



Winterspecial

The dingsweert zorgt
voor aarde en mensen

De Portugese winter

Licht en warmte van Dipam

Wie wat bewaart ...



Colofon

Deze Winter Special is een uitgave van Odin.

Odin maakt onderdeel uit van Estafette Odin BV.

Aan deze special werkten mee: Ingrid Kerkvliet, Merle Koomans (eindredactie) en Evelien Meijs.

Met dank aan: Koos Bakker (Odin), Eelco Schaap en Karin Sligting (Dominio Vale do Mondego),

Eric Saal (Dipam), Gerard Brinks (Thedinghsweert) en Jos Willemse, onze Odin-imker.

Voor meer info www.odin.nl * Telefoon: 0345-575154 * Email: consument@odin.nl

Winter

Verbondenheid. De koeien staan op stal. De band tussen mens en dier wordt in deze maanden inniger en intiemer. De kat slaapt niet in de zonnige tuin, maar op een warm plekje bij de kachel. Vogels trekken naar voederplekken bij huis. Wie boft, heeft een egel in winterslaap onder de houtopslag of in een bladerhoop of een veldmuisje in de schuur of tuin. We zorgen ervoor dat de bijen beschut staan en goed zijn ingewinterd. De dieren hebben ons nodig. Ook de band tussen mens en kosmos is in de wintertijd intensiever. We kijken naar de sterren. De stemming die in de wintertijd tijdens de lange uren in de ochtend en avondschemering in ons wordt opgeroepen, is sterker en warmer dan in de zomer. Het lijkt of we gemakkelijker gelegenheid vinden voor aandacht voor elkaar, voor dromen, voor meer reflectie en verdieping.

Vriendschap en broederschap

Verbondenheid met de natuur en met onszelf in de winter. Deze krijgt pas zin en glans als je je ook verbonden weet met anderen. Door vriendschap en ontmoeting. Vriendschap is een persoonlijke en vrije keuze. Je kiest je vrienden. Je vrienden kiezen jou. Voor samenhang en verbondenheid in onze samenleving kennen we het begrip broederschap. In ieder mens schuilt een impuls om te streven naar samenhang, naar gezonde verhoudingen in onze maatschappij. We voelen aan dat waar sociale of economische verhoudingen niet kloppen, er iets moet gebeuren. We accepteren het niet, we willen het anders. En als het niet anders gaat, dan doen we het zelf. En gebeurt het ook.

Consumenten, producenten, winkeliers en medewerkers bij Odin dragen bij aan gezonde verhoudingen in de economie. Faire prijzen, een redelijke arbeidsvergoeding voor alle werkenden in de keten, vanuit het gemeenschappelijke streven naar gezonde landbouw en vitale smakelijke voeding. Zo groeit broederschap. Elkaar iets gunnen, elkaar respecteren, waarderen en motiveren. Dat schept vertrouwen en verbondenheid. In de “winter van deze tijd die economische crisis heet”, groeit door dit samenwerken voor dit gemeenschappelijk belang - ieder vanuit de eigen rol - een innige verbinding tussen alle schakels in de keten.

Wij danken u allen voor uw inzet en verbondenheid!

Koos Bakker
Odin



Winter op Thedingsweert

Kippen op het erf

De geur van vers hooi, de aanblik van kistjes schoongemaakte spruitjes en een trekker die af en aan rijdt. Winkelklanten pakken boodschappen in en medewerkers verzamelen zich voor een koffiepauze. Op biodynamische zorgboerderij Thedingsweert in het Betuwse Kerk-Avezaath heerst een sfeer van gemoedelijke bedrijvigheid. Dagelijks werken er mensen met een verstandelijke of lichamelijke beperking of met een psychiatrische hulpvraag. Samen met ervaren begeleiders gaan ze aan de slag op de akkers, in de kas, bakkerij of winkel. Boer Gerard Brinks wijst naar de rondscharrelende kippen op het erf: 'We zijn dit jaar begonnen met 160 kippen. De eieren zijn een groot succes, maar misschien moeten we toch kippengaas zetten. Ze lopen in de winter echt overal!' Het beeld kenmerkt de losse sfeer van het bedrijf. Zorg, akkerbouw en winkelwezen lijken er moeiteloos in elkaar over te gaan.

