



# VERSMAN

September 2011

## HERFSTOOGST

TUINDER ILSE HOUDT VAN EXPERIMENTEREN MET OUDE RASSEN EN NIEUWE SMAKEN. ELK JAAR MOET ZE KIEZEN WELKE NIEUWE PLANNEN RUIMTE KRIJGEN NAAST HAAR KRUIDENTUIN EN DE GEWASSEN DIE EERDER AL GOED LUKTEN. IN DEZE TIJD, OP DE DREMPEL VAN DE HERFST, OOGST ZE NOG EEN BEPERKTE HOEVEELHEID TUINKRUIDEN, BIJZONDERE BONEN EN ZOMERPOMPOENEN. EN DAARNA KOMT DE HERFSTOOGST MET DE SUCCESNUMMERS RETTICH EN BLADKOOL ERAAN. U KUNT ILSES EXPERIMENTEN IN UW EIGEN KEUKEN VOORTZETTEN: WE HOREN GRAAG HOE DEZE SEIZOENGRONTEN U SMAKEN.

VERDER EEN STUKJE OVER VOF DE EERSTE IN MARKNESSE, EEN NIEUWE LEVERANCIER VAN VERSMAN. U VINDT DE KOMENDE TIJD O.A. HUN WORTELPETERSELIE, AARDAPPELEN, SLUITKOLEN EN PASTINAAK OP ONZE KRAAM. BIJ DE EERSTE WERKEN ZE MET EEN ZELFDE SOORT BEDRIJFSFILOSOFIE ALS BIJ VERSMAN: MET PLEZIER EN MET PASSIE VOOR BIOLOGISCH. ZIJ WILLEN -NET ALS WIJ- DE LIJN VAN HET LAND NAAR DE KLANT ZO KORT MOGELIJK HOUDEN. VOORAL VOOR DE VERSHEID EN KWALITEIT, MAAR ÓÓK WAT DE INFORMATIE OVER DE PRODUCTEN BETREFT.

## NIEUWS VAN TUINDER ILSE

Deze zomer had Ilse diverse soorten bonen geplant, maar helaas ging door de vele regen een flink deel van de oogst verloren. De geogste verse sojaboontjes en ook de heilige boontjes waren binnen een week uitverkocht. De benodigde ruimte voor peulgewassen is best groot, en dan is het extra jammer als de oogst beperkt is. We verwachten in september nog kleine beetjes paars-zwart gespikkelde pronkbonen, Boerentenen (met grote witte bonen in de peul)



en rood-witte borlottiboontjes. Uit de kruidentuin komt nog wat dille, kervel en koriander en uit de kas basilicum.

De zomerse pompoensoorten Yellow Crookneck, patisson en Fingerfruit zijn voor de liefhebbers al een paar weken te koop. Ze lijken, ook qua smaak en manieren van bereiden, meer op courgette dan op pompoen. De oogst van grotere, meer houdbare pompoenen zoals Marina di Chioggia



en de grijsblauwe Queensland Blue vindt u inmiddels ook op de kraam. Ze hebben beide een lekkere pompoensmaak en zijn het meest geschikt om te bakken (schijven) of voor stoofpotten (blokjes). De schil van deze soorten is hard en daardoor niet eetbaar.

Veel klanten verheugen zich al op de bladkoolsoorten, waaronder palmkool en Spigariello (bladbroccoli).

## RETTICH

Een echte herfstgroente van eigen tuin is de rettich, familie van de radijs. Oorspronkelijk komt de groente uit het Middellandse Zeegebied; hij werd rond 4000 voor Chr. al door de Egyptenaren gegeten. In Nederland is rettich nog weinig bekend, maar in Azië en Duitsland des te meer. Ilse vertelt: "Wij hebben de rode rettich, genaamd China Rose, een in China populaire soort met een roze-rode buitenkant en wit van binnen. Wordt daar veel gebruikt in soepen en roerbakgerechten (bijv. met knoflook/gember/peper, snijbiet/spinazie en paddenstoelen, mmm!). De paarse rettich, een heel oud Duits ras, is dieppaars van buiten en heeft een witte binnenkant. Prachtig voor plakjes in een groene salade of op het laatste moment toegevoegd aan een soep. De soort Red Meat of water-meloenradijs is lichtgroen met een knalroze binnenkant: gewoon in plakken eten, dat is een feestje op zich!" Uw eigen recept met rettich? Wij horen het graag!



