's half gaar. Doe deze stukken in een ovenschaal en besprenkel rijkelijk met olijfolie. Zorg dat alle stukjes goed bedekt zijn. Bestrooi met een beetje grof zeezout (en evt wat grofgemalen peper) en zet ca 40 min in een voorverwarde oven van 180°C. Halverwege even omscheppen. De koolrabi moet gaar en goudbruin zijn. Besprenkel met wat citroensap en serveer.

## Timbaaltjes van tomaat

Breng 2 1/2 dl tomatensap aan de kook samen met de blaadjes van enkele takjes tijm. Als het sap kookt, vuur heel zacht zetten en de nodige hoeveelheid agar-agar (is afhankelijk van het merk, staat vermeld op de verpakking) toevoegen. Minstens 5 min laten koken. Neem van het vuur en laat afkoelen tot de massa een beetje lobbige is (ca 1 kwartiertje). Bekleed ondertussen enkele muffinvormpjes met plastic folie. Leg op de bodem wat in schijfjes gesneden tomaat. Evt gekruid met wat peper en zout. Meng dan de gedeeltelijk afgekoelde (lobbige) tomatensaus met 250 g ricotta en breng op smak met peper en zout. Doe dit ricottamengsel in de vormpjes, telkens boven op de tomatenschijfjes. Bedek bovenaan ook met wat tomatenschijfjes en evt met een krulletje Parmezaanse kaas erin gedrukt. Bedek met plastic folie (of op een andere manier) zodat alles afgedekt is. Zet minstens 1 uur in de koelkast. de timbaaltjes moeten goed stijf zijn. Haal voorzichtig uit de vormpjes en serveer met een slaatje van rucola, kerstomaatjes, wat krulletjes Parmezaanse kaas en balsamico-azijn.