Winterklusjes

Op de akker achter de stallen wordt boerenkool geoogst. Thedingsweert maakt zich op voor de winter. De veldschuur staat vol met kolen, pompoenen en butternut. Voor de medewerkers (zorgcliënten, red.) liggen een aantal typische winterklusjes klaar. Een van hen is bijvoorbeeld bezig met het uitzoeken van tuinbonenzaad. De geselecteerde zaadjes liggen keurig geordend bij elkaar. 'Sorteren, snoeien, verzorgen van het vee, dat zijn echte winterklusken hier', vertelt Gerard. 'Op het land is nu niet veel te doen, je kunt er zelfs beter helemaal niet op gaan. In de natte klei komen gemakkelijk rijsporen.'

Onzekerheid

Hoe kijkt Gerard naar het nieuwe jaar? 'Ik wil volgend jaar iets meer aandacht aan de spruiten besteden. We hadden een goede opbrengst, maar er was teveel aangevreten. Verder ben ik erg tevreden. De verkoop in de winkel loopt ook steeds beter.' Toch gaat de zorgboerderij ook onzekere tijden tegemoet. 'De gemeente stelt dat de winkel enkel streekproducten mag verkopen. Dat kan een probleem worden. En daarnaast zijn er onzekerheden rond de zorg na 2013. Het is afwachten waar de veranderingen in het zorgstelsel toe gaan leiden.' Gerard loopt langs de koeienstal. 'Ha Gerard, wanneer gaan we weer hout hakken?' roept een medewerker enthousiast. Gerard lacht. De kachel zal deze winter in ieder geval gewoon branden op Thedingsweert!

De zorgboerderij van Stichting Thedingsweert levert regelmatig groenten aan Odin. Meer weten? www.thedingsweert.nl

Lichter

2012 was een spannend jaar voor Odin-imker Jos Willemse. Wat begon met vier bijenvolken, groeide in twaalf maanden uit tot twintig volken op vier locaties. Aan het eind van het seizoen zijn er veertien volken ingewinterd. 'Er zijn goede dingen ontstaan dit jaar', kijkt Jos terug. 'De bolletjesplantdagen en de filmavonden, maar vooral ook de hartverwarmende reacties van de mensen.' Ook de samenwerking tussen boeren en imkerij krijgt meer vorm. 'Langzaam ontwikkelt zich iets moois. Toen ik begon op zorgboerderij Thedingsweert moest de plek nog helemaal opgeknapt worden. Nu is de bijenstal deels vernieuwd, zijn er bloembollen geplant en is er door bomenkap veel meer licht. Ook de boeren zaaien meer bijenplanten dan voorheen. Het is een prachtige plek aan het worden!'

De stilte in

De bijenvolken zijn klaar voor de winter en trekken zich terug in de kasten. Naarmate het kouder wordt, kruipen ze dicht bij elkaar. Zo vormen ze samen een wintertros. Gaan ze ook in winterslaap? Jos: 'Ik noem het liever winterrust. De bijen zijn nog steeds actief. Om te overleven, moeten ze hun temperatuur op peil houden. Met hun trillende spieren creëren ze warmte, maar dat kost veel energie. Sommige redden het niet. Zodra ze voelen dat ze dood gaan, vliegen ze de tros uit om te sterven.'

De bijen in de tros raken in een stille, trance-achtige toestand. Zoals de winter voor mensen een tijd is van inkeer en bezinning, zo is die parallel ook bij de bijen te zien. 'In de zomer zijn ze door zonlicht omhuld, doorleven het hele gebied en trekken eropuit. De winterse stilte en het verblijf in het donker zijn belangrijk om het nieuwe jaar in te gaan. Het is de tijd dat het innerlijke licht ontvangen wordt, zou je kunnen zeggen. De bijen zijn daarmee verbonden. Het contact met mijn volken ervaar ik in de winter heel nabij.'

