



DE HOF VAN ILSE

ILSE MULDER IS, NET ALS DAVID LUIJENDIJK (ZIE GGN VAN FEBRUARI), 'EIGEN HOFLEVERANCIER' VAN VERSMAN. OP ONZE TUINDERIJ (ONZE EIGEN HOF) TEELT ZE MET VEEL PLEZIER DATGENE WAT U GRAAG OP UW BORD HEEFT. ZE VERRAST ONS MET ALLERHANDE KRUIDEN EN VERGETEN GROENTEN, MAAR OOK MET BIJZONDERE TOMATEN EN EETBARE BLOEMEN. ILSE



LEVERT VAN ALLES IN KLEINE HOEVEELHEDEN, TERWIJL DAVID EEN KLEINER AANTAL GEWASSEN OP GROTERE SCHAAL TEELT. HET ZIJN HET ECHE TUINDERS, DIE IN WEER EN WIND MET BEIDE VOETEN OP DE GROND (DESGNOODS IN DE BAGGER...) AAN DE SLAG ZIJN VOOR EEN LETTERLIJK EN FIGUURLIJK GEZOND BEDRIJF.

Toen Ilse een tijd met David werkte om het vak goed onder de knie te krijgen, wilde Versman inmiddels graag vergeten groenten en andere niet-alledaagse producten op de markt gaan brengen. Dat sloot naadloos aan bij Ilse's wens om 'kleiner' te gaan werken. Ze experimenteert graag met bijzondere zaden en vindt het erg



leuk om in de praktijk te leren. Vanuit de wens om de oervorm van de ons bekende worteltjes te telen, probeerde ze vorig jaar bijv. nog zwarte peen. Helaas gedijt ook de oervorm niet op onze veengrond: peen houdt meer van klei. Afgelopen jaar lukten allerlei raapjes, radijzen en bietjes juist prima en komend jaar experimenteert ze o.a. met paarse boerenkool.

Omdat ze 2 keer per week zelf op de markt staat, blijven er 3 dagen over voor de tuin. In het drukke seizoen, vanaf half maart tot diep in de zomer, heeft ze op die 3 dagen hulp. Ilse zwaait de

scepter over drie plekken op de tuinderij: de kruidentuin van zo'n 300 m², een klein deel van de onverwarmde kas en 2 lappen grond buiten, elk van rond 400 m². Zondag 13 juni is onze jaarlijkse open dag en bent u van harte welkom om te komen kijken. Het thema is dit jaar **BuitenGewoon Lekker!** In de volgende Gewoon Goed Nieuws leest u meer over het programma.



DE KRUIDENTUIN

Half maart is Ilse de kruidentuin weer ingedoken. "Er zijn meerjarige gewassen die ik dan ga snoeien en/of scheuren. Soms is het nodig om van zo'n kruid wat bij te zaaien. De éénjarige gewassen zaai ik allemaal zelf. Dat doe ik begin maart binnen en dan gaan ze half april de volle grond in. Van de meerjarige kruiden oogst ik vanaf eind april vaak al, van de éénjarigen wordt dat -afhankelijk van het weer natuurlijk- zo'n beetje half mei."

Bonenkruid, dille, kervel, koriander, majoraan en venkel zijn bijvoorbeeld éénjarig. Bij meerjarig moet u denken aan bieslook, bergbonenkruid, dragon, munt, oregano, rozemarijn, salie en tijm. Het gevoelige basilicum teelt Ilse in de kas. Ze heeft wel 5 of 6 soorten, waaronder de bekende Genovese (groen), Opal (een paarse soort), de Mexicaanse kaneelbasilicum en de Thaise citroenbasilicum. Op de markt ziet u straks alle soorten kruiden weer in bossen verschijnen, ook in gemengde



vorm voor thee of voor soep. En misschien heeft u uw eigen idee voor de toepassing van een bepaald kruid? We vinden het leuk als u dat ons toestuurt

(via.versman.nl > contact)





gewoon goed nieuws

April 2010 blz 2

IN DE KAS

Al vroeg in het jaar staat er in de kas een bont geheel aan jonge sla, bladgroenten en kruiden die samen geoogst worden als slamix (of op z'n Frans: mesclun). De boter-, eikenblad-, batavia- en veldsla staan door elkaar, gebroederlijk tussen mosterdblader, red chard, waterkers, peterselie, kervel enz. Daardoor is gemakkelijk een slamensel te oogsten, dat we aan een restaurant leveren en op beperkte schaal op de markt verkopen. Verder heeft Ilse wel 10 verschillende soorten fantastische vleestomaten gezaaid. "Veel



mensen waarderen de smaak van deze tomaten enorm en ik vind het leuk om diverse rassen uit te proberen!"

