



# VERSMAN

Februari 2012



## FRISSE BLIK OP 2012

*NADAT DOOR DIVERSE OMSTANDIGHEDEN DEZE NIEUWSBRIEF EEN POOSJE NIET VERSCHENEN IS, BEGINNEN WE MET EEN VOORUITBLIK OP WAT U IN 2012 BIJ VERSMAN KUNT VERWACHTEN. OP HET MOMENT VAN SCHRIJVEN IS DE BLIK WEL HÉÉL ERG FRIS: HET VRIEST DAT HET KRAAKT!*

*DE TUINDERS VERTELLEN OVER HUN TEELTPLANNEN, DE ACHTERGRONDEN DAARVAN EN OVER WAT HEN VERDER BEZIG ZAL HOUDEN IN HET JAAR DAT ZICH VOOR HEN UITSTREKT.*

*DE MARKTEAMS ZULLEN ONVERANDERD DOOR WEER EN WIND OP UW MARKT KLAAR STAAN, AL ZIJN ER IN EEN ENKEL TEAM WAT PERSONEELSWIJZIGINGEN. SINDS KORT KUNT U OP DE PRIJSLIJSTEN NIET ALLEEN ZIEN WELKE PRODUCTEN VAN EIGEN TUIN KOMEN (GROENE LETTERS), MAAR OOK WELKE SPULLEN WE ZELF KRAKENDYERS OPHALEN BIJ COLLEGA-TUINDERS (BLAUWE LETTERS). DE WEBSITE BLIJFT VOOR ELCK WAT WILS BIEDEN: NIEUWS, ACHTERGRONDINFORMATIE EN RECEPTEN. TENSLOTTE ZIJN WE AL AAN HET NADENKEN OVER WANNEER EN HOE WE U KOMEND VOORJAAR KUNNEN ONTVANGEN OP DE TUINDERIJ, WANT HET IS ONTZETTEND LEUK OM TE LATEN ZIEN WAAR EN HOE DE GROENTE GROEIT DIE U ZO TROUW KOMT HALEN. WE HOUDEN U OP DE HOOGTE!*

*DE TUINDERS VERTELLEN OVER HUN TEELTPLANNEN, DE ACHTERGRONDEN DAARVAN EN OVER WAT HEN VERDER BEZIG ZAL HOUDEN IN HET JAAR DAT ZICH VOOR HEN UITSTREKT.*

## DAVID EXPERIMENTEERT



Tuinder David gaat dit jaar alles zelf doen voor zijn befaamde sperziebonen. Hij pootte altijd gekiemde plantjes, maar het grondachtige “potje” om die piepjonge plantjes werd soms bij droogte zo hard dat de nieuwe plantenworteltjes er niet goed doorheen konden groeien. Dan stagneert de groei natuurlijk en daarom gaat hij nu proberen alles zelf te zaaien en op te kweken.

Wel spannend, want de start is bepalend voor de hele oogst!

Een ander experiment van David is het uittesten van drie soorten “mest”, biologische stoffen die de vruchtbaarheid van de grond kunnen vergroten. Op een stuk grond van 200 vierkante meter in de kas probeert hij de werking van lavameel (veel mineralen), hoefmeel (verbetert de resistentie tegen bepaalde ziekten) en Biovin. Biovin wordt gemaakt uit most die overblijft na het persen van druiven. Het brengt actieve micro-organismen in de grond

die andere (schadelijke) micro-organismen te lijf gaan. In de keuze van soorten groente die David teelt, komt weinig verandering. Hij weet welke soorten op de veenachtige grond gedijen en denkt goed na over de juiste spreiding van het werk door het jaar heen. Vervolgens overlegt hij nog met de markt mensen van Versman en eventuele andere afnemers over hun wensen. Zelf was hij over de paksoi van vorig jaar minder tevreden. Daarvoor in de plaats komt een grote soort Romaanse sla, waar hij vraag naar kreeg.

Zoals altijd zullen de raapstelen de eerste oogst van het nieuwe Davids teeltjaar vormen. Eind april oogst hij waarschijnlijk de eerste sla, op de sperziebonen moeten we nog iets langer wachten.



## ILSE VERRAST

Tuinder Ilse vindt het leuk om oude groenterassen die buiten beeld zijn geraakt, nieuw leven in te blazen. De lekkere smaak gaat haar boven de misschien wat kleine opbrengst. Dit jaar probeert ze historische dopbonen als zuikerboon, Coco



Noir en flageolet. De borlotti- en boterbonen, boerentenen en paarse bonen gaan wegens buitengewoon succes in reprise.

