



de klepper

NIEUWSBRIEF November 2016

Oogstklaar in November?

	Tunnel 1	Tunnel 2	Veld 1	Veld 2	Veld 3
Nu	Aziatische pluksla Rucolla Rode eikenbladsla Kropsla	Pikante pepers Paprika (met mate) Zoete pepers (met mater)	Snijsla Salie Oregano Chinees bieslook Tijm Citroentijm Rozemarijn Citroenmelisse Laurier Spinazie Prei Andijvie Radicchio Groenlof Rucolla Raapsteel Knolselder Winterpostelein Knolselder Veldsla	Bieslook Dragon Krupeterselie Platte peterselie Lavas Hyssop Karwij Snijselder Zuring Warmoes Venkel Rode biet en wit rood geringde biet) Koolrabi Raapjes Spitskool Boerenkool Palmkool Wortelpeterselie Pastinaak Rammenas Wortel	Wortel Witte kool
Zeer binnenkort			Aziatische pluksla		
Einde maand*	Spinazie Groene eikenblad Winterpostelein Aardpeer	Paksoi Witlof	Spinazie	Schorseneer Savooikool Spruitjes	Prei

*Dit is indicatief, het is mogelijk dat sommige groenten net iets trager groeien dan verwacht en dus pas in november klaar zijn, maar ook dat groenten die hier nog niet op staan, en pas verwacht werden in oktober, er wel al zijn. Dit is, zoals steeds, afhankelijk van het weer

Opgepast!

Gewapend tegen vorst! In november kan weleens de eerste vorstprik zijn intreden doen. De enige groenten die echt héél veel vorst kunnen verdragen zijn: boerenkool, schorseneer, pastinaak, savooikool, aardpeer, prei en spruitjes. Net daarom zetten we deze pas laat oogstklaar en vragen we zeker voor deze groenten de oogstinstructies nauwgezet te volgen. De meeste andere groenten die er nog staan, kunnen ook wel wat vorst verdragen, maar afhankelijk van de intensiteit en duur van de vorst, kunnen ze schade oplopen (bv. plekjes). In de tunnels vinden sommige wat gevoeliger soorten (zoals sla) ook een tijdelijk onderkomen in de winter. De meeste kruiden, venkel, warmoes, koolrabi en sommige bladgroenten zullen wellicht geen vorst verdragen, profiteer er dus nog even van!

Graag **compost** (ja, ook de **preiresten!**) in de compostbakken! Prei kan je trouwens volledig gebruiken, het groen kan perfect in de soep. Zeker ook het loof van **wortels** in de compostbak smijten en niet bij de andere wortels laten liggen, de mensen na u zullen u dankbaar zijn, wanneer ze niet op zoek moeten gaan tussen een hoop loof!

Meewerkdag

In november, december en januari plannen we geen vaste meewerkdag. Mogelijk doen we wel nog een oproep.

Evaluatievergadering

Onze jaarlijkse evaluatievergadering vindt dit jaar plaats op 8 december om 20u in het Moment in Meise, recht over de kerk, naast de wereldwinkel. Iedereen welkom! Graag vooraf even laten weten of en met hoeveel u erbij zal zijn!

Activiteit bevriende organisatie: Workshop lemen in De Okelaar

Een woning afwerken met een leempleister is gezond voor de mens en goed voor de aarde.

Je kan de leempleister afwerken in elke gewenste kleur met een leemfinisher of met leemverf, het kan strak of organisch.

Heb je interesse en zin om dit te leren? Dat kan via deze workshop:

Op zondag 6 november organiseert de Okelaar:

Workshop lemen: we lemen de achtergevel van het kloostergebouw, onder de 'nonnenkap'. Een vakman met veel praktijkervaring leert ons de techniek onder de knie te krijgen. En hij geeft antwoord op al je vragen over de toepassing die het meest geschikt is voor jouw woning of persoonlijke project.

