



Uilenbosbrief, Vrijdag 9 aug 2019

GEWOON	GROOT	JUMBO	GEMENGD	SOEPMAND	GAZPACHO	HERKOMST	FRUIT KLEIN	FRUIT GROOT	FRUIT C
tomaat	tomaat	tomaat	tomaat	tomaat	tomaat	uilenbos	appel jonag	appel jonagold	
sla	sla	sla	sla		basilicum	uilenbos	Meloen gal	Meloen galli	Meloen gal
	broccoli	broccoli	broccoli			uilenbos		bosbes	bosbes
wortel	paprika	paprika			paprika	ub/bf (b)	banaan fair	banaan fair trade	
boon	aubergine	boon	boon	boon		uilenbos	druif victori	druif victoria	druif victori
komkomme	komkomme	komkomme			komkomme	uilenbos			
ui	courgette	courgette		ui	ui	uilenbos			
	sjalot	sjalot		sjalot		uilenbos			
		boerenkool	appel jonagold			ub/bf (B)			
			banaan fair trade			bf (cr)			

Alles bio controle BE-BIO-02

Beste abonnee,

na een overvloed van bloemkolen voorlopig geen bloemkolen meer. Wegens een forse toename van de koolgalmug die het vooral op bloemkolen en mindere mate broccoli's gemunt heeft. Ze tast de plant dusdanig aan dat er geen bloem komt. Voor ons een nieuwe plaag (sinds vorig jaar) waar enkel een nieuw soort netten soelaas biedt. We kunnen of willen die niet aankopen omdat reeën hier zo talrijk zijn, en deze hertachtigen onze dure netten dusdanig beschadigen dat een koolgalmug geen enkel probleem heeft de kolen alsnog te bereiken. Toch ook goed nieuws voor de buxusliefhebbers (laat u niets wijsmaken, buxus is een van nature inheemse plant – tenminste als ze niet ingevoerd wordt uit China – die gerust een plaatsje verdient in een houtkant of gemengde haag of waarom geen gesnoeide bol, konijn of poes). De buxusmotlarven worden meer en meer gegeten door vogels en muizen, zodat de schade zichtbaar vermindert. Het geeft ons hoop voor onze bloemkolen, misschien lost het probleem zich binnen enkele jaren vanzelf op.

Graag willen we een opinie in Knack onder de aandacht brengen van Myriam Dumortier:

'Verdwijnen van natuur gaat niet enkel over dieren en planten. Het is onze eigen toekomst die op het spel staat'; (ook gratis online op de knack website) het is een positief artikel hoe we door meer plaats te geven aan natuur, ook de koolstofopname van bodems en natuur kunnen verhogen. Iets waar we graag aan meewerken!

'Groenteverwerkingsnamiddag' woe 14/8 vanaf 13.30u tot 18u. Van zomerse groente maken we passata, chutney, pesto ...voor in de voorraadkast. Breng lege flessen met schroefdop, bokalen of weckpotten mee. Kostprijs ingrediënten wordt verdeeld onder deelnemers.

Er zijn nog plaatsen vrij! Inschr via mail info@uilenbos.be of gsm 0491/042195

Aubergine met ei en kruiden uit de oven

Snij een aubergines in de lengte in schijven van ca 1 cm breed. Maak sneden in de schijven, maar niet helemaal door de schijf door zodat je een soort voren hebt. Meng 3 losgeklopte eieren met zeer fijngehakte rozemarijn en tijm in een schaal. Leg de aubergineplakken er 1 voor 1 in zodat ze goed bedekt zijn met ei. Wrijf het ei ook goed in de voren. Leg de aubergineplakken met ei in een met olijfolie ingevette ovenschaal. Kruid met peper en zout. Besprenkel met olijfolie en giet er evt de rest van het eimengsel over. Zet ca 20 min in een voorverwarmde oven van 180°C. Bestrooi 5 min voor het einde met fijn gesnipperde (blad)peterselie en basilicum.

Tip: Ook lekker als je in de voren pesto en/of zachte geitenkaas wrijft en dan pas het ei erover doet. Bij pesto geen basilicum meer toevoegen op het einde. Je kan er evt ook een beetje gemalen kaas bovenop doen.

Zomergroe(n)tjes van Gert, Anke, Ingrid, Elias, Ceidie, Pieterjan, Sven, DiDi, Mich en Bé