

24 februari: cursus zaadvaste rassen telen

Een 5-daagse cursus voor telers over het telen van zaad van groenterassen dat weer gebruikt kan worden in het volgende seizoen. De teler is hiermee ook in staat de rassen zelf door te ontwikkelen.



Voor wie?

Na een succesvolle cursus in 2023 gaan we in februari 2024 weer van start. De cursus is bedoeld voor boeren, (moes)tuinders en anderen die aan de slag willen (of zijn) met selectie, vermeerdering, instandhouding en/of veredeling. Een 5-daagse cursus voor telers over het telen van zaad van groenterassen dat weer gebruikt kan worden in het volgende seizoen. De teler is hiermee ook in staat de rassen zelf door te ontwikkelen.

Wat kun je na de cursus?

Het doel van de cursus is om cursisten een basis te bieden om daarmee zelf zaden te kunnen vermeerderen en te kunnen beslissen welke methoden daarvoor te gebruiken. De cursus bestaat uit theorie, praktische oefeningen en groepswork.

Veredelaar Edwin Nuijten

De cursus is op hoofdlijnen in handen van Edwin Nuijten. Edwin heeft ongeveer 25 jaar ervaring met boerenveredeling waarvan ruim 10 jaar ook biologische veredeling. Edwin Nuijten is op dit moment onder andere werkzaam als biologisch groenteveredelaar en zit in het bestuur van Stichting Zaadgoed.

Doelstelling:

Aan het eind van de cursus kunnen deelnemers bepalen welke vermeerdering en selectiemethode(n) ze willen toepassen met het oog op doel en gewas.

Hebben deelnemers basale handvatten voor vermeerdering en instandhouding van rassen.

Hebben deelnemers een breder perspectief op gangbare en biologische veredeling.

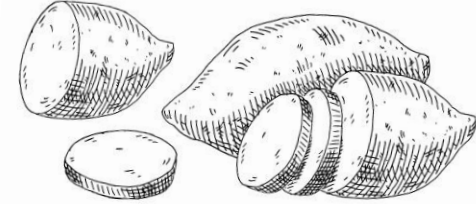
Meer informatie en aanmelden via Caringfarmers.nl.

Shepherd's pie à la Janneke

We gingen met het originele recept voor shepherd's pie aan de slag en maakten deze heerlijke variant met zoete bataat, knolselderij, paddenstoelen en linzen.

Ingrediënten

- halve kleine knolselderij, in kleine blokjes
- 2 worteltjes, in kleine blokjes
- halve prei, in ringen
- 250 ml groentebouillon
- 2 el olie
- halve ui, fijn gesnipperd
- 300 g gemengde paddenstoelen
- 2 teentjes knoflook in dunne plakjes
- 1,5 el bloem
- 400 g linzen, blik
- takje rozemarijn, de naaldjes fijngehakt (of 2 el gedroogde rozemarijn)
- 50 ml rode wijn
- 2 grote zoete bataten 300 g
- zout en peper naar smaak
- verse peterselie om te garneren



Bereidingswijze

1. Kook de knolselderij en de worteltjes in de bouillon in 10 minuten gaar. Giet af, maar vang de bouillon op.
2. Maak de paddenstoelen met een borsteltje of met wat keukenpapier schoon. Snij ze klein.
3. Bak de ui in de boter bruin en voeg paddenstoelen, prei, rozemarijn en de knoflook toe. Bak alles flink omscheppend goudbruin.
4. Strooi de bloem erover. Weer even roerend meebakken. Schenk, in scheutjes en goed blijven roeren, ongeveer de helft van de opgevangen bouillon erbij. Voeg daarna de wijn en de linzen toe en laat, al roerend, even pruttelen.
5. Meng de knolselderij en worteltjes erdoor.
6. Kook ondertussen de zoete bataat in een kwartiertje gaar, giet af en stamp er puree van met zout en peper en een klontje boter of een scheutje (plantaardige) melk.
7. Verwarm de oven voor op 200 °C.
8. Schep het paddenstoelenmengsel in een ovenschaal, schep de zoete-bataatpuree erover en zet de gevulde ovenschaal voor 10 minuten in de oven totdat de bovenkant iets gekleurd is.
9. Garneer tot slot met de peterselie.

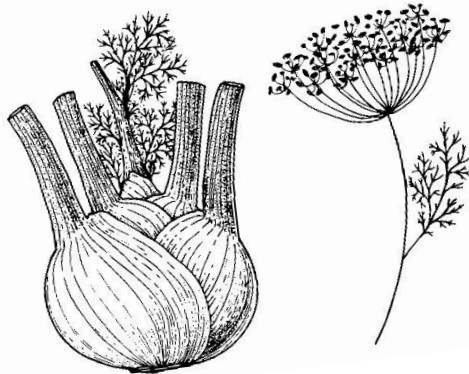
Knolvenkel-sinaasappelsalade

Knapperige anijs gemixt met het fris zoete en zachte van de sinaasappel.. Venkel en sinaasappel is een heerlijke combi. Op Sicilië wordt deze salade traditioneel geserveerd met rode uien en olijven. Lekker bij gebakken vis, gerookte makreel of een vega(n) alternatief.

Ingrediënten

- 1 grote venkelknol
- 2 bloedsinaasappels
- 1 kleine rode ui of sjalot
- 10 zwarte olijven
- klein handje pijnboompitten of noten naar keuze

- Voor de vinaigrette:
 - 2 el sinaasappelsap
 - 1 el honing
 - 125 ml olijfolie
 - 1 el rode wijnazijn
 - zout en peper naar smaak



Bereidingswijze

1. Begin met het roosteren van de pijnboompitjes in een pan, houd ze goed in de gaten en haal ze van het vuur zodra ze licht verkleurd zijn. Zet opzij.
2. Snij de steeltjes van de venkel, bewaar de blaadjes voor de garnering van de salade. Snij de venkel doormidden, verwijder de kern. Gebruik een mes of mandoline om de venkelhelften in hele dunne plakjes te snijden. Doe in een kom of serveerschaal.
3. Snij met een scherp mesje de sinaasappel in stukjes en voeg toe aan de kom.
4. Snij de ui in fijne ringetjes.
5. Voor de vinaigrette: pers het sinaasappelsap uit de kern van de sinaasappel in een kommetje. Roer honing, olijfolie, rode wijnazijn, zout en peper erdoor. Klop om te combineren.
6. Giet de vinaigrette over de venkel en sinaasappels en meng om te combineren.
7. Garneer voor het serveren met de venkelblaadjes, de olijven en de geroosterde pijnboompitten.

...deze en meer inspirerende recepten vind je op Odin.nl

Odin

abonnement

Deze week in jouw grote groente- en fruittas:

biologische knolvenkel
Goodbio in Bari, Italië

biodynamische spitskool
Camposeven in San Pedro del Pinatar, Spanje

biologische zoete bataat
De Waag in Neer, Nederland

biologische komkommer
Eco Sur in Almeria, Spanje

biodynamische ijsbergsla
Camposeven in Murcia, Spanje

biologische Conference peer
Tkalecz in Beesd, Nederland

biodynamische dubbele kiwi
Ceglia in Ardea, Italië

Week 3