Uitvliegen

Waar kijkt Jos na de winterrust het meeste naar uit? 'Ik verheug me natuurlijk op het eerste verschijnen van de bijen. Het uitvliegen is altijd weer een feest. En er zijn een hoop spannende dingen: zullen de bloembolletjes goed uitkomen? Vliegen de bijen erop of erlangs? En waar zullen de nieuwe locaties ontstaan?' Een vijfde plek is in ieder geval bekend. Achter de biologische eetwinkel van Estafette in Amsterdam Zuid zal een bijenvolk in de binnentuin gevestigd worden. Klanten kunnen de kast vanuit de winkel zien. In het voorjaar worden de bijen naar de hoofdstad verplaatst. Eigenlijk heeft Jos er wel een fulltime baan bij? 'Ja, er is genoeg te doen!'

Meer weten over onze Odin-imker en de bijen? www.odin-imkerij.nl

Stilte in de wintertros



Winterse geuren

u kunt ze zelf maken

Geur heeft smaak Hoe belangrijk geuren voor ons zijn, realiseren we ons vaak pas als we verkouden zijn. Of erger, als ons reukorgaan het niet meer doet. Geur geeft smaak aan ons eten. Geur waarschuwt ons ook voor gevaar; denk maar aan een gaslucht of bedorven eten. Maar geur beïnvloedt ook onze herinneringen en emoties.

Wintergeur Iedere tijd van het jaar heeft zijn eigen geur en sfeer. Denk maar aan de geur van bloesem en versgemaaid gras in het voorjaar, de lucht van versgebakken frietjes en zonnebrand aan het strand in de zomer of de geur van regen op gevallen herfstbladeren in het bos. De winter heeft vooral veel kenmerkende binnen-geuren. Een stoofschotel die op een laag pitje staat te pruttelen op het vuur. Appeltaart of brownies in de oven. Stooftje met kruidnagel en kaneel. Pure bijenwaskaarsen die zorgen voor prachtig warm licht. De denneboom die net in de kamer is gezet. Versgeperste bloedsinaasappels van Sicilië. Hout dat knappert in de kachel of haard...

Pomander Wilt u daar nog een heerlijke winterse geur aan toevoegen? Maak dan eens een pomander of geurbol van sinaasappel en kruidnagel. Prik de kruidnagels in een zelfbedacht patroon in de sinaasappel. Als het zwaar gaat, kunt u de gaatjes even voorprikken met een cocktailprikker. Wilt u de pomander ophangen? Knoop dan, voor u met de kruidnagels aan de slag gaat, eerst een smal lint om de sinaasappel. Zet dit lint op een paar plaatsen vast met kruidnagels, spelden of cocktailprikkers. Hang de pomander vervolgens op in de huiskamer of keuken. Mooi om te zien en heerlijk om te ruiken!

bloemenrijk voor bijen & co

Om de voedselvoorziening van de Odin-bijen in het vroege voorjaar te verzorgen, heeft Odin-imker Jos Willemse deze herfst samen met vrijwilligers 40.000 bloembolletjes geplant op de vier boerderijen waar de Odin-bijen-kasten staan. Zodat de bijen, als ze na de winter de kast uit komen, meteen iets lekkers hebben. Heel wat mensen hebben een steentje aan deze plantactie bijgedragen door 12 biologische bloembollen te sponsoren voor €2,95, met als dank een mooie bijen-ansichtkaartenset van Odin. Een aantal van u heeft daarnaast geholpen om de bloembolletjes ook daadwerkelijk in de grond te stoppen tijdens een van de plantdagen op de boerderijen. Deze plantdagen waren erg leuk. Het weer was weliswaar niet altijd even prachtig, maar dat heeft de plantpret niet mogen drukken. Mede namens de Odin-imker willen we u allen heel hartelijk bedanken voor uw positieve bijdrage. Uiteraard zijn we heel erg benieuwd naar het resultaat van al ons noeste plantwerk. Wordt dus vervolgd dit voorjaar!

