

## Na regen toch zonneschijn over het reservaat

Het kon niet blijven duren na de 21 droge edities op rij van de 'Dag van de Natuur' in de Kleiputten. Vanaf bij de start op 15 november kregen we het Griekse citaat druipend over ons uitgegoten: 'Panta rei kai oeden menei' of letterlijk alles vloeit en niets blijft. Dat merkten we al toen we halverwege de helling voorbij de parking met auto en aanhangwagen bleven hangen, ondanks een stel duwers... Dank Sebastiaan om alles weer te hebben vlot getrokken.

Wie bij een korte verkenningsronde ook niet bleven dobberen waren de wintertalingen, enkele kuifeenden en een net aangevlogen waterral die vlug rechtsomkeer maakte. De nattigheid weerhield 25 deelnemers niet om zich vanaf 's morgens soms schuivend en glijdend maar met veel overtuiging in de beheerwerkzaamheden te storten. Wat niet alleen fraaie, beslijkte beelden opleverde, maar ook het uitzicht van het reservaat deed wijzigen.

Hoofddaccent lag dit keer op wilgenkappingen in een sinds lang verboste oever aan de rand van de diepe vijver, om bij de ondiepe oevers meer licht en moerasvegetatie toe te laten. Geen sinecure was het om met de stammetjes de helling op te raken: de JNMers konden hier echt laten zien wat ze in huis hadden.

Rustiger maar niet minder belangrijk waren de maaibeurtten in de ruigtezones en het snoeien van de vele knotwilgen langs het wandel-pad. De verspreid liggende takkenwanden binnen en buiten het reservaat puilden alweer snel uit van het aangesleepte verse materiaal. Even konden de dampende lijven op adem komen en zich laven aan een nog meer dampende soep. Op algemene vraag vind je hierna Rita's erg gesmaakte recept. Idem voor de alweer zeer welkome veggie Chili, die we ondertussen niet meer in de drup hoefden naar binnen te werken.

Even welkom in de namiddag waren de gaten in de wolken waardoor de zon zowaar doorheen brak. Fel belaagd door verstoorde kraaien kon een buizerd het niet laten om rondjes te draaien boven het reservaat. Een sperwer moeide zich ook en een zingende tjiftjaf riep zelfs een lentesfeertje op. Het was zeker een opsteker om alle werkzaamheden tegen vier uur zo goed als droog te kunnen afronden, met veel welkome handen die het opruimen snel deed opschieten. Nog wat tijd om wat na te praten met een pint en boswachter Jan op inspectieronde, waarna de reservaatpoort weer dicht kon. Dank aan alle vrijwilligers voor de bergen werk die verzet werden!

De conservators



### Chili sin carne

1 grote ui in blokjes gesneden, 2 paprika's (om het even welk kleur) in stukjes gesneden, 2 soeplepels rozijnen, 1 blik afgegoten rode bonen, 1 blik tomatenpulp (met of zonder kruiden), 1 pakje veggie gehakt (van quorn, seitan of tofu), 2 verse tomaten in stukjes gesneden.

Olijfolie in een pot en alles stoven. Kruiden met peper en zout, tijm ... naar smaak. Serveren met witte of volle rijst.

### Pompoensoep

Neem 1 hokkaidopompoen (dit is een kleine, oranje en harde pompoen). Doe die met schil en al in water en breng aan de kook. Laat een 5 tal minuten koken en haal de pompoen uit het water. Nu kan je makkelijk de pompoen snijden en de zaden uithalen. Als de schil mooi is, mag die eraan blijven. Snij de pompoen in stukken. Snij ook een grote, geschilde ui in stukjes. Neem 100 gr oranje linzen. Doe alles samen in een kookpot en overgiet met water. Laten koken tot alles gaar is. Kruiden naar smaak met een groentebouillonblokje, een beetje komijn en een beetje curry. Mixen.