

Ail et Persil,

Vaak als ik werk en we hengsten gaan castreren komt er ter sprake wat er nu met de overgebleven delen moet gebeuren. Altijd is er dan wel iemand die roept dat deze testikels met ail en persil erg smakelijk bereid kunnen worden. Vooral erg lekker voor bij de borrel! Beter bekend als rognons blancs, ofwel witte niertjes. Langzamerhand kom ik tot de ontdekking dat deze knoflook met peterselie de oplossing voor alles is: kijk maar naar de slakken en kikkerbiljetjes.

We kopen ook weer een achtste koe voor in de diepvries. Daarbij hoort ook een achtste van het slachtafval: lever, niertjes en niet te vergeten pens. Als ik vertel dat ik de pens toch echt aan de honden ga voeren schudden ze meewarig het hoofd. De slager kan er een heus koningsmaal van bereiden. Nou ik snap wel waarom Frankrijk een republiek is geworden!

Op 30 mei krijgen we gelukkig even een lekkere bui. De volgende ochtend is het gras al meteen weer een stuk groener om te zien. De schapen die aardig stoffig waren geworden zijn weer mooi wit met zwart. 7 juni hebben we zelfs stortregen en valt er een dorp verderop 60 mm. Wij hebben "slechts" 30 mm, de scheuren in de grond gaan vanzelf dicht. En een paar dagen later valt er nog een dikke 10 mm. Dus voorlopig zijn we weer even tevreden.

We krijgen bezoek van Gites de France. Reden te meer om alles weer eens lekker op te ruimen. De dame is erg gecharmeerd van de gite en de kamers. Dus sinds deze maand hebben we de officiële borden aan de poort hangen. Niet alleen boren we een andere markt aan, maar ook belastingtechnisch is het gunstiger om bij hen te zijn aangesloten. Verder komen er via de praktijk steeds meer klanten binnendruppelen.



De moestuin geniet ook van onze buien. De courgettes schieten meteen in bloei. En in de loop van juni oogsten we alweer de eersten. Wel is de regen soms erg plaatselijk want onze burens krijgen de eerste keer slechts 4 mm. De burens aan de andere kant 22 mm. Een van onze klanten klaagt dat het weer goed is voor de mais, maar hij had nu net willen maaien. Het is ook nooit goed.

Op slimme wijze verplaatsen we de blokhut van de schapen zonder ook maar een plankje los te maken. De cabane moest ongeveer 2,5 meter verplaatst worden om de begrenzing van de gite tuin te worden. Op lange planken ingesmeerd met groene zeep klaren we het klusje in korte tijd. Er komt aan onze kant een kippenren. Beter voor onze aardbeien en zeker ook onze

bessen. Nu zien we de kippen op elegante wijze rond de bessenstruiken hippen. Elke keer even omhoog wippend naar de volgende bes. Het lijkt wel een balletvoorstelling.



Al met al schiet het aardig op en wordt het erf al makkelijker bij te houden. Het wordt een vos-proof-kippenhok of beter gezegd kippen paleis, waaromheen we een ren plaatsen zodat zowel de vos niet bij de kippen kan als de kippen niet bij mijn moestuin! Maar voorlopig zitten de jongens (en toch 2 meisjes (rechts)) nog elke avond na te babbelen op hun kooi en zijn ze niet naar bed te branden. (De 2^e van rechts toch misschien familie van Krakras??)



Dwz als ze niet in de moestuin op de rekken voor onze stamsnijbonen zitten.



We maken notenwijn van onrijpe noten. Ze moeten in ieder geval geplukt zijn voor 14 juli en volgens anderen voor St Jean. Anders begint de bast al te verhard. Het recept:
Per fles 4 in stukken gehakte noten, met huid en haar
200 cc wodka,

200 gram suiker en aanvullen met rode wijn.
In luchtdichte fles minimaal 2 maanden laten staan.

En ook zetten we noten in de zoetzuur. Maar weer kijken wat dat wordt. In eerste instantie wordt de boel inktzwart en moet het 6 maanden staan. Je schijnt het jaren te kunnen bewaren. Ook maken we Guignolet: likeur van kersen.

Onze Nelis zou uit logeren gaan naar vrienden en onze Jasper “helpen” we er aan zoals er altijd zo fijn gezegd wordt. (Misschien is het wel een heel bijzonder culinair hoogstandje: Ezelbal met knoflook en peterselie. We gaan het niet proberen.) Dit om Josephine in alle rust te kunnen laten veulenen en zodat ze niet meteen weer gedekt wordt. Je moet er tenslotte ook altijd weer een huis voor vinden. Maar op 19 juni verrast ze ons en staat onze Nol naast haar moeder. De beide heren staan schaapachtig op afstand te kijken en worden alleen al door boze blikken van moeders op een afstand gehouden. Dus nu houden de ‘heren’ elkaar gezelschap en staan de dames ook rustig met z’n tweeën.



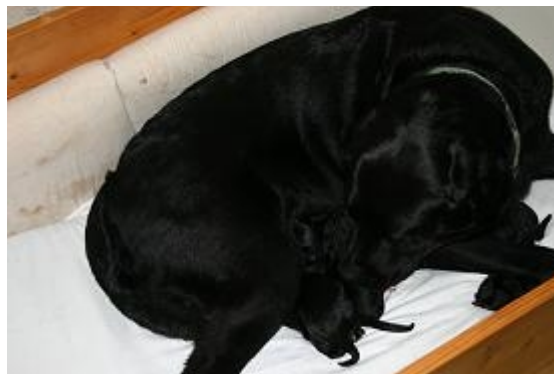
Er melden zich al meer schapenkopers nu ook voor rammen om door te kruisen met rassen van hier. Ook scheiden we de ooien en de lammeren. Zo’n lawaai hebben we nog nooit gehad, ze blèren zelfs de hele nacht door. Gelukkig zijn de gite bewoners bejaard en waarschijnlijk met de ware hoor-leeftijd. Ze claimen niets gehoord te hebben, des te beter.



De zomer begint. En onze Nollie is een vrolijk dier. Ze is erg nieuwsgierig en nergens bang voor. Wolf voelt zich erg tot haar aangetrokken.



Tot onze grote verbazing blijkt Taupe ineens toch een uiertje te ontwikkelen en een buikje. Dus haar even gecontroleerd met een pret-echo en zie aan er zit toch wat in. Waarop moeders roept: “zullen wij verbaasd zijn als er toch witte vlekjes aanzitten en het toch kleine Wolfjes blijken te zijn “. Onze Doudou blijkt dus toch geen doetje te zijn geweest! Op 29 juni worden ze geboren: 3 reutjes en 1 teefje.



Op 25 juni bij 32 graden buiten laten we ons informeren over houtkachels die voldoende kilowattens produceren. Zodat we het ook 's winters lekker warm hebben. Want we kunnen beter nu een kachel bestellen dan in de winter. Hoe fijn de grote openhaard ook is, er vliegt wel heel veel warmte door de schoorsteen naar buiten en we kunnen hem ook niet stoken als we uit gaan. Het alternatief is een grote veelvermogen hebbende houtkachel. Ook wat beter voor onze energie rekening.

De hele week blijft het erg warm, het asfalt smelt op de wegen en onze spinazie verbrandt op het land. In de schaduw is het tot 36 graden. Gelukkig brengt Etang du Merle nog verkoeling.

Groeten uit zomers Bourgogne,

Nol en Koos