Spannende bijenfilm Queen of the sun

Naast de bloembolletjesactie heeft Odin in november ook een aantal informatieve bijenfilmavonden georganiseerd met de bijenfilm "Queen of the sun". Een fascinerende film die ons meeneemt op een spannende reis door de mysterieuze wereld van de bijenkorf en het catastrofale verdwijnen van bijen. De filmavonden in Driebergen, Amersfoort, Zutphen en Kerk-Avezaath werden goed bezocht en de Odin-imker heeft na afloop heel wat vragen beantwoord. Wellicht wordt de film binnenkort ook nog bij u in de buurt vertoond. Kijk voor meer info op www.odin-imkerij.nl



Winter in Portugal

In het grootste natuurpark van Portugal, Serra da Estrella, verloopt de winter anders dan hier in Nederland. Met prachtige zonnige dagen, koude nachten en korte frisse regenbuien ziet het landschap er fris en groen uit. De olijfbomen, kurk- en steeneiken houden in de winter hun blad, evenals de laurierstruiken die verspreid staan in het gebied. Op het landgoed Dominio Vale do Mondego, gelegen op 700 meter in dit park, wonen Eelco Schaap en Karin Sligting met hun drie kinderen.

Winterslaap?

Van een winterslaap is geen sprake op het bedrijf. Integendeel: in het najaar worden lammeren geboren en vindt de olijvenoogst plaats. De milde winters zorgen voor leven in de groentetuin: de Mimosabomen staan al in de knop, erwten, tuinbonen en knoflook zijn al gezaaid, respectievelijk geplant. Eelco spreekt over de tweede lente. ‘Na stralend heet zomerweer was het land droog en dor. Met de eerste regen van het herfstseizoen kleurde het direct groen. Het milde klimaat zorgt voor een frisse energie bij ons. Dat merk je bijvoorbeeld aan de bedrijvigheid in de olijfboomgaard: iedereen van het landgoed werkt mee en dan worden we ook nog eens geholpen door een aantal bejaarde mensen uit het dorp. Vitale jonge dames van 80 jaar die nog in de olijfboom klimmen voor de pluk. Hun schrille stemmen hoor je door het hele dal. Heerlijk om zo met elkaar aan de slag te zijn’. De 1500 olijfbomen op het landgoed hebben dit jaar opnieuw perfecte olijven geleverd. De olijven worden in een dorp geperst met de Demeter-gecertificeerde ‘lagar’. Dat betekent weinig transport met de olijven en beter behoud van kwaliteit. De lekkere olijfolie gaat o.a. naar Odin.

Verbondenheid

‘Toen we in 2007 hier kwamen’, vertelt Karin, ‘waren de quinta’s (boerderijen) en het land in verval staat. De quinta’s hebben we gerestaureerd, wij bewonen er één. Sinds dit jaar wonen in de andere quinta’s mensen uit heel Europa; mensen met dezelfde of aanvullende ideeën over biodynamische landbouw, voeding, natuur en cultuur. Eén quinta is omgetoverd tot een prachtig atelier. Daarnaast is het land bewerkt en groeit en bloeit er van alles en eten we biodynamische groenten en fruit uit eigen tuin. We maken schapenkaas, houden verschillende dieren, onderhouden de camping en organiseren culturele festiviteiten. Kortom het leeft!’ ‘Ons gevoel van verbondenheid met de natuur, het landschap en de biodynamische landbouw is groot en vanzelfsprekend. Tegelijkertijd blijven we ons met Nederland verbonden voelen en daar spelen de digitale mogelijkheden van nu een belangrijke rol in.’ ‘Door de zichtbare resultaten van ons werk en de nieuwe bewoners, stappen wij stralend en met vertrouwen 2013 in’, vult Eelco aan. ‘Terugkijken geeft voldoening, maar we zijn vooral nieuwsgierig naar de toekomst!’

Voor meer info: www.dominiovaledomondego.com



Biodynamisch in Portugal

Wie wat bewaart...

Sommige Nederlandse wintergroenten, zoals boerenkool, spruitjes en schorseneren, worden ijs en weder dienende gedurende de winter vers geoogst. Maar de meeste Nederlandse groenten en fruit die we in de winter eten, zijn al in het najaar geoogst. Denk maar aan appels, peren, noten, kolen, wortels, bietjes, knolselderij en uien. Na de oogst worden deze producten op allerlei verschillende manieren opgeslagen: koud en droog, koud en een beetje vochtig, droog en warm. Elk gewas heeft zijn eigen bewaarwensen. In deze winterspecial gaan we met een paar zorgvuldig bewaarde producten feestelijk aan de kook, met als motto: wie wat bewaart, heeft iets om naar uit te kijken!

