

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.



Omelet met paksoi, ui en paprika

Altijd goed: een lekker omeletje als lunch of snelle avondmaaltijd. Mooie kleurtjes ook op je bord.



Ingrediënten voor 2 porties

- 1/2 paksoi
- 1/2 paprika
- 1 rode ui
- scheutje olie
- 4 eieren
- klontje boter
- 2 stengels bosui in ringetjes
- zout
- peper

Bereidingswijze

1. Snij de paksoi en de paprika in stukjes, snipper de ui.
2. Roerbak de groenten beetgaar in een beetje olie.
3. Klop de eieren met een beetje peper en zout los.
4. Zet een koekenpan met een klontje boter op het vuur en giet hierin het eimengsel.
5. Bak de omelet aan beide kanten lichtbruin.
6. Verdeel de groenten over de omelet en bak deze nog een paar minuten mee.
7. Klap de omelet dubbel en serveer direct.

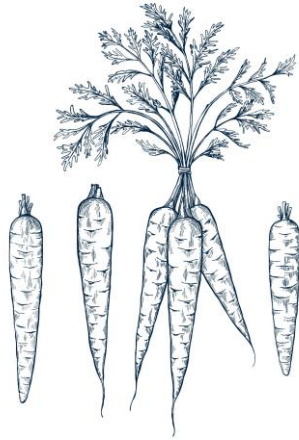
Deze en meer inspirerende recepten vind je op Odin.nl

Gekleurde wortelsalade

Kruidige gekleurde wortelsalade met een Marokkaans tintje. Maak er met falafelhapjes of gevulde pitabroodjes een heerlijke maaltijd van. Je kunt er ook nog wat partjes sinaasappel en avocado aan toevoegen voor nóg meer smaak.

Ingrediënten

- 300 g wilde wortelen, geschild, in balkjes gesneden
- 2 el honing
- olijfolie
- 1 tl komijnzaad
- snuf zout
- 2 el verse koriander, fijngehakt
- snufje cayennepeper
- 1 tl paprikapoeder
- 1 el sinaasappelsap
- 1 el olijfolie
- zout naar smaak
- 4 Medjouldadels, ontpit in reepjes
- 50 g pompoenpitten



Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 °C (hetelucht).
2. Besprenkel wat olijfolie en de honing over de wortelen en breng ze op smaak met komijnzaad en wat zout. Schud de ovenschaal heen en weer zodat alles mooi verdeeld is.
3. Rooster de wortelen in ongeveer 35 minuten gaar. Schud de ovenschaal tussendoor even voor een gelijkmatige garing.
4. Mix koriander, sinaasappelsap, olijfolie, zout, cayennepeper en paprikapoeder.
5. Snij de dadels in reepjes.
6. Rooster de pompoenpitjes kort in een droge koekenpan.
7. Leg de dadels en pompoenpitten op de salade.
8. Lekker met Marokkaans brood.

Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine groente- en fruittas:

biologische paksoi

Bio van Dijk in Schalkwijk, Nederland

biodynamische wilde wortelen

Bio Romeo in Ens, Nederland

biologische puntpaprika

Hortifervisa in Nijar, Spanje

biologische avocado Hass

Axarquia Tropical in Torrox, Spanje

biodynamische conference peren

Boomgaard ter Linde in Oost-Kapelle, Nederland

biologische salustiana sinaasappels

Rio Tinto Citricos in Villalonga, Spanje

Week 6