

Het nieuwe jaar, onze afhankelijkheid van grote bedrijven en snacken bij de open haard

Kitty de Bruin

Het jaar is heel goed begonnen, met een wandeling op 8 januari toen het zowaar vroom in de Béarn, met een groep vogelliefhebbers. Doel was het tellen van vogels. We bezochten twee meren en er ware echte professionele vogelkenners bij. Voor een Hollandse die jaren op een woonboot gewoond heeft te midden van eenden, reigers, aalscholvers, meerkoeten, ganzen, waterhoentjes, futen en zwanen was het wat minder spectaculair. Overigens constateerde de groep dat er heel wat minder vogels waren vergeleken vorige jaren.



... Met super verrekijkers, statieven en foto apparatuur ...`



... Kunstmatig meer voor koelwater voor een fabriek ...

Er lag zelfs ijs op het water van het meertje en we hebben één zwaan geteld en wat fraaie eenden.

Het andere meer dat we bezochten was nog nooit zo laag geweest volgens de kenners.



Vorig jaar zaten we op 23 december opeens zonder elektriciteit. Allereerst kijken we dan even of er nog ergens licht brandt in de vallei; de elektriciteit valt weleens meer voor een kwartiertje uit, zoals tijdens het maken van dit artikel. Aan de overkant zag ik een boerderij met licht.

We hebben geen directe burens en tegenwoordig werken de meeste telefoons via DECT en/of Wi-Fi, dus met behulp van elektriciteit uit het lichtnet.

Omdat we in een “zône blanche” wonen, waar geen fatsoenlijk bereik gegarandeerd wordt voor mobiele telefoons of gps, kunnen we in huis geen mobiele telefoon gebruiken. Daarom houden we naast onze communicatie via de satelliet een oude telefoon aan, maar die kraakt zodat een fatsoenlijk gesprek bijna niet mogelijk is.

Dan maar even met de auto naar de burens. Daar was geen probleem en ze belden het storingsnummer van het elektriciteitsbedrijf (EDF).

Die zeiden dat we in noodgevallen de burgemeester moesten bellen. De buurvrouw belde de burgemeester die zei dat ze toch nog even langs zou komen. Dus maar even kaarsjes aan en de open haard. CV en warmtepomp werken ook niet zonder elektriciteit. Na negenen

hoorde ik een auto aankomen en ging ik met een zaklantaarn naar buiten.

De burgemeester, Aline, een jonge vrouw had een gemeenteraadslid meegenomen die technisch was. Hij schroefde de meter los en constateerde dat het probleem bij de EDF lag en dat de gemeente een speciaal nummer had om dit soort problemen te melden. Zaterdag vroeg kregen we een bevestiging dat de EDF die dag zou komen en die kwamen rond tien uur. Ze vonden al snel uit dat er een zekering uitgeslagen was van de stroom in een transformator (vlak bij ons huis). Snel opgelost.

Net toen ik oliebollen wilde gaan bakken voor het Kerstdiner bij vrienden, sloeg de elektriciteit er weer uit. Weer de EDF gebeld, die eerst beweerden dat we geen contract hadden en daarna zeiden dat het probleem echt bij ons lag.

Burgemeester gebeld, die met de EDF regelde dat ze maandagochtend zouden komen (Tweede Kerstdag wordt niet gevierd in Frankrijk).

Gelukkig hebben een fornuis met de kookplaten op gas, die ook met een lucifer aan te steken zijn, en ik heb in de wok de oliebollen gebakken, wat super lukte. Ik had uit Nederland sukade meegenomen, de gekonfijte *Citrus medica* <https://nl.wikipedia.org/wiki/Sukade> of in het Frans :

<https://fr.wikipedia.org/wiki/Cédratier> waarin aangegeven wordt dat hij ook in Frankrijk gekweekt wordt, maar als sukade hier moeilijk te kopen is.



Over citroen gesproken: de vrienden waar we gingen eten hadden eind november van een kennis een kaviaar citroen gekregen, we moesten raden wat voor soort vrucht het was.

Geen idee... En omdat we om en om eens in de tien dagen voor elkaar koken, wisselen we veel informatie over producten en eten uit, (net zoals bij de **Eten wat de pot schaft** van Anneke). Walter zei dat hij de kaviaar citroenen tegen was gekomen bij een supermarkt en dat ze meer dan 20 euro kosten voor drie citroentjes. Toevallig kwam ik voor de Kerst in een tuincentrum en vond... kaviaar-citroen-boompjes, waarvan ik er één als Kerstcadeau voor onze vrienden kocht en één voor onszelf (voor de prijs per boompje van drie supermarkt citroenen).

