

Over Noah, de 'Troc de plantes', een biefstukzwam en nog veel meer...

Jammer, dat uur eraf, ik heb nooit moeite met opstaan, maar avonds vroeg donker vind ik niet echt gezellig.

Vorig week zaten we avonds nog buiten op het terras wat te drinken en van de heerlijke Noah of Noa druiven te genieten.



Onze Noa, die we vier jaargeleden als stekje in de grond gestopt hebben

Deze druiven zijn in 1935 verboden door de Franse overheid, met als reden dat ze methaan zouden bevatten, waar je blind of gek van werd.

De werkelijke reden was dat deze druiven teveel produceerden.

Sinds 2003 mogen ze weer aangeplant worden, vanwege de Europese regelgeving. Maar door deze slechte reputatie zijn er nog maar weinig wijngaarden met dit soort druiven.

Gelukkig zijn er particulieren die ze nog in hun tuin hebben, zoals onze loodgieter, die ons een stekje heeft gegeven. Vanwege het prachtige decoratieve blad wordt deze druiv

vensoort ook veel gebruikt in pergola's.

We hebben een stekje in de tuin van Salies en Transition (Lo Casau, de tuin in de streektaal Béarnais) gezet, en nu maken we daar weer stekjes van voor de liefhebbers.

Dat hij erg goed groeit hebben we met name dit jaar kunnen constateren, hij is nu vier, vijf jaar oud, en van een stekje in de grond is hij uitgegroeid tot een geweldige struik met heel veel trossen.

We hebben er veel van gegeten, heerlijk met kaas, als dessert, bij de yoghurt en nu worden de laatste druiven door de frélons, hoornaars en de vogels opgegeten.

Ik heb de laatste kilo's eraf gehaald, ingekookt met wat kokosbloemsuiker, even de staafmixer erop, want de schilletjes zijn nogal stevig, en ingevroren.

De saus wordt geleiachtig en smaakt heerlijk bij vlees of groentegerechten. De pitten zijn nogal groot, ik heb ze maar laten zitten.

De afgelopen maand was nogal druk de 17e keer dat we de 'Troc de plantes' organiseerden in de tuin van Salies en Transition (ruilbeurs voor planten en zaden, maar iedereen is welkom, met of zonder planten).



Dit keer hadden we ook veel tijdschriften en boeken meegenomen om weg te geven of om te ruilen.



Collage de notre **troc des plantes de 8 octobre 2016**, déjà sa 17e édition, les **fidèles participants** étaient là comme d'habitude mais aussi de **nouveaux adhérents**

une bonne ambiance, conviviale, constructive et instructive

Onze communicatie in het Frans over dit evenement.

De laatste wilde postelein hebben we gegeten, en onze pompoenen waren een gigantisch succes, letterlijk en figuurlijk; ik had in het voorjaar wat zaden van een pompoen in de open compost hoop gestopt; daar kwamen twee enorme planten uit, in totaal 10 pompoenen, die heerlijk van smaak zijn. Niet melig, licht zoet, en een zachte schil.

Hier zie je er een op de aanrecht liggen,



bij de foto die ik nam om de biefstukzwam te laten zien.

De biefstukzwam hebben we in plakjes gesneden, het buitenste harde velletje eraf gehaald, en in de kokosolie om en om gebakken; alleen wat eigen gebakken brood erbij, wat olijfolie en wat korrels zout, dat hier gedolven wordt in Salies de Béarn... mmm; Omdat de buren mee aten dacht de buurman dat hij ook wel zo'n paddestoel kon vinden. Nu groeien ze voor zover ik het weet alleen op heel oude eiken en die zijn hier zeldzaam aan het worden. Toen de tweede paddestoel die we gezien hadden op dezelfde eik groot genoeg was, hebben we hem aan deze buurman gegeven, die zijn leven lang hier woont en deze paddestoel nog nooit gezien of gegeten had.



In ruil voor onze eieren en de zwammen kregen we van hem een grote kist vijgen, heel donker van kleur en zeer smakelijk. Dat werd dus iedere dag zelf gemaakte yoghurt, van rauwe melk, met de heerlijke vijgen.

Ook de taart, die in een van de boeken **Puur Eten van Pascale Naessens** staat in de bosbessenversie leent zich goed voor een vijgentaart:

200 gram havermout zemelen
200 gram boter
1 ei
40 gram kokosbloemensuiker
vijgen afhankelijk van de grootte halveren of in vieren delen
ovenschaal of bakblik met bakpapier
Oven voorverwarmen op 180 graden

Alles goed mengen tot een bol deeg, ik laat die even in de ijskast staan, anders is

het moeilijk de vorm van de ovenschaal met daarin bakpapier te bekleden. Deeg goed aandrukken, en dan de vijgen gehalveerd in een mooie waaier erin leggen. In 20 minuten bakken.

Nu zijn alle vijgen verwerkt of opgegeten, de pompoenen liggen in de schuur, en twee nog op de komposthoop, de nashi's zijn bijna op en nu oogsten we de szechuan peper en binnenkort de kaki's, die zo zwaar zijn dat er een paar takken zijn afgebroken. Die gaan we in krantenpapier doen om in een koele kamer verder door te laten rijpen. Eigenlijk zou je ze in een vaas moeten zetten, zo mooi zijn ze.



Ik heb ook nog een conferentie in Seveso (Italië) bijgewoond, daar wil de volgende keer wat meer over vertellen, maar dit prachtige plaatje van de zaterdagmarkt wil ik vast publiceren.



Hartelijke groeten,

Kitty de Bruin

kittydebruin64@gmail.com

www.salies-de-bearn.transitionfrance.fr