Zondag 6 november 2016 van 9 u tot 17 u

(onthaal vanaf 8.30 u)

Waar: cohousing De Okelaar, Oppemstraat 8, 1861 Wolvertem (Meise)

Prijs: 50 euro (inclusief lunch en koffie- en theepauzes) / Prijs voor aandeelhouders: 25 euro (en voor aandeelhouders van 10 aandelen of meer gratis). Max aantal deelnemers 15, de inschrijving is effectief na betaling op rekeningnummer van CVBA-SO De Okelaar: BE81 5230 8055 3424

Praktische info volgt na inschrijving. Stuur daartoe ook een mail met je inschrijving naar okelaar@gmail.com.

Meer over dit project op www.okelaar.be

Recepten

Deze keer weer fantastische recepten met dank aan Mouch!

Slaatje van groenlof en/of radicchio met citrusvruchten

Slaatje van groenlof en radicchio (De Klepper Csa) met citrusvruchten

Geen betere basis voor deze vitamine C sla dan een mix van groenlof en radicchio.

Nodig voor 4 personen:

1/2 groenlof

1/2 radicchio

3 sinaasappels

3 roze pompelmoezen

1/2 granaatappel

Enkele takjes dragon

Olijfolie

Handvol walnoten

3 geitenkaasjes

Pikant pepertje

Zout van de molen

Verwijder de buitenste bladeren van het groenlof en de radicchio.

Snijdt het groenlof en de radicchio in reepjes en was deze goed. Zwier droog.

Haal de pitten uit de granaatappel.

Snijdt de schil en het witte vel van de citrusvruchten en snijdt de partjes tussen de vliesjes uit. Doe dit boven een kom om het sap op te vangen.

Voeg de dragonblaadjes en een fijngesneden pepertje toe aan het sap. Leng aan met wat olijfolie en breng verder op smaak met gemalen zout.

Hak de noten grof.

Verdeel de groene en rode reepjes over de borden. Leg daar de citrusvruchten op en strooi er wat noten en verbrokkelde geitenkaas over.

Giet de vinaigrette erover.



Ovenschotel met groenlof

Geen witloof maar groenlof in de oven, zeker zo lekker en makkelijk om te maken.

Nodig voor 4 personen:

1 groenlof

300 g gekookte ham in blokjes

Klontje boter

50 g bloem

1 liter melk

1 ei

Nootmuskaat, peper en zout

300 g geraspte kaas

Snijd het groenlof in reepjes en was deze goed. Blancheer ze daarna gedurende enkele minuten in kokend water en laat goed uitlekken. Maak ondertussen een bechamelsaus: smelt de boter op een zacht vuurtje, voeg de bloem toe, roer goed en voeg er al roerend en beetje bij beetje de warmgemaakte melk aan toe. Roer het geklutste ei en de helft van de kaas eronder. Breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout. Voeg er de hamblokjes en het groenlof aan toe. Giet alles in een ovenschotel. Strooi er de rest van de kaas overheen en zet nog even onder de grill voor een goudbruin korstje.



Rode bietjes met roodgekleurde appel en kruidenyoghourt.

Nodig (per persoon)

1 rode biet

Scheut wijnazijn

1 appel, bv. Braeburn

150 g Turkse of Griekse yoghurt (10 % vet)

Een paar takjes bladpeterselie

Een takje munt

1 pijpuitje

Zout en peper (of stukje versnipperde chilipeper)

Citroenzest

Geroosterde amandelschilfers

Kook de gewassen rode biet gaar (ongeveer 40 min.) in water met een lepeltje zout en een scheut wijnazijn. Laat wat afkoelen, haal de biet uit het kookvocht (niet weggooien!) en duw ze uit de schil. Laat de biet verder afkoelen in het kookvocht en voeg er de geschilde en in stukjes gesneden appel aan toe. Zet dit in de koelkast. Meng ondertussen de yoghurt met de gesneden peterselie, munt en pijpui en breng verder op smaak met citroenzest, chilipeper en zout. Verdeel het bord in twee helften met de yoghurt, leg aan de ene kant de in schijfjes of blokjes gesneden biet en aan de andere kant de roodgekleurde appelstukjes. Strooi er wat geroosterde amandelschilfers over en versier met verse kruiden en citroenzest.