In de kruidentuin gaat ze zelfs zichzelf verrassen: “Ik ga zeevenkel, look-zonderlook, oesterblad, welsh onion en quilquina neerzetten. Ik ken dat allemaal zelf niet en heb het bij mijn weten nooit gegeten, maar



# gewoon goed nieuws

Februari 2012 blz 2



dat maakt het juist extra spannend: in de tuin én in de keuken!” Uiteraard zullen basilicum, munt, koriander, dille e.d. niet uit haar kruidenassortiment verdwijnen.



Ilse houdt ook van het telen van groenten met een andere structuur of smaak dan het bekende. Buiten gaat ze daarom aan de slag met gele en groene ronde

courgettes en pepers naast de -bij veel klanten geliefde- gekleurde bietjes en diverse rassen snijbiet.

In de kas gaat ze door met de geweldige vleestomaten en slamixen met o.a. eetbare bloemen.

“Verder ben ik benieuwd of een paar aparte tomaatrasen en maffe soorten aubergine goed uit zullen pakken”, aldus Ilse. Ze heeft veel zin in haar teeltplan voor 2012. Als extraatje wil ze tenslotte op het bedrijf een kleine vlindertuin inrichten. Of de vlinders komen (en welke dan precies), leest u op de site of hoort u op de markt;-)



## KNOLVOET

We hebben knolvoet... Nee, daar ga je niet vreemd van lopen, knolvoet is een plantenziekte in de kool! Jammer dat het nu in onze grond zit. De ziekte heeft zich in Iles tuin verspreid via het frezen, een soort doorroeren van de grond. Gewasresten worden daarbij 'meegeroerd'. Vaak is dat juist goed, maar nu is de knolvoet, die misschien in de palmkool of de raapjes sluimerde, als het ware wakker geworden en heeft de ziekte zich in een stukje van de tuin genesteld. De plantenwortels van de koolsoorten krijgen dan vergroeiingen, het blad verkleurt en er kan nauwelijks meer geoogst worden. Het vervelendste is dat het beestje dat dit veroorzaakt,

wel een jaar of vijf in de grond kan blijven zitten en dat de hele familie Brassica er last van heeft. Kool is een volbloed Brassica, maar ook radijs en raapjes zijn familieleden. De beste bestrijding van knolvoet is vruchtwisseling. Dat betekent een poos geen kool of aanverwanten op de aangetaste plek telen, maar iets anders. Een voorlopig vaarwel dus aan palmkool, winterradijs, Victoriaanse bladkool en bossen raapjes, maar een warm welkom voor de oogst van Iles hiervoor beschreven verrassingen.

## MAALTIJDSALADE MET BIETJES EN RAAPSTELLEN

In Smaakmakend, tijdschrift dat je mee kunt nemen uit veel natuurvoedingswinkels, vond ik een recept dat ik heb aangepast tot een maaltijdsalade.

*6 rode bietjes, 2 bossen raapstelen, 300 g quinoa, 100 g feta of geitenkaas, 4 eetlepels fijngehakte peterselie, 2 eetlepels geknipte bieslook (of gesnipperde sjalot), 1 grote citroen, 8 eetlepels olijfolie, zout, peper*

Kook de bietjes in water gaar (kan ook een dag tevoren). Rasp de schil van de citroen en pers hem uit. Klop een dressing van de citroensap met de olijfolie met wat zout en peper. Schil de bietjes, snijd ze in blokjes en schep die met 2 lepels van de dressing om in een kom. Laat een half uur intrekken. Kook de quinoa in 6 dl water gaar en mooi droog. Roer de citroenrasp, peterselie en bieslook (of sjalot) door de rest van de dressing, schep die door de warme quinoa en laat afkoelen tot lauwwarm. Snijd de worteltjes van de raapstelen, was ze en laat goed uitlekken. Snijd in stukjes van 1-2 cm. Meng biet en raapsteel door de quinoa en verkruimel de feta erboven.

**TIP:** Quinoa kun je gebruiken zoals couscous of rijst. Reken 75 g per persoon voor een hoofdmaaltijd. Hoeft maar een kwartiertje te koken in 2 keer zoveel water.

