

Ouderwets met de hand zaaien vanwege het natte weer.



Op Odin boerderij De Beersche Hoeve kon het groenbemester-zaad niet met machines uitgezaaid worden. Dan maar op de ouderwetse manier!

### Sluidige problemen en ouderwetse oplossingen

Het weer speelt een zeer belangrijke rol in het boerenleven. Weersomstandigheden kunnen oogsten verknoeien en inkomens sterk verminderen. Wat voor invloed heeft het natte weer van de afgelopen maanden op onze boerderij De Beersche Hoeve? Teun Luijten van de Odin boerderij vertelt over de problemen én over 'ouderwetse' oplossingen.

"Het begon met een nat voorjaar en daarna was er een hele droge en warme meimaand. Vervolgens was er weer veel regen en grauw weer. Onze stokbonen moesten begin mei gezaaid worden. Dit was heel moeilijk omdat door de vele regen de akker slecht begaanbaar was. Uiteindelijk hebben we alle stokbonen kunnen zaaien in mei, maar de kieming van de plantjes was vervolgens moeilijk door de droogte van die maand. Daarna kwam de groei moeilijk op gang doordat het grauwe natte weer opnieuw terugkwam."

"Na de bonen moet dus eigenlijk het graan de grond in. De winterrogge, die wij telen voor biologische melkveehouderij De Hooijberg te Bladel, waar een samenwerkingsverband mee hebben, moet voor half december gezaaid zijn. Maar dit jaar kregen we dat niet voor elkaar omdat de stokbonen zo lang op de akkers stonden.

### Met de hand zaaien

"Daarom gaan we nu de winterrogge vervangen door een mengsel van zomergerst met haver dat we in het voorjaar hopelijk wel machinaal kunnen zaaien. De andere percelen van zo'n 5 hectare hebben we nu wel ingezaaid, maar dan niet met machines, maar heel ouderwets met de hand! Deze winterrogge gebruiken we als groenbemester en niet voor het graan zelf. We hopen dat ze nog mooi kiemen. In het voorjaar ploegen we de plantjes, waar dan nog geen aren aan zitten, onder de grond, zodat we daarna kunnen beginnen met de teelten voor komend seizoen."

Lees meer aktueel nieuws op [Odin.nl](http://Odin.nl)

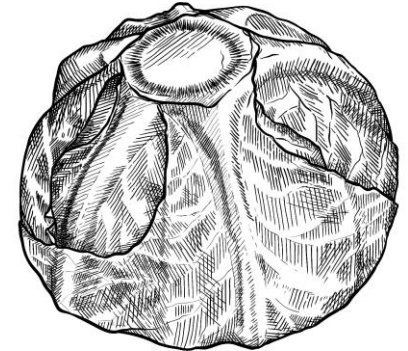
## Stampot zuurkool met appel en ui

Begin het jaar met zuurkool! Volgens een oude traditie betekent dat voorspoed! Deze is met een fris appeltje en gebakken uien.



### Ingrediënten

- 750 g kruimige aardappelen
- 250 g zuurkool
- 2 grote uien
- 100 g spekblokjes of gerookte tofu
- 1 appel
- 1 tl karwijzaad
- 100 ml haver- of soja cuisine (plantaardige room)
- scheutje olijfolie
- zout en peper naar smaak



### Bereidingswijze

1. Schil de aardappelen, snij ze in gelijke stukken en kook ze gaar.
2. Bak in de tussentijd de spekblokjes uit of bak de gerookte tofu krokant in een beetje olijfolie.
3. Schil de uien en snij ze in stukjes. Fruit de uien aan in een pan.
4. Meng de zuurkool bij de uien en verwarm voor ongeveer 10 minuten.
5. Snij de appel in kleine stukjes.
6. Giet de aardappelen af, stamp tot puree met de room en meng door de zuurkool.
7. Voeg naar smaak peper en zout toe.
8. Meng als laatste de appel door de puree en serveer.

...deze en meer inspirerende recepten vind je op [Odin.nl](http://Odin.nl)

# Salade met biet, feta en veldsla

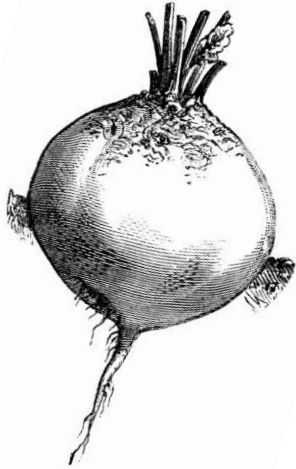
Lekker kleurrijke salade, zo welkom in de donkere dagen. Lekker bij quiche of een stamppotje.

## Ingrediënten

- 1/2 zakje veldsla
- 2 rode bieten
- 1 grapefruit
- 150 g feta
- 3 el olijfolie
- 1 el lijnzaadolie
- 2 tl mosterd

## Bereidingswijze

1. Kook de bietjes gaar in 20 à 40 minuten, afhankelijk van de grootte.
2. Was de veldsla en laat goed uitlekken of sla droog in een slacentrifuge.
3. Snij de feta in blokjes.
4. Schil de grapefruit dik zodat de witte velletjes eraf zijn en haal de partjes los.
5. Maak de dressing door olie, mosterd en honing te mengen met een vork of kleine garde of goed te schudden in een potje met deksel.
6. Schil de bietjes, snij ze in kleine stukjes en meng met de veldsla, feta en grapefruit.
7. Schenk de dressing erover.
8. Rooster de zonnebloempitjes in een droge koekenpan en strooi ze op de salade.



# Odin

abonnement

Deze week in jouw grote groente- en fruittas:

*biologische koolrabi*

Camposeven in San Pedro del Pinatar, Spanje

*biodynamische rode biet*

De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

*biodynamische zuurkool*

Kramer in Zuid-Scharwoude, Nederland

*biologische mini Romana sla*

Hawofruit in L'Hospitalet de l'infant, Spanje

*biologische rode paprika*

Hortifervisa in Nijar, Spanje

*biologische granaatappel*

Camposeven in San Pedro del Pinatar, Spanje

*biologische Golden Delicious*

Levels in Meijel, Nederland