

Boeren van de toekomst: Nadia Tofani

De toekomst van biodynamische landbouw ligt in handen van de jonge generatie. Studenten van Warmonderhof, opleiding voor biodynamische landbouw in Dronten, weten dat als geen ander. Op Warmonderhof leren ze alle aspecten van biodynamisch boeren en bedrijfsvoeren, en wonen ze het hele jaar op de boerderij, waardoor theorie direct in praktijk kan worden gebracht. Wat bracht deze jonge mensen ertoe om voor dit vakgebied te kiezen en deze opleiding te volgen? En hoe zien zij hun toekomst en de toekomst van de landbouw voor zich?



We interviewden 5 jonge boeren

Het woord is nu aan Nadia (24). Zij studeerde afgelopen jaar af aan Warmonderhof, met de opleiding Vakbekwaam medewerker biologisch-dynamische teelt.

"Ik wilde studeren op Warmonderhof omdat ik wilde weten waar mijn eten vandaan kwam, waar een koe doorheen gaat zodat zij melk kan produceren. Eigenlijk wilde ik naar Warmonderhof om dichterbij de bron te komen; om iets te leren over iets heel belangrijks in het leven. Het belangrijkste dat ik hier op Warmonderhof heb geleerd is dat het niet alleen een agrarische opleiding is, maar ook echt een levensschool. Ik heb hier heel veel zelfkennis opgedaan en zelfvertrouwen ontwikkeld. Daarnaast leer je op Warmonderhof alles: van techniek tot koken en van teelt tot melken. Ik heb hier ontdekt dat ik koken heel leuk vind! Met een landbouwachtergrond wordt dat nog veel leuker, omdat je snapt waar je eten vandaan komt en hoe het wordt geproduceerd. In de keuken improviseer ik graag met wat er is. Pas nog heb ik een stoof gemaakt van jackfruit met paprika in taco's. Heel lekker!"

En de toekomst?

"Een van de belangrijkste dingen die ik meeneem van Warmonderhof is doorzetten. Dat komt zó aan bod hier! Je kunt het melken niet even een dagje overslaan, of wachten met oogsten terwijl je weet dat het gaat regenen. Want dan valt er niets meer te oogsten, en het is wel je inkomen dat op het land ligt.

Zoals het er nu naar uitziet, heb ik al werk gevonden! Bij een boerderij die veehouderij, een keuken, winkel en groententeelt combineert.

Dit bedrijf heeft een nieuwe activiteit waarvoor ik ga werken: ik ga het eten verzorgen en koken, terwijl ik verhalen vertel over eten en telen, en de gasten ondertussen laat proeven. Mensen zijn op zoek naar beleving."

Lees de interviews met alle 5 jonge boeren op Odin.nl.

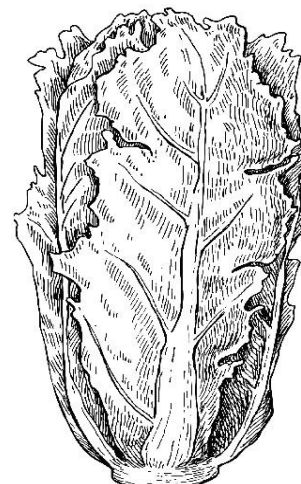
Het nieuwe magazine is er!

In deze tas vind je de wintereditie van het Odin Magazine. Met o.a. artikelen over biodynamische landbouw, eten met aandacht, winterse recepten, imkerij-nieuws en informatie over producten.



Chinese koolsalade met rozijnen en sinaasappel

Salade met knapperige kool, zoete rozijnen en frisse sinaasappel. Je kunt 'm aanvullen met wat rode kool en blokjes feta of gebakken tofu.



Ingrediënten

- 250 g Chinese kool, in reepjes
- 1 kleine wortel, geraspt
- 1 sinaasappel, dik geschild en de partjes eruit gesneden
- 40 g rozijnen
- evt 1 el verse muntblaadjes, fijngehakt
- 40 g hazelnoten, grof gehakt
- **Dressing:**
- 3 el zonnebloemolie
- 2 el (walnoten)olie
- 3 el appelazijn
- 1 tl zachte honing
- 1 tl mosterd
- peper en zout

Bereidingswijze

1. Was de rozijnen en laat ze een kwartiertje wellen in lauw water.
2. Meng kool met rozijnen en wortel. Voeg de sinaasappelstukjes toe.
3. Klop de dressing en meng deze met de fijngehakte muntblaadjes door de salade.
4. Rooster de noten even in een droge pan en meng ze door de salade.
5. Laat de salade minimaal een kwartiertje staan om de dressing erin te laten trekken.

Gratin met andijvie en ui

Een eenvoudig ovenschotelje met andijvie en aardappel. Lekker bij een gevulde portobello of een stukje vlees of vis.



Ingrediënten

- 250 g andijvie, in reepjes
- 4 middelgrote aardappelen, in dunne schijfjes
- 1 ui, in ringen
- 100 ml (plantaardige) melk
- zout en peper naar smaak
- 100 g geraspte pittige (vegan) kaas
- ovenschaal, ingevet

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Leg de helft van de aardappelschijfjes in de ovenschaal. Bestrooi met peper en zout.
3. Leg een laagje andijvie op de aardappelen.
4. Hierop leg je de uien.
5. Dek af met de rest van de aardappelschijfjes. Bestrooi met peper en zout.
6. Schenk de melk over de aardappelen.
7. Strooi de geraspte kaas erover. Dek af met aluminiumfolie of een passende deksel.
8. Zet ongeveer 40 minuten in de oven. Haal dan de folie eraf en laat de kaas nog even goudbruin worden.

Odin

abonnement

Deze week in jouw grote groentetas:

biodynamische andijvie

Camposeven in San Pedro del Pinatar, Spanje

biologische Chinese kool

Peeters Mertens in Neer, Nederland

biodynamische rode biet

Gaas in Swifterbant, Nederland

biodynamische gele uien

Gaas in Swifterbant, Nederland

biologische rode paprika

Hortifervisa in Nijar, Spanje

Week 3

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