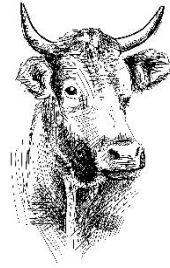


Winterwerk op boerderij Ruimzicht

Je kent wel het beeld van akkers vol gewassen, koeien in de wei en de oogst die binnengehaald wordt. Typische beelden van een boerderij in de warmere periode van het jaar. Maar wat gebeurt er eigenlijk in de winter? Biodynamische boerderij Ruimzicht in Halle levert al vele jaren zuivel aan Odin. Een mooie aanleiding om boerin Jara te vragen ons mee te nemen in wat er op hun boerderij gebeurt in de winter.



Frivole kudde

"Voor ons is het belangrijk dat de kalfjes lang bij de koe kunnen blijven. Dat speelt vooral in het voorjaar en de zomer, dus dan zijn de kalveren bij hun moeder in de kudde. En dat maakt de dynamiek van zo'n kudde en dus ook van het werk wel heel anders dan in de winter, wanneer de kalveren groter zijn en gespeend worden of al uit de kudde zijn. Een kudde voelt heel anders aan als er veel kalveren bij lopen. De energie is dan veel frivoler en luchtiger. In de winter wordt het allemaal wat rustiger.

Acrobatiek in de tuin

"We hebben een tuin waar zo'n beetje alle groenten geteeld worden die je maar kunt bedenken. Onze tuinders die daar in werken, hebben ook een baan als acrobaat. Af en toe zien we in de zomer iemand door de tuin vliegen, dan zijn zij acrobatische trucs aan het doen. Zij gaan iedere winter met het wintercircus mee, dus ieder jaar is het een race tegen de klok om de tuin klaar te hebben voordat zij vertrekken. En dan is het van november tot begin februari stil in de tuin. Er is dan natuurlijk ook weinig meer om te oogsten. We laten in de winter wel veel plantenresten liggen om het bodemleven te stimuleren. Veel boeren ploegen hun land om in de winter. Dat doen wij zo min mogelijk, dan verstoren we het bodemleven niet."

Rijen klanten voor de boter

"Wat de kaasmakerij betreft is er echt een wereld van verschil met de zomer. Sowieso is de samenstelling van de melk dan heel anders. Wij hebben de kalfjes drie maanden bij de koeien en die drinken de meest vette melk weg. Dus in de zomer is de melk die voor ons overblijft veel minder vet. In de winter drinken de kalfjes niet meer mee en dan is de melk soms zo vet dat we die kunnen ontromen om boter te maken. En daar staan dan rijen klanten voor op het erf!"

Lees het hele artikel om te zien wat er nog meer gebeurt op Ruimzicht! Ze maken bijv. ook hele bijzondere kaas en wil je weten wat nuilende varkens zijn?

Scan dan de QR-code of kijk op Odin.nl/actueel.



Flammkuchen met appel, geitenkaas en rode ui

Dit doet denken aan wintersport, deze lekkernij. Je kunt het jezelf makkelijker maken met een kant-en-klare bodem, maar het is helemaal niet zo moeilijk om zelf een deegje te maken. Met een salade erbij is het een lichte maaltijd of lunch.



Ingrediënten

- 3,5 g droge gist
- 300 g tarwebloem
- ½ tl zout
- 2½ el milde olijfolie
- 180 ml lauwwarm water
- 50 g verse geitenkaas
- 50 g crème fraîche
- 1/2 appel
- 1/2 rode ui
- 1 1/2 el olijfolie
- 1 el honing
- 1/2 tl rozemarijn
- peper
- 1/4 citroen

Bereidingswijze

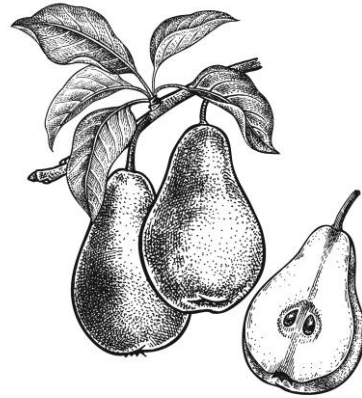
1. Doe de gist, bloem en het zout in een kom, zorg daarbij dat de gist en het zout elkaar niet raken. Maak een kuultje in het midden en schenk er 2 el olie (per 4 personen) en het lauwwarme water in. Kneed in de keukenmachine 5 min. of met de handen ca. 15 min. tot soepel en elastisch deeg. Als je het uit elkaar trekt en je kunt er bijna doorheen kijken is het goed.
2. Maak een gladde bal van het deeg en leg in een schone kom. Bestrijk het deeg met de rest van de olie, dek af met een schone theedoek en laat 1 uur rijzen op kamertemperatuur of totdat het in volume is verdubbeld.
3. Verdeel het deeg in 2 porties.
4. Verhit de oven op 220°C. Laat een bakplaat mee verhitten. Meng 3 el olijfolie met de honing en de heel fijngehakte rozemarijn. Roer de geitenkaas los met de crème fraîche. Wat peper erover malen en een kneepje citroen. De ui in dunne ringen snijden. De appel in dunne schijven (zonder klokhuis natuurlijk).
5. Leg bakpapier op het aanrecht en rol de deegballetjes erop uit tot rechthoeken. Besmeer met het geitenkaas mengsel. Leg de appel erop, de ui ringen en giet er straaltjes van het oliemengsel over. Leg de kuchen met bakpapier en al op de voorverwarmde bakplaat in de oven. Bak een minuut of 10.

Geroosterde peer met honing en sinaasappel

De donkere, koude maanden maak je wat aangenamer met dit verwarmende toetje. Dit recept van geroosterde peer met honing en sinaasappel is supermakkelijk te maken en ideaal als ontbijt met wat havermout en noten of als dessert met yoghurt of ijs.

Ingrediënten

- 4 peren
- 1 sinaasappel
- 6 el boter
- stokje vanille
- 1 el honing



Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Vet je ovenschaal in met wat olie of boter.
3. Schil en halveer de peren.
4. Pers een sinaasappel uit om het sap te extraheren en snijd de boter in kleine blokjes.
5. Leg de peren in de schaal, bestrijk ze met boter in blokjes en besprenkel met honing en sinaasappelsap. Voeg eventueel een gespleten vanillestokje toe aan het gerecht.
6. Zet de schaal voor 20 minuten in de oven en giet af en toe het kookvocht bij de peren. Serveer de geroosterde peren direct met honing en sinaasappel.

Deze en meer inspirerende recepten vind je op [Odin.nl](https://odin.nl)

Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine fruittas:

biodynamische elstar appels

Augustin in Jork, Duitsland

biodynamische conference peren

Boomgaard ter Linde in Oostkapelle, Nederland

biologische bananen

APP Bosa in Sullana, Peru

biologische salustiana sinaasappels

Rio Tinto Citricos in Villalonga, Spanje

Week 6