BUITEN

Elk gewas heeft zijn eigen tijd van zaaien en/of planten en het is van het weer afhankelijk hoe groot en in welke tijd de oogst zal zijn. Voor dit jaar heeft Ilse buiten in de planning: rabarber, slamengsels (uitgebreider dan die uit de kas), diverse soorten raapjes, eetbare bloemen (o.a. Oost-Indische kers, lady's leek en komkommerkruid), doperwten, capucijners, peultjes, tuinbonen en diverse soorten bietjes (o.a. gele en chioggia). Later in het jaar wil ze nog paarse boerenkool, diverse soorten bladkool en verschillende rassen grote radijs. "En ik ga in het najaar nog een paar soorten radicchio uitproberen: een groene, een rode en een gevlekte", aldus Ilse. U ziet alles wel op de kraam verschijnen...

ILSE ZORGT

Voorheen was Ilse werkzaam in de zorg, maar een paar jaar geleden maakte ze een andere keuze door met Jeroen en Rick "in biologische groente te gaan". Nu genieten zowel de gewassen en de klanten als het Versmanteam van haar rustige, zorgzame aandacht. Vergeten groenten krijgen via haar groene vingers de plek die ze op uw bord verdienen, klanten genieten van culinaire tips bij hun aankopen en voor alle mensen van Versman stelt ze bijv. aan het eind van elk jaar zorgvuldig een persoonlijk kerstpakket samen. "We zijn als klein bedrijf begonnen, maar in een paar jaar tijd behoorlijk gegroeid, zowel in kwaliteit als in kwantiteit. Ik geniet



ervan dat nu een mens of twintig, ieder op zijn of haar eigen manier, in een bijzonder plezierige sfeer bij ons werkt en zich ontwikkelt."

KRUIDIGE RABARBERCOMPOTE

We hopen half mei de eerste rabarber te oogsten. Hier alvast een absoluut niet-alledaags recept, gekregen van een Haags echtpaar.

1 kg rabarber, 200 g suiker, 1 spaanse peper, 2 appels, 1 theelepel pimentpoeder



Was de rabarber en snijd de stelen in stukjes van 3 cm. Halveer de spaanse peper, verwijder de zaadlijst en snijd in kleine stukjes. Was of schil de appels, haal het klokhuis eruit en snijd in dunne schijfjes.

Breng de rabarber met de suiker en 2 eetlepels water zachtjes in een pan aan de kook en laat de suiker oplossen. Na zo'n 10 minuten is de rabarber gaar en kunnen de andere ingrediënten erbij. Roer flink door elkaar, laat afkoelen in een schaal en klaar!

KAASSCONES MET MOSTERD-BIESLOOKBOTER

450 gram bloem, 2 eetl. bakpoeder, snuffje zout, 100 g geraspte kaas, 150 gram boter (op kamertemperatuur), 1 ei, 1 dl melk, 2 eetl. mosterd, 2 eetl. bieslook, evt. losgeklopte eidooier

Verwarm de oven voor op 225 graden en vet de bakplaat in. Klop het ei los met de melk. Zeef de bloem met het bakpoeder en het zout. Doe de geraspte kaas door het meel en meng 100 g van de boter en het losgeklopte ei erdoor, totdat een soepel deeg ontstaat. Voeg evt. wat meel toe als het te vochtig is.

Rol het deeg uit tot een lap van 2,5 cm dik. Steek met bijv. een glas (doorsnede ongeveer 4 cm) rondjes uit het deeg en leg deze op de bakplaat. Bestrijk de rondjes evt. met eidooier voor een mooi goudbruin kleurtje. Bak de scones in ongeveer 8 minuten gaar en laat ze afkoelen.

Knip de bieslook klein. Roer de rest van de boter romig en meng er de mosterd en de bieslook door. Halveer de scones als ze nog een beetje warm zijn en besmeer ze royaal met de mosterd-bieslookboter. Perfect recept voor een home-made high tea (Engelers kan niet) of gewoon lekker als lunch!