

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.



Ovenschotel met knolselderij, appel en linzen

Met knolselderij en linzen maak je winters ovenschotteltje met een fris accentje van appel.



Ingrediënten

- 1/2 knolselderij
- 400 g aardappelen
- 1 klontje boter
- beetje nootmuskaat
- 1 el olijfolie
- 2 uien
- 1 grote appel
- peper en zout
- 200 g gekookte bruine linzen
- 1 beschuit

Bereidingswijze

1. Schil de knolselderij en de aardappelen en snij ze in stukjes.
2. Kook ze samen in een beetje water met zout totdat ze zacht zijn.
3. Bak ondertussen de gesneden uien met het karwijzaad in wat olie, meng met de gekookte linzen en kruid dit naar smaak met zout en peper.
4. Schil de appels, snij ze in schijfjes.
5. Leg in een ingevette ovenschaal het linzen-ui-mengsel op de bodem.
6. Bedek deze laag met schijfjes appel.
7. Giet de aardappel- en knolselderijstukjes af, pureer met een klontje boter en nootmuskaat en zout naar smaak. Schep de puree op de appelschijfjes. Verkrummel beschuit over de puree en zet de schotel ongeveer een half uur in een voorverwarmde oven op 200°C.

Variatie (snel en gemakkelijk):

Meng de knolselderij-aardappelpuree met de in olie gebakken overige ingrediënten en serveer direct!

Chinees 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 er in te laten trekken.

Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine groente- en fruittas:

biologische Chinese kool

Peeter Mertens in Neer, Nederland

biodynamische knolselderij

De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

biologische witte champignons

Nesco in Boekel, Nederland

biologische rode uien

TVA Organics in Dronten, Nederland

biologische Elstar appels

Bio van Dijk in Schalkwijk, Nederland

biologische Navelina sinaasappelen

Rio Tinto Citricos in Villalonga, Spanje