Rijke uiensoep onder dak

Dit heeft u nodig voor 4 personen

4 uien
2 aardappelen
1 preiwit
1 stengel groene selderij
1 liter groentebouillon

60 g boter
1 takje tijm
1 blaadje laurier
peper
zout
4 stukjes stokbrood
40 g geraspte kaas, liefst belegen

Wintergerecht



De ui, de aardappelen, de selderij en de prei schoonmaken. Een derde van de ui zeer fijn snipperen en apart houden. De rest van de groenten grof hakken en aanstoven in de helft van de boter. Een beetje water toevoegen en nog enkele minuten laten sudderen. Kruiden en de bouillon toevoegen. Het geheel onder deksel aan de kook brengen, het vuur matigen en zachtjes laten gaar worden. De soep evt. zeven en opnieuw enkele minuten laten koken. Ondertussen de apart gehouden fijngesnippende ui in de rest van de boter bruinbakken en vervolgens bij de soep voegen. Schep de soep in 4 ovensafe kommen. Leg in elke kom een stukje stokbrood en strooi er kaas over. Zet de soepkommen nog even onder de grill, totdat de kaas gesmolten is.

Wintergerecht

Aardappel-knolselderij rosetjes

Dit heeft u nodig voor 4 personen

1 knolselderij, in blokjes
4 grote aardappelen, gehalveerd
1 blokje groentebouillon
1 1/2 - 2 dl. creme fraiche of koffieroom
2 el. fijngesneden peterselie
Evt. geraspte kaas

Schil de aardappelen en knolselderij en snijdt ze in blokjes. Kook de knolselderij en aardappelen in ruim kokend water met een groentebouillonblokje in ca. 25 min. gaar. Bewaar bij het afgieten de bouillon. Pureer de knolselderij en aardappelen met een aardappelstamper. Roer beetje bouillon en de creme fraiche of koffieroom erdoor tot een mooie gladde puree ontstaat. Maak op smaak met peper (en evt. nog wat zout). Roer de peterselie erdoor en desgewenst wat geraspte kaas naar eigen inzicht. Doe de puree in een spuitzak en maak er mooie rosetjes mee op een ingevette bakplaat. Laat de rosetjes in een hete oven (ca. 200 graden) goudbruin kleuren.



Wintergerecht

Noten-kaastaartjes met abrikozenketchup

Dit heeft u nodig voor 4 personen

130 gram hazelnoten
70 gram belegen kaas
3 eieren
20 gram boekweitmeel
2 tenen knoflook
verse salie
milde olijfolie

Voor de abrikozenketchup
ongeveer 1 dl tomatensap
1 à 2 eetlepels tomatenpuree
4 à 6 eetlepels abrikozen fruitbeleg
zwarte peper naar smaak



Tomatenpuree en fruitbeleg goed mengen. Maak de ketchup op de gewenste dikte met tomatensap. Breng op smaak met peper. Hazelnoten fijn malen. Kaas raspen op een grove rasp. Knoflook en salie fijn hakken. Noten, kaas, ei, meel, salie en knoflook mengen tot een stevig deeg. Koekenpan verhitten. Olie toevoegen. Maak van een volle eetlepel deeg een rond koekje in de pan. Er passen 3 à 4 tartaartjes in de pan. Bak de tartaartjes aan beide zijden, op een middelhoog vuur, in ongeveer 5 à 10 minuten licht bruin en krokant.

Recept van Ilse Beurskens-van den Bosch, eerder gepubliceerd als Recept van de Week op www.antrovista.com

Ouderwets lekkere stoofperen

Voor 4 personen:

- 12 stoofperen
- flesje vlierbessensap (ca 300ml)
- vlierbessensap
- (ongeraffineerde) suiker naar smaak
- 1 kaneelstokje
- 4 kruidnagelen
- evt. 2 steranijs

Stoofperen schillen.

