

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.



Gratin met andijvie en ui

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



Ingrediënten

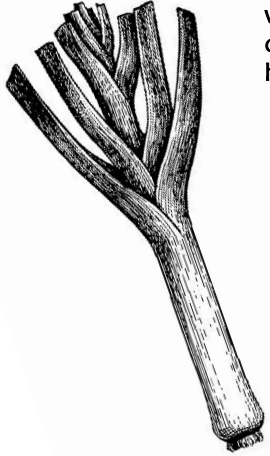
- 250 g andijvie, in reepjes
- 4 middelgrote aardappelen, in dunne schijfjes
- 1 ui, in ringen
- 100 ml melk
- zout en peper naar smaak
- 100 g geraspte pittige kaas
- ovenschaal, ingevet

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.

...deze en meer inspirerende recepten vind je op Odin.nl

Franse prei met vinaigrette



Met prei kun je echt veel meer dan alleen de simpele preischotel, wat dacht je van deze Franse prei met vinaigrette? Gebruik het malse deel van de prei en combineer het met de frizzure vinaigrette en knapperige hazelnoten. Chique maar eenvoudig!

Ingrediënten

- 3 korte preien
- sap van 1 citroen (of 75 ml witte wijn)
- 2 sjalotjes
- 3 el olijfolie
- 1 el appelazijn
- 1 tl honing
- 1 tl Franse mosterd
- 50 g geroosterde hazelnoten
- frituurolie

Bereidingswijze

1. Voor dit gerecht gebruik je alleen het malse witte en lichtgroene gedeelte van de prei. Snij het donkergroene blad eraf, snij de lichte stukken prei kruislings een stukje in aan de bovenkant en was het zand eruit.
2. Breng een grote pan water met wat zout en citroensap (of wijn) aan de kook.
3. Kook de hele preien gaar in zo'n 20 minuten. Laat even uitlekken op keukenpapier.
4. Hak of snij ondertussen de sjalotten heel fijn.
5. Klop een dressing van de olie, azijn, mosterd en honing.
6. Frituur de fijne reepjes preigroen in wat olie goudbruin en knapperig.
7. Leg de prei op een mooi bord of schaal en strooi de ui en de noten erover en de reepjes preigroen. Besprenkel met de dressing.

Tip: van de mooie stukken groen blad kun je nog wat ragfijne sliertjes snijden voor de garnering. Gebruik de rest in een pastasaus of soep!

Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine groentetas:

biologische prei

Puur Origine in Grubbenvorst, Nederland

biodynamische andijvie

Camposeven in San Pedro del Pinatar, Spanje

biodynamische rode bieten

Gaos in Swifterbant, Nederland

biologische avocado

Natural Tropics in Malaga, Spanje

biologische cherry Roma tomaatjes

Eco Sur in Almeria, Spanje