

NEUS IN DE BOTER



Door David Hague



Thuis kweken

Deze week voel ik mij ongelooflijk optimistisch. In de komende weken ga ik proberen van mijn tuin een zelfvoorzienende mini-boerderij met kruiden en groenten te maken. Ik wil elke centimeter van de grond gebruiken om iets eetbaars te laten groeien. Dat betekent dat er geen ruimte is voor bloemen, struiken en gras. Eigenlijk vind ik het verlies van mijn gazon niet erg. Ik heb altijd een hekel gehad aan grasmaaien en omdat ik hier een mol de afgelopen jaren gratis heb laten wonen, zag de tuin er eigenlijk niet zo heel aantrekkelijk uit.

Ik denk dat de meeste mensen die niet beschikken over een tuin zouden willen dat ze er een hadden, terwijl degenen die wel een tuin hebben, vinden dat ze niet genoeg tijd hebben om het te onderhouden zoals ze zouden willen. Ook ik ervaar bij thuiskomst na een lange dag werken dat het gras te lang is om makkelijk te maaien. Ik liep al aan worteldoek en gruis te denken als een oplossing voor de wintermaanden, tot ik op het idee kwam om te proberen zelfvoorzienend geworden.

Thuis geteelde groenten en fruit, hoe cool is dat? Het smaakt veel beter dan het spul uit de supermarkt en kost een fractie van de prijs. Onze kinderen kunnen veel leren van het proces en het hoeft niet gecompliceerd te zijn. Ik ben van plan om tomaten, lente-uitjes, salade en misschien wat komkommers en rabarber te zaaien. Ik kocht wat zaadjes en strooide die op wat potgrond van het tuincentrum. Meer is het niet. Elke dag water geven en voor je het weet beginnen de groene scheuten door de zwarte aarde heen te komen. Het is verslavend: als je eenmaal ziet hoe gemakkelijk het is, wil je gewoon meer en meer doen.

Natuurlijk kan het nuttig zijn een vriend te hebben, of in mijn geval mijn vader, die advies kan geven, maar in feite zijn het internet en in het bijzonder YouTube geweldige bronnen voor nuttige tuinierinformatie. Ik hoop van mei tot september gezonde biologische groenten te kunnen plukken uit mijn eigen moestuin, gratis.

Mensen worden zich steeds meer bewust van de waarde van gezonde voeding en de noodzaak om economische keuzes te maken, die ook hun gezondheid en die van hun gezin ten goede komen.

De golf van recente voedingsmiddelen-schandalen en de stijgende prijzen van grondstoffen die grotendeels te wijten zijn aan financiële speculaties, moedigen mensen aan om bewuster te winkelen. Supermarktketens als Marqt en EkoPlaza, die biologische lokale duurzame winkelalternatieven bieden, zijn in opkomst. Ik ben er van overtuigd dat we een stijging te zien krijgen van het aantal mensen dat hun ongebruikte tuinruimte gaan inzetten voor de productie van lekkere thuisgekweekte producten.

Via deze rubriek blijft u op de hoogte van de vooruitgang in mijn eigen tuin en zal ik de nodige tips met u delen. Maar laten we beginnen met het gereedmaken van de grond. Mijn eerste tip is ... dat een zakje zaad veel tomaten biedt voor heel weinig geld. Maar plant ze niet allemaal in één keer. Een paar zaadjes nu, en over twee weken wat meer, geeft je een constante aanvoer van tomaten in plaats van (te) veel in een keer. Plan vooruit en houd een dagboek bij, dat zal je volgend jaar van pas komen.



David's recept

Knolselderij

Ik denk dat de lelijkste en meest ondergewaardeerde groente die je in de groentewinkel aantreft knolselderij is. Ik vind dit geweldig jammer, want het is een heerlijke, veelzijdige, betaalbare wortel, waarvan je een prima soep kunt maken, of die je stampot een nieuwe draai geeft of waarmee je een heerlijke ovenschotel bereidt. Hier is een manier om een 'sjieke' knolselderij te maken: gratineerd!

Als de looks van knolselderij je tegenstaan, of je niet weet waar je moet beginnen, laat me je helpen. Neem een scherp mes en snijd de ronde wortel in twee helften. Let op dat hij niet wegrolt of dat het mes wegglijdt. Beweeg het mes omhoog en omlaag om het blad te helpen zich door de stevige structuur te bewegen. Leg de twee helften met de platte kant naar beneden op een grote snijplank. Scheer nu de huid van de zuiver witte binnenzijde, door net onder de huid van je af te snijden. Dit is de veiligste manier om te werken. Neem uw tijd, maar probeer niet te veel verspillen door te diep in het vlees te snijden.

Ingrediënten

1 kg aardappelen, geschild en in plakjes van 1 cm dik
1 grote knolselderij, geschild en in plakjes van 1 cm dik
1 ui, geschild in dunne plakjes gesneden zeezout
versgemalen zwarte peper
2 teentjes knoflook, gepeld en fijngehakt
75 g geraspte Cheddar kaas, of blauwader kaas
600 ml slagroom
1 klein bosje verse bladpeterselie, alleen de blaadjes, stengels grof gehakt

Verwarm de oven voor op 200° C. Doe de aardappelen, knolselderij en ui in een aardewerken ovenschaal. Kruid royaal. Voeg de knoflook, $\frac{3}{4}$ van de kaas, de room en de peterseliestengels toe. Roer met een lepel om alle smaken te mengen. Strooi er de extra kaas over en bak het geheel in de voorverwarmde oven gedurende 50 minuten, of tot ze gaar en goudbruin zijn. Bestrooi met peterseliebladeren. Persoonlijk hou ik ervan de gratin in de schaal te houden en die in zijn geheel op tafel te zetten, zodat iedereen kan aanvallen!



Feel Good Fair

13 april van 11 tot 16 uur

**Biologisch Eten, Duurzame Vis
Streekproducten, Koffie Barista
Tips over energiebesparing
Fair trade Producten
Etnische sieraden,
wijn, glaswerk en
nog veel meer...**



De Kweektuin, Tuinderslaan 10, Mijdrecht
met medewerking van gemeente De Ronde Venen



Firma F.A. Ruizendaal & Zonen

Boom / fruitkwekerij - Aanleg & Onderhoud van tuinen

**Tomaten, komkommer, paprika, courgette planten
Pootaardappelen/plantuien**

Mooie bloeiende tuinbeplanting

Fruitbomen, park en laanbomen mooie maten

Graszoden

Poeldijk 2a 3646 AW Waverveen Tel: 0297-281122 www.firmaruizendaal.nl