

STELLINGEN

Wij geven u een paar stellingen mee!

1. Wie is aan zet voor een betere landbouw? de boer, de consument of de overheid?

Elkaar de bal toespelen is makkelijk, maar wie is volgens u aan zet?

2. Beter gangbaar dichtbij dan biologisch veraf?

In sommige gevallen is het wenselijker om een stuk gangbaar geproduceerde kaas van een boer vlakbij te kopen dan een

3. Hoogkwalitatieve streekproducten zijn de oplossing voor de Nederlandse boer

Onderscheid in kwaliteit biedt de beste kansen op overleving van de agrarische bedrijven.

4. Ons voedsel, de kwaliteit en productiewijzen, zouden hoger op de politieke agenda moeten

Het is belangrijk dat de overheid meer aandacht aan de problematiek besteed. Via scholen, reclamecampagnes etc.

5. Het zelf telen van voedsel (al zijn het maar kruiden) moet gestimuleerd worden

Nagenoeg niemand heeft meer verstand van voedselproductie. Mensen moeten leren hoe ze eenvoudig bepaalde gewassen zelf kunnen telen.

6. Op elk product zou de score op duurzaamheid verplicht vermeld moeten worden

De consument moet betere afwegingen kunnen maken, een deskundig panel weegt alle voor en tegens af en dit wordt duidelijk op de verpakking geproduceerd. Onverantwoord gedrag van de consument is het gevolg van onwetendheid

7. Iets doen is beter dan niks doen!

Daarom is het kopen van biologisch of streekproducten belangrijk!

8. Elk land moet het recht hebben zijn grenzen te sluiten voor voedselproducten

De 'vrije markt' komt de boer nergens ter wereld ten goede en als multinational ben je gevrijwaard van het nemen van verantwoordelijkheid.



earthday 22 april 2007

DE WERELD VERDIENT BETER

OP HET PLATTELAND

U fietst de ingredienten voor een maaltijd bij elkaar. Op de boerderijen koopt u de ingredienten en vinden leerzame activiteiten plaats

Lekker landschap

'n Groenekans - Floor van Ede – Groenekan [1]

Locatie: Groenekansweg 142, Groenekan, 0346-574636, Groenekans@zonnet.nl

Producten: groenten, kruiden, fruit en wilde planten

Activiteit: eten uit de berm

Op deze biologisch tuinderij worden verschillende groentes geteeld. Speciaal voor deze dag heeft Floor van Ede extra raapstelen gezaaid, want in April is de raapsteel goed oogstbaar. Normaal heeft deze biologische tuinderij veel meer te bieden, maar het is nog vroeg in het seizoen!

Michiel Bussink, auteur van het boek *Lekker Landschap*, verteld hier hoe je uit berm en slootrand kan eten. Hij neemt je mee op een uitje rond de boerderij om de eetbare wilde planten, bloemen, etc. te beschrijven die bij iedereen om de hoek groeien en tips geven voor de bereiding ervan.

Met elke hap een mooier landschap

Landschapswinkel – Winkeltje van het Utrechts landschap [2]

Locatie: Bunnikseweg 45, De Bilt.

Activiteit: Laat u verrassen door de vele producten die u hier kunt aanschaffen. Maak uw maaltijd af!

Landbouw hier en daar

Op de boerderie – Fam. van Benthem –Bunnik [3]

Locatie: Tuureluurweg 1, Bunnik, 030-6567782, m.vanbenthem@hetnet.nl

Producten: geitenkaas

Activiteit: foto-expositie

Op deze boerderij wordt geitenkaas geproduceerd. In de deel toont fotograaf Guus Geurts zijn foto expositie over de contrasten tussen landbouw in ontwikkelingslanden en Nederland. Aan de hand van prachtige beelden wordt het verhaal verteld van hoe kleinschalige, lokaal gerichte en zelfvoorzienende landbouw evolueerde tot de mechanische, grootschalige voedselproductie zoals we die hier kennen. Als deskundige zal hij zelf aanwezig zijn om vragen te beantwoorden.

