

NEUS IN DE BOTER



Door David Hague



Zaadjes

De geneugten van landbouw of tuinieren zijn groot. De frisse lucht, de lichamelijke inspanning en de vreugde en rust die we voelen aan het einde van een eerlijke dag arbeid. Natuurlijk is het soms heel hard werken en de commerciële landbouw kent vele risico's, waardoor het een zeer stressvolle beroep kan worden. Ziekten en plagen zijn een constante zorg en de wereldwijde economie zet de marktwaarde van uw producten onder druk. Hier in De Ronde Venen bezorgt het abnormaal koude weer de boeren hoofdpijn. Kleine plantjes, die net klaar zijn om uit de kas en de bodem in te gaan, zijn erg kwetsbaar voor de vorst. En met temperaturen die 's nachts nog onder nul liggen, worden de boeren gedwongen om hun jonge gewassen binnen te houden, terwijl de verwarming op volle kracht loeit. Dit zal natuurlijk hun kosten doen stijgen en betekent hogere verkoopprijzen om dit te dekken. Dit zijn zaken die mensen die in andere beroepen werken zich doorgaans niet realiseren, maar die wel direct effect op hen hebben.

Hoe kan een boer die te lijden heeft van het weer hier in 's hemelsnaam concurreren met een boer die zijn gewassen in een warmer klimaat produceert? Nou, zijn kansen liggen in het vermijden van vervoerskosten. Dit betekent bovendien minder vervuiling en versere producten voor ons. Dat is waar het kopen van lokale producten om draait. Het kopen van lokale verse producten is het beste alternatief voor zelf je eigen voedsel verbouwen. Ik denk dat de toekomst ligt in een combinatie van kopen van lokale pro-

ducten en zelfvoorziening. Als u slechts een kleine tuin bezit, maar wel 5 vrienden heeft die ook een kleine tuin hebben, dan heb je samen genoeg land om veel te kunnen produceren. Ik denk dat bijna iedereen, ook degenen die in hoge flatgebouwen wonen, minimaal een paar zaadjes in een pot op de vensterbank moeten hebben staan. Ik denk dat het heel belangrijk is dat we onze kinderen helpen beseffen hoe planten groeien en waar ons voedsel vandaan komt, maar ik denk ook dat het geweldig leuk is. Die kleine zaadjes, met hun machtige kracht, die door de bodem duwen en uitreiken naar de zon en die later die lekkere sappige tomaat worden of dat frisse groene slablad. Misschien is deze trend naar biologische producten en zelf telen een tegenreactie voor die andere kwalijke trend naar kunstmatige intelligentie en technologie in het algemeen, waardoor we ons minder verbonden voelen met de natuur. Degenen onder u die denken thuis zelf wat zaadjes te willen planten, zou ik willen zeggen: wat heb je te verliezen? Haal wat zaadjes en een zak compost en probeer het! Zet de bakjes met zaad op de vensterbank en geef ze elke dag water, of zoals bij ons: koude thee, tot de vorst voorbij is en ze naar buiten kunnen. Het is gemakkelijk en leuk en als je ervaring positief zijn, ontwikkelt het misschien nog wel in een hobby. Er is veel te leren en een hele groep supervriendelijke en goed geïnformeerde mensen hier in de regio, die meer dan bereid is om advies te delen en te helpen, zodat uit een klein zaadje een boom van kennis kan groeien voor u en uw gezin!



David's recept

Twee Peterselies Kruidensalade

Peterselie is een van de makkelijkste kruiden om zelf te kweken en eigenlijk zou iedereen een plantje ergens in het huis moeten hebben. Deze meest veelzijdige van alle kruiden is volgepakt met gezondheids eigenschappen, en dat maakt dit recept zeker het proberen waard. Heerlijk bij gebakken vis of duurzame makreel. Simple, local, healthy!

Ingrediënten

1/4 kopje extra vergine olijfolie
2 eetlepels vers citroensap
grof zout

Vers gemalen peper
1 kopje stevig verpakte verse bladpeterselie
1 kopje stevig verpakte verse krulpeterselie
1/2 kopje stevig verpakte verse muntbladjes
1 kleine krop lokale sla of zelf gekweekt, gescheurd in hapklare stukjes
2 gram (1/3 kopje) jonge geitenkaas, verkruimeld

Meng olie en citroensap in een middelgrote kom en breng op smaak met zout en peper. Voeg bladpeterselie, krulpeterselie, munt, en sla toe. Garneer het geheel met de geitenkaas.



Dribbel-kids keken hoe plantjes groeien

De kinderen van peuterspeelzaal Dribbel uit Mijdrecht zijn op stap geweest. Weliswaar niet heel ver weg, maar even zo goed spannend. Ze gingen op onderzoek binnen het gebouw. In het gebouw, Present, waar basisschool de Fontein, bso Mijdrecht en peuterspeelzaal Dribbel gehuisvest zijn, gingen de kinderen "met Bas op stap", het thema waar de peuters op dit moment mee werken. De kinderen van de 3+ groep van Dribbel waren uitgenodigd door de BSO om in hun binnentuin te komen kijken. Daar zijn ze met Bas en de juf op ontdekkingstocht gegaan en hebben ze gezien welke plantjes de bso kinderen kweken in hun 'tuin' met de speciale lampen. Een leuk en leerzaam uitje. De kinderen van Dribbel kijken uit naar nog meer uitjes binnen het gebouw. Samenwerken kan heel leuk zijn. Zeker als je allemaal hetzelfde doel hebt: kinderen spelenderwijs en op een ontspannen manier iets leren. Voor de kinderen is het leuk om af en toe iets buiten de normale ruimte te doen, zo wordt hun wereldje langzaam groter.

Zie ook www.stichting-speel-wijs.nl



PAAS MENU

€ 32.50

Krokant kippendij met gamba, compote van tomaat, gekonfijte aardappel met kruidensla en siroop van balsamico

Baambrugs lam met polenta frietjes, crème van aubergine en munt, gepofte groenten en saus van lam

Parfait van advocaat, pure chocolademousse met schuim van witte chocolade en mokkamerenques

U kunt tijdens de Paasdagen vanaf 11.30 uur terecht voor lunch, diner of voor een lekker kopje koffie! Uiteraard is ons terras bij mooi weer geopend!

Voor info of reserveringen tel: 0294-231556
of info@restaurantvlinders.nl
Restaurant Vlinders,
Rijksstraatweg 189, 3632 AC Loenen aan de Vecht