

Suikermaïsteelt past perfect bij onze biodynamische zorgboerderij

De herfst is het seizoen waarbij de mooiste en misschien wel lekkerste gewassen van het land komen. Bij Odin besteden we niet alleen aandacht aan deze bijzondere producten uit het seizoen, maar ook aan het vinden van de juiste leveranciers. In dit artikel spreken we Gerard Brinks over zijn suikermaïs van biodynamische zorgboerderij Thedingshoeve in Kerk-Avezaath.

Verse suikermaïs is maar korte tijd verkrijgbaar in het jaar: in september en oktober. Een echt herfstproduct dus, wat door biodynamische zorgboerderij Thedingshoeve in Kerk-Avezaath wordt geteeld. Boer Gerard Brinks: "Er zijn verschillende redenen om te kiezen voor de teelt van zaadvaste suikermaïs op Thedingshoeve. Waar we als eerste naar kijken is of het gewas wil groeien en geschikt is voor onze rivierklei. Tevens moet het passen in onze vruchtwisseling. Het volgende waar we naar kijken is natuurlijk de afzet: kunnen we de suikermaïs verkopen in onze winkel en aan de Odin Groothandel? Als laatste, zeker niet onbelangrijk op onze zorgboerderij, kunnen onze zorgvragers een bijdrage leveren aan de opkweek, oogst of verwerking van de teelt?"

Combinatieteelt met sperziebonen

Suikermaïs wordt in mei gezaaid. Op Thedingshoeve worden de 3 verschillende maïsrassen van Bingerheimer Saatgut gezaaid (vroeg, middel en laat) om de oogst wat te kunnen spreiden. Suikermaïs houdt van warmte en wat vocht. Dat eerste was er voldoende dit jaar, maar regen is er weinig gevallen, waardoor de kolven waarschijnlijk klein zullen uitvallen. Gerard vertelt verder: "Een deel van de suikermaïs combineren we met sperziebonen: deels stamslabonen deels stokslabonen die de suikermaïs gebruiken als steun om omhoog te klimmen. De oogst start zo ongeveer eind augustus en is wel één van de lastige punten bij de teelt van suikermaïs. We rijden met de tractor door of langs de maïs en de goede kolven worden er handmatig uitgeplukt. Het probleem is dan dat je niet honderd procent zeker weet of de kolf voldoende rijp is en goed gevuld, omdat het blad er nog omheen zit. Er zijn wel enige aanwijzingen, zoals een bruine pluim en een afgeronde punt, maar het blijft goed kijken. En als je zelf door de maïs loopt begint je nek te jeuken door de zaadpluimen van de maïs en het scherpe blad tegen je huid. En de vele stengels maken het een ware overlevings- en zoektocht naar mooie suikermaïskolven!"

Passend bij onze biodynamische boerderij

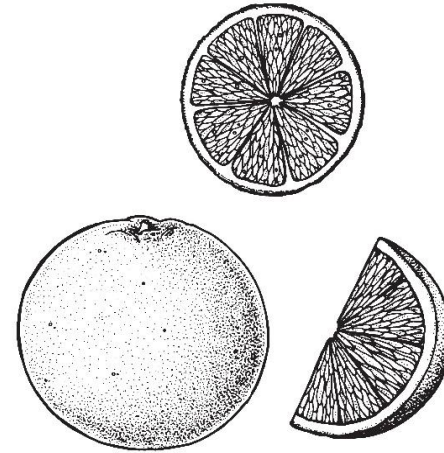
In de veldschuur worden de kolven nog nagekeken, geknipt en geteld voordat ze in de kist naar Odin gaan. Afgekeurde kolven en blad gaan naar de koeien op de boerderij, die zijn daar gek op. "Aan het einde van de oogst worden alle kleine en minder goede kolven geplukt en opgehangen in de veldschuur om te drogen. In de winter worden de gedroogde suikermaïskorrels van de kolven gerist door één van onze zorgvragers, en deze maïskorrels worden vervolgens gepromoveerd tot voer voor onze legkippen. Zo past de suikermaïs uitstekend in onze biologisch dynamische zorgboerderij." Onze prangende vraag aan Gerard luidde of hij zelf fan is van maïs: "Zeker weten, gekookt met alleen een beetje zout en boter! Maar ik vind suikermaïs ook typisch zo'n seizoensgroente: blij met de eerste zoete kolven, maar na een maand heb ik er ook wel genoeg gehad!"