Melk komt uit een koe en niet uit de fabriek

Fruit- en zuivelboerderij Nieuw Slagmaat – Fam. v/d Maat – Bunnik [4]

Locatie: Marsdijk 5, Bunnik, 030-6371539, hvdmaat@hetnet.nl

Producten: fruit en zuivel

Activiteit: verhalenverteller

Dit bedrijf bestaat uit fruitteelt; appels, peren, pruimen, kersen, een boerderijwinkel en een paardenpension Francisco Melita is op het bedrijf aanwezig en vertelt verhalen voor kinderen. Over landbouw en voedsel, want nee, melk komt niet uit de fabriek of uit de supermarkt maar van een koe....maar welk (stads)kind weet dat nog?

Proef de Streek!

Boerderij van 't Schip – Fam. van 't Schip – Bunnik [5]

Locatie: Vossegatsedijk 2, Bunnik, 030-6663615

Activiteit: kookdemonstratie

Op deze boerderij worden nog maar een paar koeien gehouden en zet de boer zich in voor het behoud van het rurale landschap rond zijn boerderij. Heel duidelijk is de oprukkende verstedelijking te zien.

Niels Quartel, een professionele kok, geeft op dit bedrijf de gehele middag een kookdemonstratie met seizoensgebonden en in de streek geproduceerde producten. Hier kan je ideeën opdoen voor een lekkere maaltijd met de ingrediënten die je vandaag bij elkaar fietst. En zo een maaltijd bestaat echt niet alleen uit haver en gort met gedroogde kiemen in een knollensausje... Laat je verbazen door de smaak van de regio en het gemak waarmee je dat kan klaarmaken!

RECEPT

Stampot raapstelen, een zacht en romig lente-stamppotje! Met knapperige geitenkaas vingers en een saus van lavendel

Ingrediënten, te koop bij de deelnemende boerderijen

Stampot:

Kruimige aardappelen	800gr
Raapstelen	500gr
Boter	60gr
Room	een goede scheut
Peper en zout	naar smaak
Bieslook	om te garneren

Knapperige geitenkaasvingers:

jongbelegen boerengeitenkaas	600gr vraag om een mooi plat en recht stuk
Eieren (losgeklopt)	3 a 4 stuks
Bloem	
paneermeel	
peterselie	
olie of boter om te bakken	

Saus van lavendel:

Room	300ml
Liefst verse lavendelboemen	4 a 6 stuks, of 1,5 eetlepel gedroogd
Sjalot	4 stuks
Knoflook	2 teen
Groentebouillon poeder	naar smaak
Peper en zout	naar smaak
Fijn geraspt worteltje	om te garneren

Bereiding:

Saus:

Doe voor de saus de room met de lavendel, sjalot en knoflook in een steelpan met dikke bodem. Breng aan de kook en zet het vuur zacht. Zachtjes in laten koken tot 200 ml. Breng of smaak met bouillonpoeder, zout en een weinig peper.

Geitenkaas-vingers:

Hak de peterselie heel fijn en meng met het paneermeel(zorg dat de peterselie schoon is maar ook droog, anders krijg je allemaal klonten!)

Snij de korsten van de geitenkaas weg en vervolgens in repen van 1cm dik en 6cm lang, zeg maar dikke frieten.

Rol de 'vingers' doe de bloem, doop ze in het losgeklopte ei en rol daarna door het paneermeel. Herhaal het ei en paneermeel als je de korst nog te dun vindt. (anders loopt met het bakken alle kaas eruit) Dit is trouwens een ideaal werkje om met z'n tweeën te doen, want voor je het weet zit je in je eentje helemaal onder de ei en paneermeel.

Bak de geitenkaas vingers goudbruin in een koekepan met half boter/ half olie of in de frituur op 170 graden.

