



WWW.DAVIDHAGUE.NL

DOOR DAVID HAGUE EN PATRICK HESSE

Het bedrijf vanaf de firma Bloed bestaat al sinds 1940 en is een echt familiebedrijf, waar inmiddels alweer de derde generatie werkzaam is.

Patrick en ik zijn deze ochtend op bezoek bij de hartelijke en gastvrije familie Bloed en worden rondgeleid door de zoon des huizes Joost, die gepassioneerd vertelt over hun klein fruitkwekerij. "Door de jaren heen is er veel veranderd. Mijn opa is vroeger begonnen met een gemengd bedrijf met vee, groente, aardappelen en verschillende soorten fruit. Inmiddels is het een bedrijf waar uitsluitend kleinfruit geteeld wordt. Op dit moment hebben we 2 hectare rode bes, 2,5 ha framboos en 0,5 ha braam in productie. In het voorjaar van 2006 is de oppervlakte uitgebreid tot in totaal 9,7 ha. Op dit moment zijn we druk bezig met de ontwikkeling van de nieuwe percelen. Sinds 2005 zijn we ook GlobalGAP gecertificeerd. GlobalGAP is een kwaliteitssysteem dat strenge eisen stelt aan voedselveiligheid duurzaamheid en kwaliteit." En daarmee is de familie Bloed een van de beste kleifruittelers van Europa. Toen Patrick en ik langs de locatie reden, was alles volledig aan het zicht onttrokken, omdat het bedrijf volledig is omringd door populieren die fungeren als windbrekers. In het heerlijke ochtendzonnetje lopen we richting het onderwerp van dit verhaal: de rode bes. Met een haast architectonische precisie staan de bessenstruiken met hun overkapping (om de bessen schoon te houden) in rechte uitgestrekte lijnen naast elkaar en fonkelen de prachtige rode bessen als juwelen in de zon. Ik voel me een bevoorrecht inwoner van De Ronde Venen, dat dit schitterende bedrijf zich hemelsbreed op nog geen 3 kilometer van het centrum van Mijdrecht bevindt. Na ook bij de frambozen een kijkje te hebben genomen, neemt Joost ons nog even mee naar de bramen. Patrick en ik kruipen onder een net door dat bedoeld is om de vogels weg te houden (vogels zijn namelijk ook gek op bramen). Als we de bramen aanschouwen zijn we stomverbaasd: ze zijn zeker twee keer zo groot als normale bramen! Met gepaste trots noemt Joost de naam van de braam: Lochness. Hoe toepasselijk! Zulke monsters hebben Patrick en ik nog nooit gezien!



Bessen & honing Cranachan

(voor 4 personen)

Benodigheden :

50 gram havermout
2 eetlepels whisky
250 gram geklopte room
2 eetlepels Honing van De Koning!
250 gram rode bessen

Verwarm langzaam een kleine koekenpan naar een medium temperatuur, doe de havermout in de pan en bak deze goudbruin. Let goed op, want het brandt snel aan.

Leg de havermout vervolgens op een bord om af te koelen. Doe de whisky en de room bij elkaar en roer dit. Vervolgens plet je wat bessen en laat je het bessensap in een paar dessertglazen lopen voeg vervolgens de honing, havermout, bessen en de room met whisky toe en serveer dit over heerlijke nagerecht.



GEZOND LEVEN EN ETEN IN HET GROENE HART

Organisch ♥♥♥♥♥
Ambachtelijk ♥♥♥♥♥
Duurzaamheid ♥♥♥♥♥
Voedingswaarde ♥♥♥♥♥

Waarom gezond?

De bessen zitten barstensvol met vitamine C en zijn uitstekende antioxidanten. Erg gezond dus!

Waar te koop?



Bloed Kleinfruit

Poelweg 1
3646 AN Waverveen
Tel: 0297-261282
Geopend :
ma t/m vrij 13.30 -18.00
zat. 9.00-12.30 / 13.30-16.00
zondag gesloten

ROEKZ PARTYCENTRUM



Herenweg 53/55
3645 DG | Vinkeveen
Tel. 0294-234070
Mob. 06-50544674

ROEKZ.NL

De prijs en zijn kwaliteit

Binnen de Nederlandse taal vinden we meerdere verwijzingen die slaan op de verhouding tussen prijs en kwaliteit. Enkele voorbeelden zijn: "Alle waar naar zijn geld", "Kwaliteit heeft zijn prijs", "Goedkoop is duurkoop". Dat het spreekwoord "Alle waar naar zijn geld" zeker ook van toepassing is op onze eerste levensbehoefte van eten en drinken, zal iedereen begrijpen. De relatief lage prijs die de consument van dit moment betaalt voor het pakket verse producten zoals groenten en fruit, vlees en vis, brood en zuivel –om er maar een paar te noemen– doet mij het ergste vrezen.

De volgende volkswijsheid brengt ons bij mijn tweede gezegde "Kwaliteit heeft zijn prijs". Dat over smaak niet valt te twisten, is een bekend gegeven. Echter, kwaliteit is een ander en veel breder gegeven. Hoe omschrijf je de kwaliteit van een komkommer of een krop sla. Omdat dit niet echt lukt, is het vergelijken van een biologisch geteelde kropsla met een gangbare geteelde kropsla een lastige onderneming. De enige waardevolle productomschrijving blijft dan de achtergrondinformatie over de wijze van productie. Hierin, Een eerlijke en oprechte informatie voorziening over het product en de productie omstandigheden), is voor verse producten van boer

en tuinder in de gangbare land en tuinbouw nog nimmer op adequate wijze voorzien. Het enige punt dat tot op heden van belang was en is, een zo laag mogelijke prijs. Dat de kwaliteit van het eetbare product, inclusief onze kwaliteit van leven alsmede ons overleven, niet in de prijs van gangbare agrarische producten is verwerkt, moge duidelijk zijn. De biologisch geteelde producten van boer en tuinder hebben evenwel een compleet en eerlijk verhaal te vertellen. Een goed verhaal zelfs. Het meest waardevolle en belangrijke element hierin is het respect voor de natuur en de afwezigheid van chemische hulpstoffen binnen de biologische productie. Ook zitten er in o.a. een komkom-

mer of kropsla bijvoorbeeld geen E-nummers, emulgatoren, zoetstoffen of chemische smaakstoffen. Dit geldt zowel voor het gangbare als het biologisch geteelde product.

"Goedkoop is duurkoop" is de derde volkswijsheid die slaat op het "goedkoop" van nu en het eventuele "duurkoop" dat ergens in de toekomst kan of zal blijken. Onwetendheid, zoals in het verleden het gebruik van loden drinkwaterleidingen die ernstige en zelfs dodelijke aandoeningen veroorzaakten gaat in deze tijd niet meer op. Hieruit volgt, dat het beter is om de kwaliteit van ons eten en drinken naar waarde te schatten!

DOOR WIM KOOLHAAS - DE KWEEKTUIN

Brasserie de Waard



Onbeperkt mosselen en spare ribs

Bel om te reserveren:
0297-288508

Dorpsstraat 72 3648 AJ Wilnis
www.brasserie dewaard.nl