Pik het nieuwe Herfstmagazine op in de winkel, bestel 'm in de webshop of scan de QR-code, en lees de rest van het artikel, andere boeiende verhalen, lekkere recepten en interessante weetjes.



Veldsla met rode biet, feta en grapefruit

Frisse kleurrijke salade met bietjes, feta en veldsla. Lekker bijgerechtje bij quiche bijvoorbeeld.



Ingrediënten voor 4 porties:

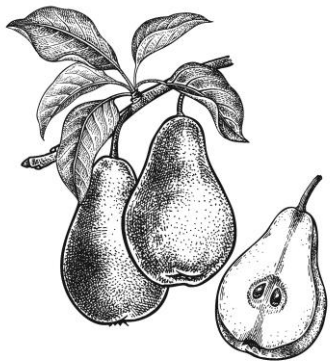
- 1/2 zakje veldsla
- 2 rode bieten
- 1 grapefruit
- 150 g feta
- 2 el zonnebloempitten
- 3 el olijfolie
- 1 el lijnzaadolie
- 2 tl mosterd
- 2 tl honing

Bereidingswijze

1. Kook de bietjes gaar in 20 à 40 min afhankelijk van de grootte.
2. Indien nodig, was de veldsla en laat het uitlekken.
3. Snij de feta in blokjes.
4. Snij de grapefruitpartjes in kleine stukjes.
5. Rooster de zonnebloempitten op laag vuur.
6. Maak de dressing door olie, mosterd en honing te mengen met een vork of kleine garde. Schenk over in een potje en schud een aantal keer na.
7. Schil de bietjes, snij ze in kleine stukjes en meng door de sla, feta en grapefruit.
8. Sprenkel de dressing over de sla.
9. Strooi als laatste de geroosterde zonnebloempitten over de salade.

Perencake met gember en kardemom

Een klassieke roomboter cake met een herfstige twist van peer en kardemom. Met warme chocolademelk erbij bijvoorbeeld...mmm.



Ingrediënten voor 8 plakken

- 3 rijpe peren
- 200 g boter op kamertemperatuur
- 200 g suiker
- 4 eieren
- 1 duimgroot stuk gember
- 200 g zelfrijzend bakmeel + een beetje
- 1 el gemalen kardemom
- zout

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 175 °C.
2. Snij 2 peren in blokjes. Bestuif ze met wat bakmeel.
3. Klop de boter met de suiker in een keukenmachine of met de hand tot een luchtige lichtgele massa. Klop er 1 voor 1 de eieren door. Rasp met een fijne rasp de gember erboven en klop dat er ook door.
4. Meng in een andere kom het meel, de kardemom en een snuf zout. Spatel het door het boter-suikermengsel.
5. Voeg de stukjes peer toe en meng een keer goed, zodat alles mooi verdeeld is.
6. Snij de laatste peer in heel dunne plakjes.
7. Stort het beslag in een met bakpapier bekleed cakeblik, verdeel wat plakjes peer erover en bak de cake in de voorverwarmde oven zo'n 50 tot 55 minuten, of tot de cake gaar is.
8. Controleer of de cake gaar is door er in het midden met een satéprikker in te prikken. Als er geen stukjes deeg aan blijven plakken is je cake klaar.
9. Laat de cake in de bakvorm afkoelen op een taartrooster.

Deze en meer inspirerende recepten vind je op Odin.nl

Odin

fas

Deze week in jouw kleine fruittas:

biologische elstar appels

Merkens in Tricht, Nederland

biologische legipont peren

Rowan Philips in Zoelen, Nederland

biologische grapefruit

Sunday River Citrus Co. in Addo, Zuid-Afrika

biologische gele meloen

Fuensana bio in Badajoz, Spanje

Week 39