

inhoud tassen

behoudens eventuele wijzigingen

Bio groenten klein:

Pastinaak: de lochting
 Eikenbladsla: de groene grond
 Knolselder: divers
 Boerekool: de lochting
 Koolrabi: de lochting

Bio groenten groot:

Wortel paars: de lochting
 Pastinaak: de lochting
 Eikenbladsla: de groene grond
 Knolselder: divers
 Boerekool: de lochting
 Wortelpeterselie: green organics
 Koolrabi: de lochting

Bio groenten en fruit maxi:

Prei: de lochting
 Wortel paars: de lochting
 Eikenbladsla: de groene grond
 Snijbiet: de lochting
 Koolrabi: de lochting
 Peer: de wroeter
 Druif red globe

Bio groenten en fruit mini:

Prei: de lochting
 Eikenbladsla: de groene grond
 Savooi: de lochting
 Stoofappel: de lochting
 Koolrabi: de lochting
 Banaan
 Druif red globe

Bio fruit:

Appel: van eyckeren
 Peer: de wroeter
 Sinaas valencia
 Druif red globe

Aardappel Nieuw: 5 kg

5.88€

Ajuinen Nieuw: 3kg

5.31€

Alles van gecontroleerd
 biologische oorsprong

Septembermaand.

Op de kalender wordt augustus de oogstmaand genoemd. Mocht de Lochting een almanak publiceren, dan zou september met stip de oogstmaand van het jaar mogen genoemd worden. Zowel in de serre als op de akkers wordt er nu volop geoogst.

Op de akkers kunnen we nu de vruchten plukken van het plant-, zaai- en wiewerk sedert begin mei. De droge zomer gaf ideale omstandigheden om het onkruid goed te kunnen bijhouden. Toch stelden we vast dat we daar quasi elke dag mee bezig waren.

Een mens vraagt zich af of hoe we dit dan doen in de jaren dat er vaker neerslag valt in de zomer. Hoewel het amper regende – met enige sakkering van de boer tot gevolg – groeide alles toch goed en startte de oogst van de verschillende gewassen niet later dan de vorige jaren. De rode biet, paarse en witte wortel, en paarse raap zijn al ingeschuurd.

In de droge perioden wordt pastinaak gerooid en ingeschuurd. Wekelijks gaan we twee à drie keer savooikool, boerekool en prei oogsten op het veld. Enkel de spruitkool, gele rapen en wortelpeterselie bleven tot op heden onaangeroerd.

In de serre startten we met planten begin augustus om bij het begin van het schooljaar langzaam op dreef te komen met peterselie, spinazie, snijbiet, daikon en koolrabi. Op knolvenkel is het nog even wachten. Wat betreft onkruid is de septembermaand een verrassende periode. Je zou denken dat het onkruid dan minder snel groeit maar we zijn vaak eens op snelheid genomen op dat vlak. We zijn dan zo druk in de weer met planten en oogsten dat het wieden wat achtergehouden wordt 'tot er minder werk is'. En voor je het weet zie je de groenten door het onkruid niet meer!

Zo, de meeste maanden zijn wel druk in de Lochting, maar het najaar is toch de meest hectische periode. Een inspanning in rechte lijn tot ergens na de jaarwisseling.

Salade van knolselder met curry, appel, walnoten en rozijnen**Ingrediënten: 4 pers**

50 gr walnoten (licht geroosterd), 50 gr rozijnen (laat even weken in water)
 1/2 knolselder (in julienne), 1-2 appels (pas aan naar je eigen smaak)
 1 citroen (sap), 2 eetlepels olie, 1 theelepel mosterdzaad (pas aan naar je eigen smaak), 1 theelepel komijnzaad (pas aan naar je eigen smaak)
 1-2 theelepels currypoeder (pas aan naar je eigen smaak)
 1 eetlepel mosterd (pas aan of vervang door citroen/azijn)
 100 gr yoghurt
 100 gr mayonaise (pas de verhouding yoghurt/mayonaise aan aan je eigen smaak)
 zout

Bereiding

Rooster de walnoten even kort in een pan.

Week de rozijnen in water.

Snij de knolselder en appels in julienne en besprenkel met het citroensap. Zet dit in de koelkast.

Laat de olie warm worden in een pan, voeg het mosterdzaad en komijnzaad toe en wacht tot deze beginnen te poppen. Voeg 1 eetlepel curry toe en roer even + zet het vuur af. Laat even afkoelen en voeg de yoghurt en mayonaise toe.

Breng verder op smaak met extra curry poeder, zout, mosterd (of azijn/citroensap).

Giet de rozijnen af en laat even uitlekken. Meng de rozijnen, knolselder en appel met de dressing. Werk af met de noten en wat extra currypoeder.