



# VERSMAN

December 2010

## WINTERWERK IN HET VEEN



ONZE TUINDERIJ IN ROELOFARENDVSVEEN -DE NAAM ZEGT HET AL- LIGT IN HET VEENGEBIED, IN HET GROENE HART VAN ZUID-HOLLAND. OOK DAAR WERD HET AAN HET BEGIN VAN DEZE MAAND FLINK KOUD! DAT BRACHT ONS OP HET IDEE OM U EEN EN ANDER TE VERTELLEN OVER DE WINTERSE WERKZAAMHEDEN. OP DE TUINDERIJ IS HET ECHT ANDERS DAN IN DE ZOMER. DE MEESTE GROENTE IS GEOOGST, DE GROTE LAPPEN GROND LIGGEN ER BEGIN DECEMBER STIL EN UITGESTREKT, LICHTBEVROREN, BIJ. DAVID GRAAFT BUITEN EEN GEUL VOOR EEN WATERLEIDING, 60 CM DIEP EN MAAR LIEFST 180 METER LANG, OM IN DE ZOMER FRISSE KROPPEN SLA TE KUNNEN LATEN GROEIEN. ALS HIJ BINNENKOMT VOOR EEN WARME KOP



KOFFIE EN EEN PAAR BOTERHAMMEN, VERTELT HIJ WAT HIJ DEZE WINTER NOG MEER DOET. NA EEN HALF UURTJE GAAT HIJ DE VRIESKOU WEER IN, HET BEGINT TE SNEEUWEN, BRRR! ZIT U LEKKER WARM ACHTER DE COMPUTER?

DE HELE WINTER KOMT VERSMAN NAAR ALLE 7 MARKTEN. OM DE GROENTE NIET TE LATEN BEVRIEZEN MAKEN WE GEBRUIK VAN GASGESTOOKTE KACHELTJES, WAAR WE ZELF OOK AF EN TOE ONZE HANDEN BIJ WARMEN. WE PAKKEN DE KRAAM HELEMAAL IN, ZODAT DE WARMTE NIET NAAR BUITEN VLIEGT. KOM LEKKER BINNEN STAAN OM ELKE WEEK WEER UW GROENTE EN FRUIT TE KIEZEN!



## GROENTE MOET GOED ETEN

In de -onverwarmde- kas probeert David de hele winter door te telen, maar het is afhankelijk van de buitentemperatuur hoe de oogst uiteindelijk wordt. Vorig jaar is de kas opnieuw gedraineerd: er ligt nu een goed buizensysteem in de grond dat ervoor zorgt dat alle plantenwortels aan voldoende water en lucht kunnen komen. Verder hebben planten ook voedingsstoffen nodig en dat vergt samenwerking: wormen zetten humusdeeltjes uit de grond om in plantenvoeding en bepaalde bacteriën en schimmels zorgen dat de plant die voeding goed kan opnemen. Het is te vergelijken met onze manier van eten: we halen boodschappen in huis en bedenken een maaltijd met een aantal producten ('wormenwerk') en vervolgens bewerken we die door ze te koken, raspn, roeren enzovoort (('bacteriewerk')). Dan wordt het een eetbare maaltijd. Hoe lekker we het vinden, hangt sterk af van de talenten van de kok...



David zorgt dat de wormen, bacteriën en schimmels hun werk kunnen doen. Hij woelt de grond los zonder echt te spitten, want daarmee zou hij de verschillende grondlagen door elkaar mengen.

Met de beregeningsinstallatie kan hij op elk moment water, al of niet aangevuld met voedingsstoffen, aanvoeren. David legt uit: "Ik zorg voor een goede EC-waarde van de grond. Als die lager is dan de EC van de plant, kan de plant namelijk pas goed eten." EC staat voor 'electric conductivity'. Voor mensen die goed opgelet hebben bij biologie: dit is te vergelijken met osmotische waarde. Door het verschil in de waardes stromen stoffen als het ware van de ene naar de andere kant, in dit geval vanuit de grond de plantenwortels in.





