

MET JE NEUS IN DE BOTER

Asperges uit Vinkeveen

DOOR DAVID HAGUE EN PATRICK HESSE

Deze week zijn we terug in Vinkeveen. André en Laura hebben me uitgenodigd de eerste asperges te komen steken. Achter hun omgebouwde boerderij/zomerhuisje aan het Donkereind hebben ze een langgerekt stuk land dat zich zo'n 400 meter uitstrekt richting Wilnis. André, inmiddels gepensioneerd, heeft zijn hele leven groenten en zacht fruit geteeld en zijn kennis is encyclopedisch. Nu is zijn oogst alleen bestemd voor z'n familie. Laura vergezelt ons tijdens onze wandeling over het terrein. Zij is verantwoordelijk voor het snoeiwerk en houdt van alles dat bloemen draagt.

Voor mij, en ik denk voor vele anderen, is dit het echte leven. Natuurlijk kan niet iedereen zich een hectare land veroorloven, maar dat hoeft ook niet. Er zijn genoeg mensen zoals André, die met hart en ziel het land in onze regio bewerken om biologische producten te kweken, voor wie het verschil kent. Waar het om gaat, is dat we ons bewust worden wat we moeten kopen en waar. Dan heb je namelijk de meest verse en meest voedzame producten zonder dat ze geïmporteerd hoeven te worden.

Vandaag draait het om de asperge. Laura en ik hebben elkaar regelmatig gemaïld sinds de start van deze rubriek over het juiste tijdstip en dus ben ik precies op tijd voor de eerste oogst van het witte goud. Het moet gezegd worden dat de vochtige bodem rondom Vinkeveen niet ideaal is voor de asperge, die zich beter thuis voelt in een meer waterdoorlatende bodemsomstandigheid. André rolt de dikke laag zwart landbouwplastic terug. Daar zijn ze! Uit de zwarte aarde steken de eerste witte uitlopers zo'n 3 tot 4 cm naar boven. Met zijn handen haalt André de losse aarde weg en heb ik de eer om met een scherp mes de eerste asperge te oogsten.



André en Laura staan er op dat ik de eerste portie proef. Dat is ook gebeurd en wat ik hier heb geproefd zal ik nooit vergeten, evenmin als de aanblik van het zwarte plastic dat werd opgerold om de eerste Vinkeveense asperges te onthullen!

Hoe?



Het is geen wonder dat deze culinaire delicatessie zo duur is: het kost een boer drie jaar voordat hij voor het eerst kan oogsten. De aspergezaden worden in een rij ca. 15 cm uit elkaar geplant. De eerste twee jaar krijgen de planten de kans om uit te groeien tot een wilde bos, waarna ze in de winters geheel afsterven. In het derde jaar worden de slapende wortels bedekt met aarde, in de karakteristieke langgerekte heuveltjes, die zo kenmerkend zijn. Ze worden bedekt met zwart plastic en in april van het derde jaar is de asperge gereed om met de hand geoogst te worden.

David's kooktip



Asperges

De meest bekende wijze om asperges te bereiden is de stelen (niet het kopje!) te schillen en te garen in gezout kokend water. Maar je kunt de geschilde asperges ook in een envelop van bakpapier plaatsen, samen met een royale klont boter en wat zeezout. Omwikkel het pakketje met aluminiumfolie en stop het geheel zo'n 20-25 minuten in de oven (200 °C). Op deze manier blijft de smaak beter behouden, en op deze manier kun je de asperges ook op de barbecue bereiden. Houd per portie ca. 250 gram per persoon aan en laat uw gasten hun pakketje zelf openen.

Heerlijk toetje: Rabarbercompote

Ook de eerste jonge stammen van de rabarber zijn nu rijp. Daar kun je een heerlijke compote van maken, die je 2 weken in de koelkast kunt bewaren. Erg lekker op wentelteeftjes of in de yoghurt met muesli.

500g dungsneeden rabarber, 4 eetlepels Vinkeveense Honing, het sap en schil (geraspit) van een sinaasappel.