Laat het steeltje eraan zitten. Doe de peertjes in een ruime pan met een laagje water en voeg de suiker, vlierbessensap, het kaneelstokje, de kruidnagelen en evt. steranijs toe. Breng het geheel aan de kook en laat de peertjes vervolgens op een laag pitje met het deksel op de pan mooi rood en gaar worden. Dit duurt ongeveer een uur. Zowel warm als koud lekker als bijgerecht of dessert (bijvoorbeeld met een bolletje roomijs en een toefje slagroom).



Wintergerecht

Wilde wortelconfetti

Dit heeft u nodig voor 4 personen

- 800 g wortelen kleurenmix
- 2 eetl olijfolie
- 1 rode ui
- versgemalen peper
- peterselie fijngesneden



Schil de wortelen met een dunschillertje en snijdt ze in dunne schijfjes van ca. 1 cm dik of in reepjes van ongeveer gelijke dikte (en ca. 5 cm lengte). Kook de wortelstukjes ongeveer 5 min. in water met een snufje zout beetgaar en laat ze uitlekken. Pel ondertussen de ui en snipper deze in fijne stukjes. Verwarm de olijfolie in een wok of hapjespan. Bak hierin eerst kort de uisnippers en doe vervolgens de wortelstukjes erbij met een scheutje water. Laat de wortelstukjes al roerbakkend beetgaar worden. Maak op smaak met versgemalen peper en serveer met de fijngesneden peterselie eroverheen.



Wintergerecht

Walnoten in chocolade gehuld

Voor 4 personen

- walnoten
- 1 chocoladereep

Snoeptip met walnoten: kraak de noten en probeer ze zo heel mogelijk uit de dop te halen. Bewaar kleine stukjes noot voor een salade of brownies en gebruik de mooie gave stukken voor deze snoeptip. Rooster de noten heel even in een droge koekenpan en laat ze afkoelen. Breng een grote pan halfvol water aan de kook. Smelt in een pannetje dat u in de grote pan water zet (au bain marie) een reep chocola. Doop de stukken walnoot stuk voor stuk in de gesmolten chocolade en leg ze op een stuk vetvrij papier om te stollen. Dit kunt u ook met andere noten en gedroogde zuidvruchten doen.



Dipam, licht en warmte voor mensen

Schoon licht

Bijenwas is een waardevolle grondstof met een heerlijke geur en verwerkt tot kaarsen geeft het schoon licht. De mensen van het bedrijf Dipam CV weten hier alles van en produceren mooie kaarsen van 100% bijenwas. Erik Saal, directeur van het bedrijf, vertelt over zijn keuze om met mensen te werken die door omstandigheden een grote afstand tot de arbeidsmarkt hebben. Maar eerst over de productie van bijenwas door de bijen.

Bijenwas

‘Zonder de bijen geen bijenwas, zonder bijenwas geen Dipam’, aldus Erik. ‘Het blijft bijzonder dat die kleine, ijverige bijen ons voorzien van heerlijk ruikende en zuivere bijenwas. Dat is tenslotte de basis van onze producten.’ De honingbijen produceren bijenwas om raten mee te bouwen waarin zij stuifmeel en honing kunnen opslaan. De bijen zweten de was uit via klieren in hun achterlijfje. De productie van bijenwas en het bouwen van de raten kost zo veel energie dat de lichaamstemperaturen van de bijen en (dus ook) de temperatuur in de bijenkast flink oploopt. Hierdoor blijft de was vloeibaar en kan zo uit de klieren druipen. Eenmaal uit het lijfje, wordt de was harder. Vervolgens neemt de bij flintertjes was tussen de pootjes en kauwt en kneedt de was tot de juiste vorm voor de bouw van een honingraat. Wanneer de imker honing gaat slingeren, in een soort van centrifuge, wordt de honing gescheiden van de bijenwas: twee waardevolle en zuivere producten voor voedsel en cosmetica.