# gewoon goed nieuws

December 2010 blz 2



## ZEEWIER

Dit jaar gaat David zeewierextract in de grond brengen als voeding. Het helpt de gewenste bacteriën en schimmels zich te ontwikkelen, zodat ze op hun beurt de groenteplanten kunnen helpen. De ongewenste microben hebben dan minder kans. Zeewier is mineraalrijk en bevat een variëteit aan sporenelementen. Voor de kas lost David het extract op in water en 'voert' hij de grond via de beregeningsinstallatie, bijvoorbeeld na het zaaien of het poten van groenteplantjes. Ook buiten gaat David



zeewier gebruiken, maar dan droog. De regen maakt het geleidelijk beschikbaar voor de planten.

In andere jaren gebruikten we champignonmest van onze bioburen Gebroeders Lanser (zie elders op onze site) als voeding voor de grond. Ook het neerzetten van een groenbemester in het najaar voor stikstof in de grond is een beproefde methode (zie ook GGN 2009 nr 5 Bladkool). Wist u trouwens dat vorst goed is voor onze grond? De bovenste kluiten vriezen kapot en dat geeft een goed effect op de structuur.

## ANDER WINTERWERK

De frezen die gebruikt worden om de grond los te maken brengt David voor onderhoud weg en zo nodig gaat de trekker ook mee. Ook voor het uitbaggeren van de sloten schakelt hij anderen in. Verder moet hij vóór elke vorstperiode de beregeningsinstallatie helemaal leeg laten lopen om schade te voorkomen. "‘s Winters doe ik eigenlijk niet zo veel buiten het gewone werk aan de groente", aldus David in zijn overall die stijf staat van de kouwe modder. Vaak is de winter voor hem ook de tijd voor een langere vakantie, want 's zomers kan dat immers niet.

Maar: "Dit jaar worden het misschien een paar weekendjes weg, want mijn geld gaat op aan het aanleggen van drainage buiten." Misschien wel een paar keer schaatsen op al die sloten in het veengebied?!



## BEESTENSPUL

De kippen en geiten zijn gewoon op hun eigen plek. Ze zijn er op gebouwd om ook 's winters buiten te leven. Natuurlijk hebben ze hun eigen hokken met een dikke laag stro en daar kruipen ze bij vorst ook overdag wel in. Jessica let er extra goed op dat ze drinkwater hebben. Chief, de hond van David, volgt zijn baas overal en komt dus af en toe naar de kachel in het kantoor.



## OVENSCHOTEL MET SAVOOIEKOOL

Ilse oogstte prachtige Bloemendaalse gele savooiekolen; groene savooiekool is nog ruimer en langer verkrijgbaar. Veel klanten vragen ons hoe ze deze kool met het prachtig gebobbelde, krullende blad lekker kunnen klaarmaken.

Zie hier iets lekker warmes voor de winter.

*± 1 kg savooiekool, 3 sjalotten, 55 g boter, 25 g bloem, ±2 dl melk, 150 g zachte (kruiden)kaas (bv. een geitenkaasje met knoflook), zout*

Verwarm de oven voor op 200°. Schil en snipper de sjalotten. Snijd de savooiekool in vieren, verwijder de stronk en de dikste nerven en snijd vervolgens in dunne repen. Fruit de sjalotten al roerend glazig in 25 g van de boter en voeg dan de savooiekool toe. Bak dit omscheppend zo'n 5 minuten en kook intussen 2 dl water. Voeg het kokende water en wat zout toe en stoof het geheel zachtjes 10 minuten met een deksel op de pan. Smelt in een steelpan de andere 25 g boter en voeg de bloem goed roerend toe en laat heel even pruttelen. Giet scheut voor scheut de melk erbij en blijf roeren om het mengsel goed te laten binden. Laat de kaas in deze saus smelten. Schep het koolmengsel in een ingevette ovenschaal en giet de kaassaus erover. Zet hem in de oven en bak daar 10-15 minuten. Heerlijk met aardappelpuree en bijv. een gehaktballetje.

