

NIEUWS VAN HET LAND

November, 2015

PAKKETINHOUD WEEK 45 2015

- Prei
- Rode bietjes
- Zuurkool
- Andijvie
- Paprika

DE VORST OVER HET LAND

Het land heeft de eerste nachten vorst gezien, een deken van lichte rijp lag over de tuinderij. Goed nieuws voor bepaalde wintergroenten zoals boerenkool, spruiten en aardperen die alsmaar zoeter worden als er wat vorst overheen gaat. Wat minder goed nieuws voor de werknemers want het is weer even wennen die kou...

Neemt niet weg dat er nog genoeg te doen is op het land: schoffelen en wieden gaat nog even door, zeker in de tunnels waar de temperatuur een stuk hoger ligt. We hebben nog een aantal nateelten bedacht die hopelijk nog een mooie oogst gaan geven. Alles in het kader van experimenten en lukt het niet: dan hebben we weer wat geleerd. Op de 2^e foto onze prachtige winterpostelein.

In tunnel 3 wordt momenteel gewerkt aan een verwarmd zaaibed voor het opkweken van paprika's en pepers en er ligt al een bed klaar waar we wat paprikaplanten hopen te overwinteren(1^e foto). Het schijnt dat deze planten dan dubbel zoveel vruchten gaan produceren...!

Hieronder nog wat foto's van de bedden met oppervlaktecompostering: blad, stro en binnenkort ook houtsnippers die de bedden gaan bedekken.



Een verwarmd bedje...



PAKKET WEEK 45

Deze week een echt winterpakket met als nieuwkomer: zuurkool! Ouderwets Hollandsch en een Multi-inzetbare groente voor de komende maanden. Daarom is deze knaller terug te vinden in het recept van deze week. Een keer anders dan anders: we steken de Middellandse zee over richting Marokko... We hebben de krat verder aangevuld met andere heerlijke groentjes zoals prei, andijvie, rode bietjes en paprika. Genoeg materiaal voor weer wat kunstwerkjes uit de keuken!



ZOETE ZUURKOOL

Ingredienten voor 4 personen:

- 300gr lamsgehakt
- 300gr zuurkool
- 100gr spek(in blokjes gesneden)
- 2 niet te grote uien
- 1/2 liter kippenbouillon
- 40gr feta
- zout,peper en een eetlepel raz-el-hanoud
- handje dadels, handje rozijnen
- handje pijnboompitten
- klont boter

Bereidingswijze:

De blokjes spek in een pan uitbakken. Het lamsgehakt en de versnipperde uien bakken (alleen lichtjes rul bakken). Daarna de raz-el-hanoud erbij en even meebakken. Kippenbouillon maken van tabletten. Intussen de aardappels schillen en gaar koken. Hiervan een puree maken met de boter en de kippenbouillon en afkruiden met zout en peper. Dadels in kleine stukken snijden en vermengen met de puree, zuurkool en de rozijnen. Oven voorverwarmen en de ovenschaal invetten met boter. De zuurkoolstamp verdelen over de schaal en afstrooien met feta. Afbakken in 45 minuten op 200 graden in de oven (in het midden). De laatste 10 minuten afstrooien met pijnboompitten.

Chahiya tayyiba oftewel: eet smakelijk!

Contact opnemen

Biologische tuinderij Ut Rooie Bietje
Koningshoeven 62
5018 AB Tilburg

Winkel open op donderdag van 11:00 –
16:00 uur, vrijdag van 9:30 – 16:30 uur
en zaterdag van 10.00-13.00u

T 013 543 14 39

Utrooiebietje@smo-traverse.nl

www.utrooiebietje.nl