

## Voorjaar in Zuidwest Frankrijk

Behalve de kalender en de zomertijd, afspraken door mensen gemaakt, zijn er veel natuurlijke aanwijzingen dat de zomer gaat komen.



Zijn de planten wakker geworden door het gefluit van de vogels?

Of geeft de ingebouwde kompas aan dat het langer licht is in het noorden, waardoor duizenden kraanvogels (familienaam gridae, naam grus grus) weer naar hun broedplaatsen vliegen?

Wij hebben het voorrecht om recht onder hun westelijke route te wonen. Je hoort ze al van verre aankomen door hun specifieke roep: "gru, gru...", zeker op hun route in het voorjaar, waarbij ze in zeer grote groepen van duizenden vogels overvliegen en vaak "thermieken" recht boven ons huis.

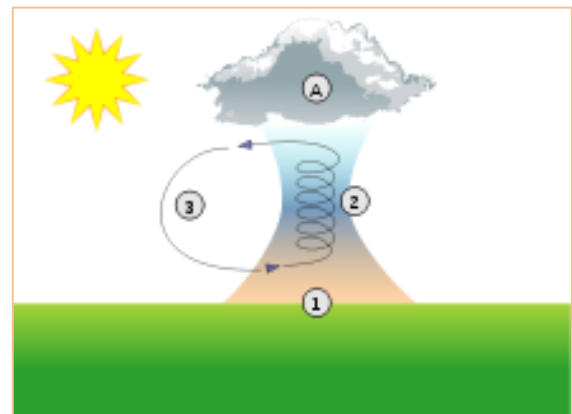
Het maakt me altijd blij en ik kom direct in actie om dit natuur fenomeen te fotograferen.



**Voorjaar... kraanvogels richting het noord-oosten**



**Vanuit de V de thermiek techniek**



**Thermiek techniek om door de warme opstijgende lucht in een hogere baan te komen, zodat ze vanuit glijvlucht weer gemakkelijker verder kunnen vliegen.**

### En onze goede voornemens dit jaar?

Als we hier zijn gaat het goed, persen we onze biologische citroen iedere dag uit, maar zodra we in Nederland zijn hebben we een totaal ander ritme, geen groentetuin direct bij de hand om kool, snijbiet, sla, brandnetels, paardenbloemen, muur, eeuwige moes en komkommerkruid te plukken voor de dagelijkse smoothie.

Dus zijn we blij als we ons ritme in Frankrijk weer kunnen oppakken. We hebben de laatste kaki's gegeten en de zwaarste takken van de kaki-boom en vijgenboom gesnoeid en de laatste kiwi's worden nu ter afwisseling van de citroen gegeten.

Meteen een kruiden-omelet gemaakt van de eieren van de burens, omdat onze kippen, die de gewoonte hebben om over het hek heen te vliegen verorberd zijn door een vos, die ze heel brutaal overdag weg kwam halen.

Alleen de haan leeft nog. Op aanraden van een buurvrouw heb ik een radio aanstaan met een Franse zender waarop veel gepraat wordt en ik heb aan de kant van het open veld, waar de vos vandaan komt een “vossen” verschrikker neergezet.

### **Lentebodes**

Ons speenkruid bloeit reeds, dus kunnen we de blaadjes niet meer eten, omdat we dat van Anneke geleerd hebben; er staan duizenden Pinksterbloemen, *Cardamine pratensis*, zeer pittige bladen, lijkt op waterkers, die trekken zich ook niets aan van onze vieringen en naamgeving.

Erg lekker in salades, je kunt ook de bloemetjes gebruiken.

Een Frans recept met deze lekkere bloem die nog steeds hopelijke in het wild voorkomt in Nederland: groene “mousseline” saus van Marie-Jeanne Rigé:

1 ei, 1 citroen, 1 kopje olijfolie, een theelepel mosterd, wat zout en peper en 10 pinksterbloembladeren:

Splits het ei. Meng het eigeel met de mosterd en wat zout en peper, voeg beetje bij beetje de olijfolie toe onder het kloppen met een garde (net zoals bij mayonaise maken); voeg het sap van een uitgeperste citroen toe en de zeer fijngesneden blaadjes van de pinksterbloem. Het eiwit stijfslaan en luchtig door de saus scheppen.

Lekker bij een restantje koud vlees of vis, voor de flexitariërs en bij falafel en pasta.

Volgende keer wil ik graag wat vertellen over ons tuinproject in Salies de Béarn, waar we 80 eetbare soorten groentes en kruiden kweken, waarvan we de namen verzamelen in het Frans, Latijn en de streektaal, het Béarnais.

Kitty de Bruin