Was, droog en snijd de rabarber. Plaats de gesneden rabarber in een ovenschaal, groot genoeg zo dat er één laag fruit ligt en geen hoop. Mix het sap en de geraspte sinaasappelschil met de honing en giet het vervolgens over de rabarber. Dek het geheel af met aluminium folie en plaats het één uur in de oven op 150 graden. Laat het daarna afkoelen en bewaar de compote in een jampotje in de koelkast.



GEZOND LEVEN EN ETEN
IN HET GROENE HART

Organisch ♥♥♥♥♥
Ambachtelijk ♥♥♥♥♥
Duurzaamheid ♥♥♥♥♥
Voedingswaarde ♥♥♥♥♥



Waar te koop?

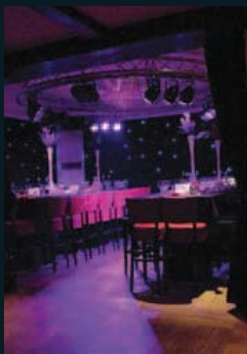


Bezoek alleen mogelijk op afspraak, stuur een mail naar: metjenuisindeboter@degroenevenen.nl

De producten zijn verkrijgbaar bij de organische kraam op de donderdagmarkt in Mijdrecht.

ROEKZ

PARTYCENTRUM



"al het goede komt van"

Herenweg 53/55 | 3645 DG | Vinkeveen
Tel. 0294-234070 - 06-50544674

ROEKZ.NL

Wat is biologisch voedsel?

Biologisch voedsel wordt, in tegenstelling tot niet-biologisch geproduceerd voedsel (dit meer dan 90% van het huidige aanbod uitmaakt) niet geproduceerd met behulp van chemische hulpmiddelen.

De hulpmiddelen die gebruikt worden in de niet biologische land en tuinbouw zijn o.a.: chemische kunstmest, insectenschimmel en onkruidbestrijdingsmiddelen. Al deze handelingen in de productie van voedsel maken dat de producten zowel aan de buiten zijde maar ook in het product zelf deze stoffen aanwezig kunnen zijn. Fruitbomen bijvoorbeeld, worden in het groeiseizoen wel 30 tot 40 keer met chemicaliën bespoten.

Ook het bewerken van niet-biologisch voedsel in een fabriek is niet zonder gevaar. Tijdens de

bewerking komen er meerdere toevoegingen bij het product zoals zouten, suikers, E-nummers, emulgatoren en tal van andere stoffen. Deze stoffen missen hun uitwerking op ons lichaam niet.

Biologisch voedsel wordt geproduceerd zonder al deze stoffen en bewerkingen.

Internationaal wordt voor 'biologisch' de term 'organic' gebruikt. Je ziet dan ook meer en meer dat in Nederland de term 'Organisch' voor 'Biologisch' in de plaats komt.

Voor de controle op de productie en verhandeling van biologisch/organisch voedsel is er door de overheid de organisatie 'SKAL' opgericht die toeziet op de het productie proces bij boer, tuinder en industrie. Hiermede is er een garantie dat het biologische/

organische voedsel te allen tijde gegarandeerd zuiver en onbewerkt is.

Alle westerse landen hebben een gelijksoortige controle-organisatie, die binnen Europa gecontroleerd worden door de EU. Overtredingen en fraude worden zeer streng gestraft met eventueel uitsluiting als gevolg. Bewerkte biologische/organische producten, zoals bijvoorbeeld jam zijn altijd zonder toevoegingen en conserveermiddelen. Daardoor zijn deze producten minder lang houdbaar dan niet-biologische/niet-organische producten.

Tenslotte, alle biologische/organische producten hebben een herkenningsnummer, zodat de herkomst te alle tijden traceerbaar is.

DOOR WIM KOOLHAAS

Brasserie
de Waard



Onbepikt
spareribs

voor maar €15,-

Bel om te reserveren:
0297-288508

Dorpsstraat 72 3648 AJ Wilnis
www.brasserieewaard.nl