En voor wie het nog niet helemaal duidelijk was. Hier nog een artikeltje uit veldverkenners:

Vraag van de maand: wat is CSA en waar vind ik er?

CSA staat voor Community Supported Agriculture. Wablieft? Jawel, een woordje uitleg over dit nieuwe type boerderij: wat, waarom, hoe en waar?

Community Supported Agriculture betekent 'landbouw gedragen door de gemeenschap'. Het draait eigenlijk allemaal om een **win-win situatie** voor de boer en de consument en steunt op enkele basisprincipes.

De **consument** betaalt aan het begin van het jaar een vaste bijdrage. Hij betaalt niet zozeer voor zijn groenten en fruit, maar koopt eigenlijk een aandeel in de boerderij. Zo krijgt hij verse producten, maar ook inspraak in het reilen en zeilen van het bedrijf. Hij draagt bij om de verwerkingskosten te dragen en de boer inkomenszekerheid te geven. Zo deelt de klant ook in het risico van bijvoorbeeld een slechte oogst door weersomstandigheden.

In ruil daarvoor doet de **boer** al het werk op het veld zorgt hij ervoor dat alles op een ecologisch verantwoorde manier gebeurt. Meestal zijn CSA boerderijen ook bio-gecertificeerd. Het bedrijf creëert ook ontmoetingskansen voor de deelnemers via educatieve momenten, hoevefeesten of meewerkdagen. De klant en de landbouwer bouwen zo aan hun eigen lokale gemeenschap.



CSA werkt volgens het **korte keten**-principe. Dat wil zeggen dat er geen tussenpersonen tussen de producent en de consument staan. Er zijn verschillende manieren om dat in zijn werk te laten gaan. Dit zijn de populairste:

- **Zelfoogst:** De deelnemers komen rechtstreeks naar het veld en oogsten daar zelf hun groenten of fruit. Verser kan écht niet! Zo leren ze de oorsprong van de producten beter kennen en voelen ze zich ook erg betrokken. Wat is er nu leuker dan tomaatjes eten die je zelf geplukt hebt?
- **Pakketten:** Een tweede optie is dat de boer de oogst voor zijn rekening neemt en pakketten met groenten en/of fruit klaarmaakt voor de klant. Die komt het pakket dan ophalen in een afhaalpunt op de boerderij of ergens anders. Op die manier kan er ook zuivel, eieren en vlees verdeeld worden.

In België ging de eerste CSA in 2007 van start, Het Open Veld in Leuven. In 2009 volgde het Wijveld nabij Gent en twee jaar later werd het **Netwerk CSA Vlaanderen** opgericht. Dit Netwerk wil uitwisseling tussen boeren stimuleren en mensen die met CSA willen beginnen ondersteunen. Meer info over hun werking vind je hier.

De overstap naar of het opstarten van een CSA boerderij is niet vanzelfsprekend. Veel boeren hadden hun bedenkingen voor ze daadwerkelijk de stap waagden. **Tom Troonbeeckx van Het Open Veld** in Leuven was vooral bezorgd dat er chaos zou zijn op het veld: "Achteraf bekeken viel dat heel goed mee. Natuurlijk bots je af en toe op platgetreden gewassen, maar we houden dat binnen de perken door veel en goed te communiceren. Zo hebben we een krijtbord met nuttige info, een mailsysteem met updates en plaats ik een groen vlagje bij wat klaar is om te oogsten en een rood bij wat nog even tijd nodig heeft. Het draait allemaal om afspraken maken en respectvol met elkaar omgaan."

