

NEUS IN DE BOTER



Door David Hague

FOTO'S PATRICK HESSE



24 november: een lokaal duurzaam evenement

Deze week is Neus in de Boter een beetje anders dan normaal. We gaan het deze week niet hebben over individuele boerderijen, maar over alle locaties voor uw biologische producten in De Ronde Venen. In samenwerking met de gemeente heb ik een kaart gemaakt van alle boerderijen en winkels die biologische en duurzame producten verkopen in onze streek. Mijn idee hierachter is om het u te vergemakkelijken milieuvriendelijke producten te kopen. Met behulp van deze kaart wordt De Ronde Venen één grote supermarkt waar u met uw fiets, al calorieën verbrandend, doorheen kunt cruisen. Van de verse eieren naar de biologische melk en van het versgebakken brood naar een heerlijk stukje vlees. Geén wachtrijen,



Lindenhoff proeven, de kazen van de Boerderij van de Arend en de Lindenhof, de groenten van Leo uit de Groentehal in Vinkeveen en van Wim Koolhaas uit De Kweektuin. De Haan presenteert op dit event zijn biologische maaltijden uit Florentine en bij Smit en Dorlas kunt u een lekker bakje fairtrade koffie krijgen. Er zal zelfs een palingboer met paling uit de Vinkeveense Plassen aanwezig zijn.

Ook al wonen we niet dicht bij de kust, ik zal u die dag uitgebreid informatie kunnen verstrekken over het kopen van goedkope visproducten en hoe u de vis kunt bereiden. Op dit evenement zult u zien dat u eigenlijk niet meer buiten De Ronde Venen hoeft te gaan om uw inkopen te doen. Een lokale duurzame voedselproductie

is de toekomst en wij in De Ronde Venen hebben een mooie kans om de lokale economie een boost te geven en een voorbeeld te vormen voor andere gemeenten. Ik hoop van harte dat u ook de 24ste aanwezig zult zijn en u laat inspireren voor een duurzamer en gezelligere manier van consumeren.

geén commerciële muziek, maar wel veel sociale contacten. Het suffe boodschappen doen wordt zo een heel stuk aantrekkelijker!

Naast het maken van een kaart wil ik u graag nog op een andere manier in contact laten komen met de lokale boeren en voedselproducenten. In Mijdrecht vindt op 24 november een evenement plaats op het Raadhuisplein, maar ook zullen er lekkere biologische hapjes klaar worden gemaakt in de keukens van het gemeentehuis. Daar zal ik die dag te vinden zijn en ik hoop dat u allen een bezoekje komt brengen. Ik zal u allerlei specialiteiten uit de streek laten proeven, zodat u in één keer al het lekkers kunt zien en proeven wat er in De Ronde Venen zoal verkocht wordt.

Op dit evenement kunt u onder andere het heerlijke vlees van de



David's tip



Idee voor een kerstpakket

Leo van de Groentehal in Vinkeveen biedt wel heel mooie, alternatieve kerstpakketten aan. Lokaal gekweekte groenten samen met lokale honing in één smakelijk pakket. Een leuk idee voor wie dit jaar kerstpakketten aan collega's weggeeft. Bovendien steunt u met uw aankoop een goed doel. Leo geeft u graag alle informatie.

David's recept

Gazpacho van David Hague

Deze Spaanse groentensoep wordt koud gegeten. Heerlijk voor warme zomerdagen, maar ook in de wintermaanden kan een mediterraan sfeertje voor wat figuurlijk licht in de duisternis zorgen, en met Sinterklaas in aantocht leek zo'n Spaans recept me wel toepasselijk. Met lokale groenten uit bijvoorbeeld De Kweektuin in Mijdrecht of de Groentehal in Vinkeveen, zet je bovendien een biologisch voorgerecht op tafel. Als je dit als hoofdgerecht eet, is het goed de maaltijd te besluiten met wat stukken kaas. De groenten worden rauw gepureerd en gebonden met broodkruim. Het is belangrijk dat de soep na bereiding een paar uur in de koelkast kan rusten, zodat de verschillende smaken aan elkaar kunnen wennen. Je kunt deze soep een dag bewaren in de koelkast. Niet langer, omdat er komkommer in zit.

Ingrediënten

600 gram tomaten met smaak
1 1/2 komkommer, geschild
1 flinke ui
1 rode paprika
2 tenen knoflook uit de knijper
broodkruim van 6 sneetjes casinowit (twee dagen oud)
8 deciliter water
1/2 deciliter rode wijnazijn
1 eetlepel zout (anders wordt de soep flauw)

1/2 deciliter olijfolie extra virgine

en verder:

1/2 komkommer, geschild
1 ui
1 groene paprika
broodblokjes van 4 sneetjes casinowit (twee dagen oud)
1 knoflookteentje olijfolie

Vorbereiding/ Bereiding

Ontvel de tomaten. Snijd de groente voor de soep na het wassen in kleine blokjes, vermeng alles in een grote kom met het broodkruim het water en de azijn erover, en pureer dit in gedeelten in de blender. Zet de soep afgedekt minstens twee



uur in de koelkast.

Snijd de overige groenten vlak voor het opdienen in mooie kleine dobbelsteentjes.

Verhit wat olijfolie in een koekenpan, bak hier een gehalveerd knoflookteentje in. Verwijder de knoflook, bak dan in dezelfde olie de broodblokjes goudbruin.

Serveren

Roer vlak voor het opdienen olijfolie door de gazpacho (gebruik een garde), en maak op smaak af met zout. Giet de soep in een mooie schaal om aan tafel uit te serveren,

of in individuele borden of kommen.

Doe de blokjes groenten iedere soort apart in kommetjes, en ook de broodblokjes.

Zet deze op tafel. Iedereen kan uit deze kommetjes in zijn soep scheppen wat hij lekker vindt.

