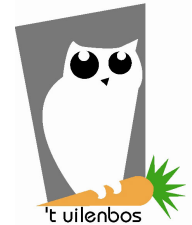


Uilenbosbrief

Vrijdag 12 mei 2017



GEWOON	GROOT	JUMBO	GEMENGD	HERKOMST	FRUIT KLEIN	FRUIT GROOT	FRUIT C
spinazie	spinazie	spinazie	spinazie	uilenbos	sinaas	aardbei	sinaas
trostomaat	trostomaat	trostomaat	trostomaat	hamerlinck		perssinaas	
sla	sla	sla		tine/uilenbos			avokado
koolrabi	koolrabi	koolr/spitsk	spitskool	tine	meloen gal	meloen galia	meloen gal
komkomme	komkomme	komkomme	komkomme	hamerlinck	appel elsta	appel elstar	
	paprika	paprika		hamerlinck	banaan	banaan	banaan
	aubergine	aubergine		hamerlinck			
radijs		radijs		uilenbos			
			appel elstar	biofresh			
			meloen/por	biofresh			

Alles bio
controle
BE-BIO-02,

In feite zouden we onze uilenbrief deze week beter naar onze minister Joke Schauvliege opsturen. Ze deed enkele opvallende uitspraken over natuurpunt en biologische landbouw in Knack die op zijn zachts gezegd de toets aan de realiteit niet doorstaan. Dat natuurpunt niet de grootste ontbosser is kan u in een factcheck lezen op de website van de Bond Beter Leefmilieu. Zelf ziet Schauvliege er geen graten in om met een nieuwe manier van bossen inkleuren op de kaart plots heel wat nieuwe bossen te creëren. Ook het Uilenbos valt in de prijzen, onze houtkanten die er al tientallen jaren, zoniet honderden jaren staan werden in de laatste boskartering mee als bos ingekleurd, en zelfs de Eksaardsedam (die grenst aan het Uilenbos) met wat bomenrijen blijkt plots één langgerekt stuk bos. Een waardeloos populierenbosje waar we met vrijwilligers een voedselbos aanplantten (met vergunde verwijdering van de populieren) blijkt plots beschermd als waardevol zonevreemd bos.

Bio zou niet leefbaar zijn zonder subsidies. U kan zelf op de website van belpa.be zien welk landbouwbedrijf hoeveel centen krijgt in uw stad of dorp. Het zal u opvallen dat het niet de bio-boeren zijn die met de massa subsidies gaan lopen, bij ons gaat het eerder om peanuts. Als de subsidies morgen worden afgeschaft, zullen we daar weinig of geen hinder van hebben, vele gangbare boeren zullen echter hun prijzen serieus moeten laten stijgen om nog überhaupt leefbaar te zijn. *Small is beautiful, big is subsidised.*

"Uit zowel praktijk als onderzoek blijkt dat landbouwbedrijven op mensenmaat, gefinancierd door de eigen familiale middelen en met een gediversifieerd aanbod, garant staan voor het meest duurzame landbouwmodel. Veel biologische en agro-ecologische bedrijven bewijzen dag na dag dat de sleutel voor een rendabel bedrijf niet zit in het opdrijven van de productie en het verhogen van de investeringen, maar in het leveren van een divers aanbod kwaliteitsproducten. Veerkracht is wat we nodig hebben in de bedrijven. Een bedrijf dat aan handen en voeten gebonden is door verregaande specialisatie en aflossingstabellen, mist net die veerkracht om in te spelen op de kansen en noden van de maatschappij." (bioforum in een reactie op Schauvliege)

BioForum pleit bewust voor meer boeren in plaats van minder, voor meer tewerkstelling in de landbouw in plaats van minder, voor correcte prijzen voor landbouwproducten zonder dat de consument daarvoor gepluimd moet worden. Dat het kan, bewijst bio elke dag.

Koolrabi en wortel met kerrie

Snij 2 geschildte wortelen in de lengte in twee en snij deze helften in schijfjes van ca 1/2 cm. Stoom deze half gaar. Schil een koolrabi, snij in schijven van 1/2 à 1 cm en snij deze schijven in blokjes. Bak de koolrabilokjes en de voorgestoomde wortelen aan in wat olie. Roer regelmatig. Voeg na 10 min (of iets minder) 2 tl kerriepeuder toe en bak even mee. Voeg indien nodig een klein scheutje water toe. Bak tot de groenten gaar zijn. Breng op smaak met een scheutje sojasaus, meng nog eens goed en serveer.

Tomaten-radijssalsa

Meng 2 in stukjes gesneden tomaten, 1/2 bosje in schijfjes gesneden radijsjes, enkele el gesnipperde koriander en sap van 1/2 citroen. Breng op smaak met peper en zout. Laat minstens 1/2 uur marineren.

Tip: Indien je dit te zuur vindt, kan je ook nog 2 el olijfolie toevoegen.

Komkommer-olijvenslaatje

Schil een komkommer en snij hem in kleine blokjes. Meng de komkommer met in de helft gesneden zwarte olijven (hoeveelheid naar smaak). Maak een sausje door 6 el olijfolie te mengen met 2 el witte wijnazijn, 1/2 tl bruin of zwart mosterdzaad (een beetje gekneusd in een vijzel), een snuffe paprikapoeder, peper, zout en 2 à 3 el ketchup. Meng de salade met enkele el van deze saus. Garneer met tuinkers of andere ontkiemde, pittige zaden.

Tip: Je kan ook nog wat in blokjes gesneden feta of een zoute kaas (zoals Parmezaanse) toevoegen. Indien je een harde, zoute kaas neemt, snij je blokjes dan heel klein en overdrijf niet.

Gert, Anke, Lise, Ingrid, Ceidie, Sven, Pieter-Jan, Johan, Kirsten, Mich & Bé