



VERSMAN

September 2010

HOLLANDSE NIEUWE...

...AARDAPPELS: ZE ZIJN ER WEER VOLOP! MIDDEN IN DE ZOMER ROOIDE LENIE KROON, ÉÉN VAN ONZE BIO-BUREN, DE EERSTE RAYA'S EN FRIESLANDERS.

HEERLIJK OM ZE WEER ZO VERS EN VAN DICHTBIJ 'DIRECT VAN HET LAND NAAR DE KLANT' TE KUNNEN BRENGEN!



Tot het einde van de lente hadden we nog aardappels van Lenies oogst van vorig jaar ('bewaaraardappels'), daarna waren we op nieuwe aardappels uit Noord-Afrika, Italië en Spanje aangewezen.

Als Lenie meldt dat ze haar eerste uit de grond heeft gehaald, is Versman er als de kippen bij.

Lenie Kroon heeft haar bedrijf in Weteringbrug, 5 km bij ons vandaan. Als de aardappels gerooid worden, gaan ze bij haar de schuur in. De optimale omstandigheden worden daar computergestuurd gerealiseerd, zodat we tot in de lente wekelijks lekkere aardappelen voor al onze markten kunnen halen. De aardappel blijft echter, ook als hij uitstekend bewaard wordt, een levend product en gaat aan het eind van het voorjaar uitlopen. Dan willen we hem niet meer en gaan we weer verlangend uitzien naar.... Hollandse Nieuwe!



BIO-BUUR LENIE KROON

De familie Kroon kwam vlak na de drooglegging al naar de Haarlemmermeer. Lenies boerderij staat aan de Huigsloterdijk, direct aan de ringvaart, die daar de grens met Noord-Holland vormt. Vroeger was het een gemengd bedrijf, maar na verloop van tijd concentreerde de familie zich op akkerbouw. Lenie en haar man namen het bedrijf in '79 over van haar mans vader en jarenlang boerden ze goed; er was

zelfs een tijd dat ze 44 hectare grond hadden. Onder invloed van de komst van de HSL en de verbreding van de snelweg A4 moest het bedrijf krimpen. Toen Lenies man helaas overleed en haar oudste zoon de rust en ruimte van Noorwegen zocht voor zijn biologische



boerenbedrijf, verkocht Lenie nog een groot aantal hectaren. Inmiddels werkt ze met veel plezier nu op de 5 hectare rond de boerderij en vond ze nieuwe inspiratie door de samenwerking met zorgtuin 'De Tas'.

Woensdag- en zaterdagochtend is ze in haar boerderijwinkel. Ze verkoopt producten van haar eigen land (o.a. bloemen en eieren) en een keur aan andere biologische levensmiddelen. Groenten en fruitsoorten die ze niet zelf teelt, heeft ze van Versman en zo zijn we ook weer h  ar bio-buren. Lenie houdt van de gezellige gesprekjes met klanten en schenkt er vaak een lekker bakkie koffie bij.





ZORGTUIN 'DE TAS'

Zorgtuin 'De Tas' is een kleinschalig zorgproject dat dagbesteding biedt voor mensen met een beperking. Toen dit project een goede plek zocht waar deelnemers voldoening zouden kunnen halen uit het werken met planten en dieren, vonden ze Lenie Kroon op hun pad. Zo'n zorgproject leek haar een prima bestemming voor het land rond de boerderij. Sinds halverwege 2009 doen deelnemers op twee dagen per week zinvol werk, waarbij alle aspecten van het boerenbedrijf aan de orde zijn, bijv. zaaien, snoeien, schoffelen en oogsten.

Op 2 ha staan -naast aardappels- voornamelijk spitskool, rode kool, groene savooiekool en pompoen. De kolen verkopen wij ook op onze markten. Op de andere 3 ha is voldoende ruimte voor een bloementuin, de teelt van zacht fruit en het houden van kippen. Verder is er in de zomer 's zaterdags een theeschenkerij, waar deelnemers o.a. zelfgebakken taart serveren en ervaringen op sociaal gebied opdoen.



AARDAPPELS: SOORTEN EN BEREIDEN

Om goede aardappels met Eko-keurmerk te telen is het nodig om te starten met pootaardappels van Eko-kwaliteit. In de reguliere teelt is pootgoed al bewerkt met schimmelwerende middelen en ziektebestrijders. Lenie haalt haar pootgoed voor Raya en Frieslander al jaren bij een prima teler in Biddinghuizen.

De Raya's, met rode schil, zijn kruimige aardappels: geschikt om te koken, maar ook voor puree en stampot. Frieslanders zijn vastkokend, waardoor ze ook prima zijn om te bakken of frituren. Gebruik bij het koken van aardappels liefst een klein laagje water, want de aardappels worden goed gaar in de stoom. Bovendien zitten de vitamines en de smaak dan in de aardappels i.p.v. in het kookwater dat je afgiet. Laat de schil er eens om of pel de schil er op je bord pas af: minder werk en meer smaak! Of probeer voor de verandering eens gepofte aardappels, tortilla of rösti.



BEWAREN

Thuis bewaart u de aardappels het best luchtig, donker en vrij koel, dus liefst in een papieren zak in een koele kast of kelder. Groene plekken komen door langerdurende blootstelling aan licht (vorming van solanine), blauwe plekken ontstaan bij stoten ("stootblauw"). Beneden 2°C neemt de gevoeligheid voor stootblauw toe, daardoor kregen onze Raya's na de afgelopen koude winter blauwe plekken. Voor groene en blauwe plekken geldt: wegsnijden. Koop liever wekelijks een zak aardappels dan voor een maand tegelijk.

KRUIDIGE AARDAPPEL-POMPOEN OP DE BAKPLAAT

Dit recept kreeg Lenie van een klant. Ze heeft het al aan meer mensen meegegeven.

"Iedereen vindt het lekker, het is weer eens heel wat anders!"

700 g vastkokende aardappelen in partjes, 600 g geschilde pompoen in stukken, 2 uien in parten, 2 eetl. olijfolie, 1 eetl. paprikapoeder, 1 eetl. oregano, 1 theel. koriander, 1 theel. kaneel, 1 theel. chilivlokken, 150 g verkruidde feta, 75 g geraspte kaas

Verhit de oven op 200 graden. Meng aardappels, pompoen en ui met de olie in een kom. Meng alle kruiden strooi erover. Schud de kom voorzichtig, zodat alles bedekt is met de kruiden. Spreid alles uit op een bakblik met bakpapier. Zorg dat alles in één laag ligt en tegen elkaar. Strooi beide kaassoorten over de groente en zet 25 min. in de hete oven.

TIPS: de aardappel- en uipartjes dun snijden, anders blijven ze vrij hard. Met een groene salade erbij of geroerbakte snijbiet, spinazie of paksoi is dit een gemakkelijke, complete en lekkere maaltijd.

NIEUWE AARDAPPELS MET SALIE

1 kg nieuwe aardappels (in de schil), olie, 15-20 salieblaadjes, 2 tenen knoflook, 1 eetl. gehakte tijm, peper en zout naar smaak

Kook grotere aardappels een paar minuten voor. Droog ze af en bak ze 10 minuten in de koekenpan in een scheut olie. Snijd de salieblaadjes klein en de knoflook in dunne schijfjes. Schep salie, knoflook en tijm erdoor en evt. peper en zout. Bak nog 10 minuten en serveer met zomergroente als verse doperwtten, (bos)worteltjes, spinazie of peultjes.