Let op: er zitten veel stekels aan de takken, maar ze smaken super en zien er decoratief uit. Het is een citroen variant micro citrus australasica

https://en.wikipedia.org/wiki/Citrus_australasica



VERVOLG ELEKTRICITEIT

De volgende maandag heeft de EDF de oorzaak van het probleem gevonden: een omgevallen boom op de lijn verderop. Deze lijn loopt naar een boerderij, waar nu geen mensen meer wonen.

Kortom: kaarsen, lucifers, houtvuur, zaklantaarn met hand bediening zijn handig als je afgelegen woont.

(En ik ga een cédratier opzoeken, om in de tuin te planten).

Deze winter hebben we veel bij de open haard gezeten en 'snacken' dan met pistache noten en/of olijven, gekocht bij een Griek die in Orthez op de markt staat. Hij heeft een olijvenboomgaard en is tussen november en maart in Kreta en importeert ook de producten van zijn burens op Kreta die biodynamische olijven, noten, etc. verbouwen. Onze 'lokale' snacks zijn:

Frietjes gemaakt van knolselderie

Knolselderie in reepjes snijden, in de oven op 200 graden met wat olijfolie tot dat ze goudbruin zijn (af en toe omscheppen). Heerlijk met wat zeezout (en wij gebruiken natuurlijk het lokale Salies de Béarn-zout

<http://www.sel-salies-de-bearn.com/> en eigengemaakte mayonaise.



Chips van komkommerplant blad

In een kommetje wat olijfolie doen, de blaadjes er goed aan beide kanten door heen halen.

Op een bakblik ong. 8 minuten op 180 graden grillen, opletten dat ze niet te bruin worden.

Dit kan ook met savoiekoekblad.

Voor oudejaars avond hebben we de burens uitgenodigd, die geïnspireerd door de eieren die we ze gaven, ook kippen hebben gekocht en nu voor ons eieren meenemen.

Ze hadden voor deze gelegenheid ook zeer luxe hapjes meegenomen, gevulde parelhoen in handzame plakken gesneden en zwezerik met champignons, van een goede traiteur. Dat is ook typisch Frans.



Toen we ze op onze borrel voor het nieuwe jaar uitnodigden, kwamen ze wel aan met eigengemaakte hartige taart.

Ieder jaar nodigen we een groep vrienden uit, samen met een vriendin, die les geeft in beeldende kunst aan de universiteit in Bordeaux. Vroeger had ze maximaal 12 studenten, nu meer dan 43.

Daarnaast zijn de services als een secretariaat en fotokopieservice verdwenen, waardoor ze behoorlijk overwerkt is.

Ook vanwege het feit dat ze klein behuist is geven we deze 'nieuwjaarsborrel in ons huis.

Het is hartverwarmend om mee te maken hoe iedereen zijn best doet om zelfgebakken producten mee te nemen. Ruim twintig mensen, die een grote variëteit aan taarten (hartig of zoet) en lokale wijnen meenamen.

Piet maakte oesters open, die hier 8 euro per dozijn kosten. Ook maakte hij een soep geïnspireerd door het televisie kanaal NHK, waarop de meest fraaie en lekkere producten getoond worden uit Japan.

Miso-soep op basis van Miso bouillon blokje en pompoen en overige groenten.

En zo kun je Japanse stijl eten, met lokale en verse producten.



(de Miso bouillonblokjes kopen we bij een biologische winkel en de soja wordt in **het zuid westen van Frankrijk geteeld** en daarna gefermenteerd.)

Snijd de pompoen in stukken en kook deze in water tot die gaar is en voeg dan 1 of meerdere Miso bouillon blokjes toe, afhankelijk van de hoeveelheid, 2 minuten doorkoken, dan de staafmixer erop. Dat is de basis.

Wij gebruikten voor deze Nieuwjaars soep onze laatste pompoen en onze laatste Pattison, beide van de oogst uit 2016.

De Pattison was nog super te eten alleen was de schil keihard.



Verder werden toegevoegd rauwe ui, knolselderij, topinamboer (aardpeer), vijf minuten doorkoken.

Op het laatste moment de verse groen groente en bladeren toevoegen zoals: Fijngesneden eeuwig moes, blad van de komkommerplant, hondsdrafblaadjes, snijbiet (en laat je verder inspireren door de wilde planten van Anneke) 1 minuut doorkoken, smaakmakers toevoegen zoals: zout, peper, sojasaus, vissaus.

Verder maakte ik voor de nieuwjaarsbijeenkomst een taart met de allerlaatste kaki's, die zeer goed houdbaar bleken op een koele plaats in kranten papier.

Behalve in taart en bij de eigen gemaakte yoghurt heb ik ze nu voor het eerst rauw ingevroren, kijken of dat ook lukt.

