

Natter dan nat

2012 begint extreem warm en nat. De ezeltjes zakken tot over hun kogels in de grond bij het verlaten van hun stallen en ook de hoge wei voor het huis staat vol plassen. Alleen de ganzen genieten want zij kunnen nu uitgebreid rond zwemmen. Tussen ons en de buren is er op 4 januari een meer wat er normaal gesproken niet is. Voor het huis staat zelfs nog een stokroos te bloeien en de narcissen staan er ook alweer kek bij. Vreemd genoeg blijven de sneeuwkllokjes nog mooi verstoppt. De knoflook is mooi opgekomen.



We besluiten het klussen weer op te pakken. En op 2 januari ga ik langs de Brico om weer materialen te halen. Er komt een 2^{de} douche in de gastenkamers, een nieuwe WC boven (omdat deze continu doorloopt) en een aanpassing in de kamer in de vorm van een vaste kast.

Mijn vriendin Gretha gaat ongewenst op zwijnen jacht:



Op de namiddag van 3 januari krijgt ze een zwijn voor de auto. Het zwijn overleeft het niet maar de auto wel. Grappig genoeg stoppen er twee mensen om haar te

helpen. Jagers die na een lange dag onverrichter zaken huiswaarts keerden. In hun grote 4x4 met cow-bar. Konden ze toch nog met buit naar huis en de dag erna krijgt Gretha alsnog een bout aangeleverd die we vervolgens uitbenen. Om deze later weer tot zwijnspaté te verwerken. (zie bijgevoegd recept) Officieel moet je zo'n incident melden bij de gendarmerie. Maar je hebt hier toch geen bereik met je mobiele telefoon, dus nemen de meeste mensen ze gewoon maar mee naar huis. Alleen: ik weet dat enkelen van jullie direkt aan de slag gaan met het recept. Spring nu niet meteen in de auto om een zwijn aan te rijden!

Onlangs was ik bij een boerderij waar we een tijdje moesten wachten voordat de kalveren die geënt moesten worden binnen waren. Toen vertelden ze hoe moeilijk de winters vroeger konden zijn. De koeien stonden net als vroeger in Nederland allemaal aangebonden. Om ze te laten drinken werden ze 1 of 2 keer per dag allemaal los gemaakt en werden ze naar buiten gedreven om te drinken aan de vijver die bijna elke boerderij nog op z'n binnenplaats heeft. (Weliswaar waren het vroeger wel aanzienlijk minder dieren) Er zijn winters bij geweest waarbij het zo hard vroom dat de vijver tot op de bodem bevroren was en dan moesten de koeien door likken aan het ijs voldoende vocht binnen krijgen. (Dan was het hopen op voldoende sneeuw). Dit jaar zou niemand een probleem hebben gehad!

Op 5 januari sneuvelt de oude mirabellenboom, ook deze waait om. De wortels zijn gewoon uitgespoeld en dan is de harde wind voldoende om ze om te leggen. Ook de kerstboom voor het huis staat niet meer zo recht op als voorheen. Zo blijven er weinig oude fruitbomen meer over. Gelukkig heb ik al de nodige nieuwe geplaatst. Waarvan de eersten alweer hun derde seizoen in gaan. We snoeien de blauwe regen voor het huis en bekijken de snoeitijden voor de fruitbomen. Ik halveer onze laurierhaag want het ding neemt al meer plaats in. Op sommige plaatsen is hij meer dan 1,5 meter dik. Dat geeft weer wat ruimte aan de moestuin. Het zijn twee aanhangwagens blad voor de déchetèrie want dat blad brandt voor geen meter.

Wie weet wat dit is mag het zeggen. Volgens ons is het een soort kikkerdril of zijn het eieren van een vis. Ze zitten in het najaar op de bodem van een meer en Taupe vindt het helemaal geweldig. Ze graaft ze los van de bodem. Nu in deze tijd dobberen ze vanzelf in het water en spoelen ze aan.



Op 15 januari begint het stevig te vriezen. Om acht uur 's morgens is het nog -7 graden. Met de honden lopen we rond het meer. Er is een fraai patroon in het ijs ontstaan, net kunst.



Ook de bijna uitgestorven ijsbloemen die in deze tijd op de ramen van het kippenhok groeien blijven prachtig om te zien.



Moeders gaat nog een weekje naar Nederland om bij het afstuderen van mijn neef Jakko te zijn. De koude wind giert door het station als ik haar afzet.

De wintermaanden bieden ook weer tijd om eens iets creatiefs te doen en dit keer zou het glas in lood zijn, maar door omstandigheden moet het even uitgesteld.

We kopen een half varken en krijgen tevens 10 meter bloedworst, een emmer wit spek en gelukkig ook nog heel veel kilo's lekker vlees. Ik moet zeggen dat de bloedworst goed smaakt, maar elke dag hoeft nou ook weer niet. Volgende maand komt er ook nog rundvlees, dus wij hebben geen gebrek.

Ook zijn de eerste stappen gezet voor een nieuw toegangshek. Het wordt dit keer er een van metaal. Helaas heeft onze lasser een gebroken arm opgelopen tijdens het redden van een auto van autodiefstal. En niet eens zijn eigen. Maar het is ingemeten en het materiaal kan gehaald.

De gite is officieel geclassificeerd, we hebben drie sterren gekregen van Etoilles de France.

We hebben de eerste natte sneeuw. Bij ons is het meteen weg maar in St Saulge ligt het ongeveer een half uur. Alle hazelaars staan al in bloei en ook de vogels denken erover om weer een nestje te gaan maken. Het is een rare winter. Gelukkig blijkt er hierdoor ook weer overal hooi beschikbaar te komen en ligt onze schuur weer vol.

Groeten vanuit een zompig Frankrijk,

Nol en Koos

RECEPT ZWIJNSPATE

Voor 8 a 10 personen:

400 gram zwijnenvlees

200 gram vet spek

200 gram schouderkarbonade

200 ml rode wijn

50 gram groene peper

2 sjalotjes

2 tenen knoflook

1 ui

1 blaadje laurier

Zout en peper

Pel de ui, de tenen knoflook en de sjalotten. Hak ze fijn. Snij het vlees in stukken en maal dit in de vleesmolen. Neem een grote platte schaal en meng daarin het vlees, de ui, knoflook en sjalotten, het laurierblad en de groene peper en overgiet dit met de rode wijn. Laat afgedekt met folie een nacht marinieren. De volgende morgen de oven voorverwarmen op 180 graden. Schep alles uit de marinade en vermeng met zout naar smaak. Doe dit in een paté vorm en sluit de vorm af. Gedurende 2 uur in de oven au bain-marie. Laten afkoelen alvorens te proeven.