Verbinding

Dipam heeft bewust gekozen voor de productie van natuur-zuivere producten. Ook in haar beleid ten aanzien van medewerkers maakt het bedrijf bewuste keuzes. Erik: ‘Wij werken met mensen die verslaafd zijn geweest of een verleden in de psychiatrie hebben. Voor hen is het dikwijls moeilijk om een baan te vinden. Bij ons kunnen deze collega's opnieuw wennen aan een werkritme en ervaring opdoen. Het doel is dat zij na gemiddeld een half jaar doorstromen naar een baan buiten Dipam. Voor mij snijdt het mes aan twee kanten: mensen kunnen de draad van hun leven weer oppakken én produceren deze prachtige kaarsen voor de consumenten. Ik voel mij op deze manier door mijn werk verbonden met de maatschappij en dat werkt plezierig.’

Vanaf oktober is het topdrukte bij Dipam voor de productie van de exportmarkt en de Nederlandse markt. ‘Ik vind het een mooi idee dat wij met onze heerlijk geurende kaarsen een extra tintje kunnen geven aan de feestdagen. Terugblikken op 2012 is nu nog te vroeg. Onze piek van de productie en dus ook van de omzet zit in het laatste kwartaal van het jaar. Terugblikken doe ik straks met de champagne en oliebollen in de hand!’

Voor meer informatie: www.dipam.nl

Schaatsbinken en sneeuwspelers

De winters mogen koud en wit zijn, zoals de zomers bij voorkeur altijd zonnig en warm. Het is heerlijk om de seizoenen te voelen en te ondergaan. In de winter is een pak sneeuw met een goede, lange vorst altijd de voorbode voor veel pret. Kinderen worden sneeuwspelers en grote mensen schaatsbinken. Natuurlijk zijn er nadelen, net zoals in de zomer warmte en droogte ook schadelijk kunnen zijn. Maar de elementen in hun zuivere vorm appelleren aan iets in het binnenste van mensen. In de winter is dit vooral de koude die het tegenbeeld van innerlijke warmte oproept. Daar dragen we graag een steentje aan bij, met wat extra verwarmende producten. Kunt u daarna weer de sneeuw in!



Zoete dessertwijn van Ceci

De Dolce Rosalia is een heerlijke zoete biologische dessertwijn van Giancarlo Ceci, van het Italiaanse Agrinatura in Andria. De wijn is gemaakt van op het bedrijf geteelde muskaatdruiven en gerijpt in eikenhouten vaten van Franse makelij. Giancarlo heeft de dessertwijn naar zijn vrouw Rosalia vernoemd. Wie de wijn geproefd heeft, kan er vanuit gaan dat het met hun relatie wel goed zit... Bijvoorbeeld lekker in combinatie met een kaasplankje of als aperitief.

Ton's mosterd en mayonaise

Al in 1979 is Ton in Zierikzee begonnen met de productie van heerlijke biologische mosterd. Sinds een paar jaar maakt hij daarnaast ook ouderwets lekkere biologische mayonaise in verschillende smaken: beetje zoet, beetje zuur, met knoflook of met truffel. Naast de verkoop onder zijn eigen naam, levert hij ook mosterd aan de Kleinste Soepfabriek voor Groninger Mosterdsoep. Ton werkt alleen met biologische ingrediënten en besteedt daarnaast in zijn bedrijfsvoering veel aandacht aan duurzaamheid. Zo zorgen zonnepanelen op het dak voor de benodigde stroom voor de productie.



Snertweer? Erwtensoup van Machandel

Zit er sneeuw in de lucht? Zijn de schaatsen uit het vet? Of heeft u onverwachte wintergasten op de stoep? Dan is het superhandig om een paar potten vegetarische erwtensoup van biologische conservenfabriek Machandel uit Haulerwijk in de voorraadkast te hebben. Hiermee tovert u binnen een handomdraai een lekkere stevige kop snert op tafel. Naar eigen inzicht kunt u er uiteraard nog rookworst of stukjes rooktofu aan toevoegen!