## VOF DE EERSTE

Boerderij De Eerste was in 1942 letterlijk de eerste boerderij die in gebruik werd genomen om de landaanwinning te ondersteunen. Het oude zandstrand bij Blokzijl, waarop het bedrijf werd gesticht, vormde direct al een goede basis voor groenteteelt. Toentertijd gold echter vanuit de overheid nog een





# gewoon goed nieuws

September 2011 blz 2



'graslandverplichting' om het nieuwe land (zand!) niet weg te laten waaien... De koeien op het grasland leverden een bijdrage aan de vruchtbaarheid van de nieuwe grond. De Eerste is een gemengd bedrijf (met akkerbouw en veeteelt) gebleven. In 1987 ging het bedrijf over van vader op zoon Marsman. Zoon Gerrit maakte het bedrijf, samen met zijn vrouw, volledig biologisch en later kwamen ook Gerrits zoon en schoonzoon in de maatschap. De Eko-boerderij heeft, behalve groente en koeien, een kaasmakerij

Verwarm de oven voor op 200°. Snijd een kapje van de patissons af en bewaar die. Schep met een lepel het vruchtvlees eruit en snijd dit in kleine stukjes. Doe wat olijfolie in de holle groente en zet deze 10 minuten in de oven. Snijd de overige ingrediënten klein. Bak de ui en de knoflook met het vruchtvlees tot alles een beetje begint te kleuren. Overgiet intussen de couscous met de kokende bouillon en laat 5 minuten wellen. Roer het met een vork goed om en voeg alle overige ingrediënten toe. Vul de patissons hiermee en zet de kapjes erop. Zet de gevulde patissons nog 10 tot 15 minuten in de oven. De buitenkant van de patisson wordt dan zacht genoeg om ook op te kunnen eten.

## PASTA MET PALMKOOL (OF ANDERE BLADKOOL)

Dit recept komt van een Haagse klant die ons regelmatig Italiaanse kooktips geeft. Met dank!



en een boerderijwinkel, vanwaaruit mensen in de regio hun biologische boodschappen zelfs bezorgd kunnen krijgen. De basis van het Versmanassortiment blijft van eigen tuinderij en onze bio-buren komen. Hoeveelheden aardappelen, kolen, wortelpeterselie en pastinaak die onze "buren" Lenie Kroon en Chris Kempenaar onvoldoende kunnen leveren, bestelt Rick nu bij Rik! Rick Drieman hoort bij Versman en Rik Werner bij VOF de Eerste. Onze chauffeurs maken wekelijks al een rit naar het noorden en gaan nu dan ook gezellig bij De Eerste langs.

*4 eetlepels lekkere olijfolie, 300 gram pasta, 300 gram palmkool, 2 tenen knoflook, rode chilipeper, Parmezaanse kaas, zout*



Scheur de dikke nerven uit de kool. Kook de bladeren in ruim gezouten water in 5 minuten net gaar en giet af. Doe ruim de helft van de bladeren in de keukenmachine met 1 teen knoflook. Pureer helemaal fijn en voeg al draaiend de helft van de olie en wat zout toe: je hebt nu een koolpesto. Kook ondertussen de pasta net gaar, giet af en hou warm. Snij de andere teen knoflook in dunne plakjes. Doe de andere helft van de olie in een pan en voeg de knoflook toe, laat zachtjes fruiten. Voeg vervolgens de chili, de rest van de kool en wat zout toe. Laat 5 minuten stoven. Roer de koolpesto door de warme pasta en schik de gestoofde kool erop. Bestrooi ruim met Parmezaanse kaas. Giet er nog wat olijfolie over en serveer snel!



## PATISSON GEVULD MET DADEL-GEITENKAASCOUSCOUS

Mooi én lekker, met volop mogelijkheden voor eigen variaties.

*2 patissons (of 4 kleintjes), 400 gram couscous, 8 dadels, 400 ml groentebouillon, 300 gram geitenkaas (bijv. feta), 2 uien,*

*2 teentjes knoflook, 2 tomaten, 2 handen verse groene kruiden (bijv. peterselie, basilicum, munt of koriander), olijfolie*