

Dit is de mooiste manier om oesterzwammen te kweken

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. Voor het herfstmagazine spraken we de leveranciers van 3 bijzondere herfstproducten, afkomstig van mooie plekken: oesterzwammen, tamme kastanjes en suikermaïs.

In dit stuk: Oesterzwammen van biologische oesterzwamkwekerij De Middelwaard – Loo.

Aandacht voor de oesterzwam en dan vooral de authentieke en biologische teelt van deze paddenstoel, dat is wat telers Martien Reijers en Mirjam Grob graag willen. Sinds 1984 telen zij biologische oesterzwammen op hun gemengde landbouwbedrijf in de uiterwaarden van de Rijn in Loo. Deze bijzondere leverancier van Odin is de enige waar het hele teeltproces op de eigen boerderij plaatsvindt. Het hele proces van grondstoffen tot teelt en oogst doen zij volledig zelf, uniek in Nederland. Alle grondstoffen die nodig zijn om oesterzwammen te telen, zoals stro en hooi, komen van het eigen bedrijf of van collega-boeren uit de buurt. Een puur en ambachtelijk bedrijf, met een bijzonder product waarmee je eindeloos kunt variëren.

Martien startte in 1984 met het telen van oesterzwammen, samen met 2 vrienden. Pionieren zit hem in het bloed en De Middelwaard is onder zijn handen, later samen met Mirjam, gevormd tot een bedrijf dat op geheel eigen wijze is ingericht. Zij onderscheiden zich van andere biologische en ook gangbare kwekers doordat gewerkt wordt met aparte ruimtes voor het (in)groeien en het oogsten van de oesterzwammen. In de ingroeiruimte starten de oesterzwammen met het ontwikkelen van schimmelnetswerken. Op precies het juiste moment brengt een heftruck de stellingen met daarin de zakken met gepasteuriseerd stro, hooi en broed (gekookt graan met de schimmeldraadjes van de oesterzwam), naar de oogstruimte, voordat de knoppen van de oesterzwammen gevormd worden. Door het tussentijds verplaatsen van de stellingen krijgen plagen, insecten en concurrerende schimmels minder kans en zijn alle ruimtes met water schoon te maken, zonder agressieve schoonmaakmiddelen. Ook wordt er gewerkt met broed en niet met halffabricaten. Vergelijk het maar met werken vanuit zaad of met kleine plantjes, waardoor er ook minder kans is op insecten of schimmels die hier al in groeien.

Martien vertelt: "We willen zelf de keuzes maken rondom het proces van oesterzwammen kweken, met biologisch uitgangsmateriaal in biologische landbouw, waarin vertrouwen in elkaars product een belangrijke stelregel is. We verwerken zo'n 80 ton stro per jaar, kweken 150 tot 500 kilo oesterzwammen per week en hebben een grote lokale afzet naar restaurants, winkels en vooral naar Odin. Wij blijven ervan overtuigd dat dit de mooiste manier is om oesterzwammen te kweken, met grondstoffen uit de regio.

Bekijk hier
het magazine
online

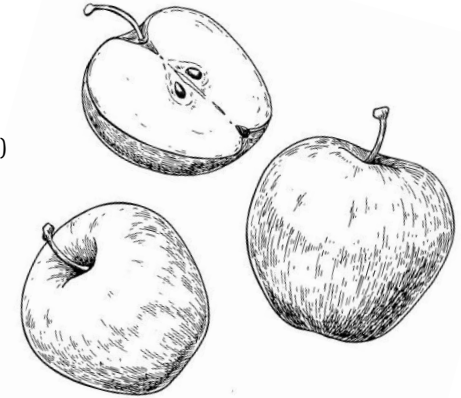


Vegan appel-blaauwe bessencrumble met chocola

Een crumble is zo gemaakt en altijd lekker. Eet hem met een lepel kokosyoghurt of lepel hem op in het zonnetje met een bolletje vegan ijs.

Ingrediënten

- 3 appels
- 50 g walnoten
- 175 g blauwe bessen (uit de diepvries)
- 50 g honing of suiker
- 1/2 tl kardemom
- 50 ml plantaardige room
- 1/2 el maizena



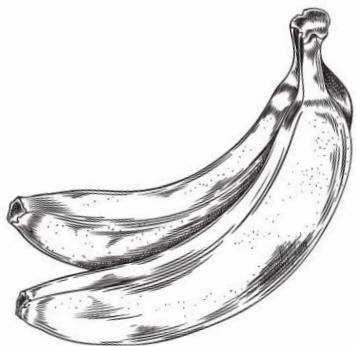
Voor de crumble

- 60 g havermout
- 100 g suiker
- 150 g bloem
- 70 g vegan chocolade, bijv. Lovechock blueberry-hemp, in stukjes
- snuf zout
- 50 ml zonnebloemolie

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Schil de appels als je wilt en snij ze in blokjes. Hak de walnoten in kleine stukjes. Mix de appel met de blauwe bessen, walnoten, suiker en kardemom. Roer de plantaardige room en de maizena er door.
3. Meng de ingrediënten voor de kruimellaag met een vork (of pulse in een keukenmachine) tot grove korrels.
4. Schep het fruit met de noten in een kleine ovenschaal, en strooi de kruimels er overheen. Bak zo'n 25 – 35 minuten tot de kruimels goudbruin zijn.

Bananenpannenkoekjes met sinaasappel-chocoladesaus



Ingrediënten

- 4 bananen, gepeld, zonder witte draadjes
- 1 sinaasappel, sap
- 1 citroen, sap
- 4 zoete pannenkoekjes
- 100 g fijne kristalsuiker
- 100 g chocolade, in kleine stukjes gebroken
- 2 el slagroom
- 2 el honing

Bereidingswijze

1. Neem een pan en doe er de suiker, samen met 1/4 liter water en het citroensap bij. Laat alles zachtjes koken en pruttelen totdat de suiker volledig opgelost en een lichte siroop ontstaan is.
2. Dompel nu de bananen in de siroop en laat ze ongeveer 5 min pocheren (draai ze halverwege eens om).
3. Neem de bananen uit de siroop en draai elke banaan in een pannenkoekje. Houd de pannenkoekjes warm.
4. Neem een klein pannetje en doe er de chocolade in. Voeg twee eetlepels water erbij en laat de chocolade zo smelten. Blijf goed roeren.
5. Als de chocolade volledig gesmolten en een gladde saus ontstaan is, worden honing, room en sinaasappelsap erdoor geroerd. Meng alles goed en overgiet de bananen met deze saus.

Deze en meer inspirerende recepten vind je op Odin.nl

Odin

fas

Deze week in jouw kleine fruittas:

biologische elstar appels

Merkens Fruit in Werkhoven, Nederland

biologische bananen

Permare Organic's, Peru

biologische navelina sinaasappels

Roussillon, Spanje

biologische satsuma mandarijnen

Ecofruit, Italië

Week 42