Kaasplankje

Een kaasplankje is een heerlijke hartige afsluiter van een feestelijke maaltijd. U kunt het plankje naar eigen smaak samenstellen met minstens 3 verschillende kazen. Van mild tot pittig, van koe tot geit. Wilt u iets meer sturing? Maak een eenvoudig maar lekker plankje met een stukje blauwschimmelkaas, een stukje brie of camembert en wat pittige oude geitenkaas of boeren belegen kaas. Haal de kaasjes een paar uur voor serveren uit de koelkast. Serveer in combinatie met druiven, vijgen of dadels en een glas port, niet te zware rode wijn of een glas zoete dessertwijn.

Tropisch diksap van Odin

Diksap betekent letterlijk ingedikt sap. Voor 1 liter diksap is maar liefst 8 kilo vers biologisch fruit nodig. De tropische diksap van Odin is gemaakt door het Duitse bedrijf Beutelsbacher van biologische appels, mango's, ananassen en citroenen en zonder toevoeging van suikers. Gemengd met water (1:5 tot 1:10) kunt u er een frisse limonade mee maken. Maar wist u dat u van de tropische diksap ook een heerlijke vruchtensaus kunt maken? Warm de pure diksap al roerend op in een pannetje en laat nog even doorkoken. De warme saus is bijvoorbeeld lekker over een voorgerechtje van rijpe handpeer met blauwe kaas of als toetje in combinatie met roomijs en slagroom.



Duurzame wijn met Spaanse passie

In het Spaanse plaatsje Las Pedroñera, midden in het hart van Spanje, ligt op 750 meter boven zeespiegel de wijnboerderij van Dominio de Punctum. Het familiebedrijf bestrijkt meer dan 110 hectare wijngaard in de hoogvlakte van de streek Castilla La Mancha. De typische dieprode grond is kalkhoudend en mineraalrijk. Samen met een landklimaat van hete zomers, koude winters en weinig neerslag is de regio ideaal wijnbouwgebied.



De nieuwste generatie van de familie Fernández-Cifuentes richtte in 2005 in de oude familie-wijngaard de biodynamische wijnmakerij op. Jesús Fernández besloot na jaren in de financiën en marketing te hebben gewerkt, zijn passie voor de wijnmakerij te volgen. Samen met Ruth Fernández, die een master in oenologie en druiventeelt behaalde, staat hij sinds de oprichting aan het hoofd van het Spaanse bedrijf. Het grootste verschil tussen andere wijnen en die van Dominio de Punctum, is de biodynamische teelt. Het familiebedrijf wil niet alleen wijnen leveren die in de smaak vallen door hun aroma of unieke karakter, maar ook doordat ze natuurlijk en authentiek geproduceerd zijn. De Fernández-Cifuentes beschouwen de wijngaard als op zichzelf staand ecosysteem. Alle onderdelen binnen dat systeem dragen bij aan het welzijn van de wijngaard en dus aan de kwaliteit van de wijn. Met hun filosofie willen ze niet alleen topkwaliteit druiven en wijnen leveren, maar ook zorg dragen voor het milieu. Alle Dominio de Punctum-wijnen zijn gecertificeerd biologisch en/of biodynamisch. (H)eerlijke wijnen om op een goede, duurzame toekomst te proosten. Salud!

Warme geurige sinaasappelwijn

Dit heeft u nodig:

- 3 dl water
- 1 sinaasappel, in dunne schijven
en/of 1 citroen, in schijven
- 1 pijpje kaneel
- 3 kruidnagelen
- 1 fles fruitige rode wijn
- 60 tot 75 g basterdsuiker
- evt. een vanillestokje

Breng het water aan de kook en voeg er de schijven citrusfruit, kaneel, kruidnagel en het merg van het vanillestokje aan toe. Laat dit minimaal 15 min. trekken.

Zeef het vocht en giet het met de wijn en de suiker in een roestvrijstalen of geëmailleerde pan. Verwarm de wijn tot het kookpunt maar laat ze niet koken. Serveer de wijn in theeglazen, met een schaaltje licht geroosterde gepelde amandelen of andere noten.

Liever geen alcohol? Maak dan de drank met rode druivensap en laat daarbij de suiker weg. Of probeer eens de Demeter-vruchtenpunch van Beutelsbacher!

Een heerlijk alcoholvrij seizoensproduct!