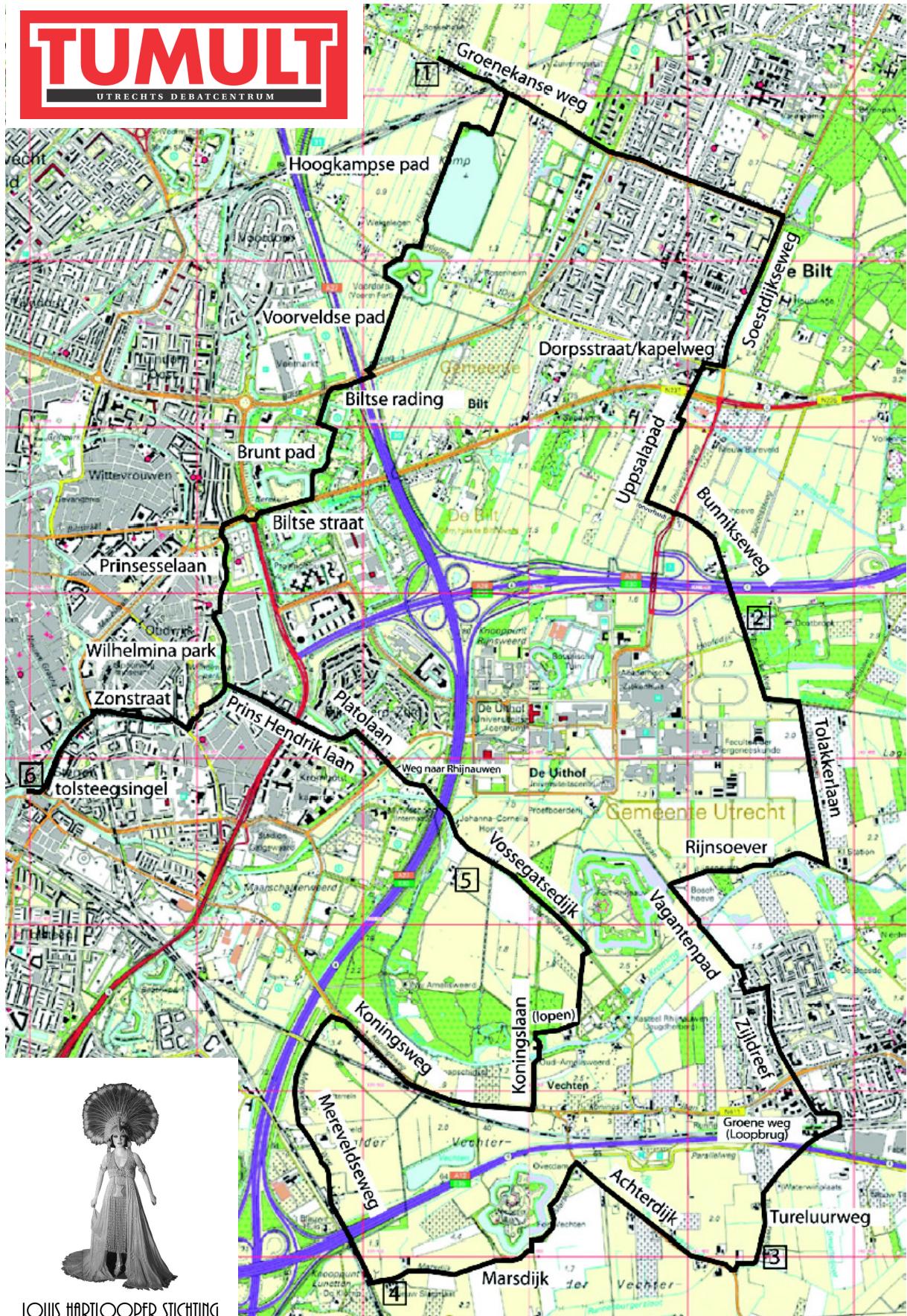
Geitenkaas-vingers zijn heerlijk als snack met chilisaus of tomatensalsa!

Spamppotje van raapstelen:

Schil de aardappelen en breng aan de kook met een snufje zout. Was de raapstelen in ijskoud water (daar kikkeren ze namelijk heerlijk van op), haal de hele slappe en gele er tussen uit.

Laat ze goed uitlekken of slinger ze droog met een sla-centrifuge. Hak ze in stukken van 1 a 2 cm. Zet de raapstelen apart. Kook de aardappelen 3 minuten langer dan gaar en giet ze af. Stamp de aardappelen fijn en voeg de boter toe. Klop de aardappelpuree luchtig met een garde of mixer. Zoek naar de juiste dikke met een scheut room. Klop de raapstelen erdoor en breng op smaak met peper en zout en bieslook .





LOUIS HARTLOOPER STICHTING