



ONDER REDACTIE VAN MERIJN TOL

foodiefile

azijn * jam * bistro-moestuin * kruiden drogen * groninger oogst

oogst - oogster - oogst!

We plukken appels, rooien aardappels, persen sap, koken jam, maken in en laten groenten fermenteren: kortom we vieren de oogsttijd ook graag in de keuken.



dit komt van het land in september & oktober

- bietjes
- witlof
- kropsla
- rapen
- bloemkool
- peulvruchten
- spinazie



FOTOGRAFIE ERNIEKENELAAR STYLING JAN WILLEM VAN RIEL



de keuken van het ongewenste dier

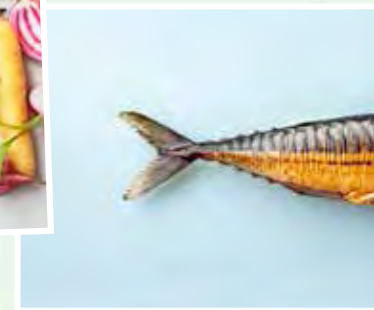
Dat is ook oogst, vinden wij. Want wist je dat je Amsterdamse rivierkreeftjes zo uit de gracht kunt vissen? En wat denk je van duif van de Dam op je bord? De Keuken van het Ongewenste Dier zorgt ervoor. Bestel via dekeukenvanhetongewenstdier.nl duivenborst en kort gekookte rivierkreeftjes. Kijk voor kreeft koken op deliciousmagazine.nl/kreeftkoken

PRODUCTIE EN TEKST MERIJN TOL BEELREDACTIE CARLA HAPPEE



Ztrdg was een van de eerste online platforms om lokaal eten te promoten en streekproducenten aandacht te geven. Compleet met likkebaardend lekkere recepten erbij. Nu hebben ze ook een marktplein met veel van Hollandse bodem; appels, andijvie, tomaten maar ook boeren meshanger, vinketaler en remeker kaas, boerenjam van Vink (vijgen, perzik-gember), crème fraîche uit Drenthe, boerenboter uit Warmerdam, bier uit Waterland, kromhoeksterkip, vis van Henry en ga zo maar door. Geweldige selectie vinden wij! ztrdg.nl

oogstplatform



ztrdg.nl

NEEM DE GROENTE BORSTEL



Bestaat die? Jazeker: met aan de ene kant zacht haar voor zachte groenten zoals courgette, aubergine, tomaat en aan de andere kant stevig haar voor het boenen van aardappels, pompoen, bietjes en andere knollen. De Wiltfang, vanaf € 4,50. dewiltfang.nl



oogsten uit de natuur

Volgens Ellen Mookhoek struikel je zelfs in stadsparken over groenten. Zij neemt je mee en laat niet alleen zien welke bloemen en planten eetbaar zijn, hoe je ze plukt, maar ook hoe ze smaken en welke bereidingswijze de beste is. Er staan wandelingen gepland in Amsterdam op 8 en 9 oktober en 29 en 30 oktober staan er trainingen over het herkennen van eetbare zwammen op haar programma. debredemoestuun.nl



JAM? HOMEMADE GRAAG!

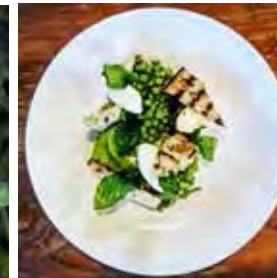
Voor jammers is een **echte jampan** wel een must. Omdat ze van rvs zijn die de hitte goed verspreidt. Zo brandt je jam niet aan. En dankzij de litermaat aan de binnenzijde van de pan zie je exact hoeveel je hebt. Je wast 'm daarna af in je vaatwasser. € 69,95. zuzenokeukengerei.nl

Ook handig is de **Terraillon My Cook 10 Jam-weegschaal**. Deze weegschaal heeft een gewone weegfunctie, maar rekent daarnaast precies uit hoeveel suiker nodig is voor bijv. vruchtengelei of marmelade. Je zet het fruit op de weegschaal, klikt op het jam-icoontje en op het scherm lees je af hoeveel je exact nodig hebt. € 19. mediamarkt.nl

maak je eigen AZIJN



Mooie Limburgse azijnpotten om thuis zelf azijn te maken, die zo veel lekkerder smaakt! Azijn maak je van restjes wijn of een andere vloeistof met alcohol, met een azijnmoeder of een scheut azijn. Een azijnpot mag nooit helemaal luchtdicht afgesloten zijn, want azijnzuurbacteriën en zuurstof in de lucht zorgen voor de omzetting in zuren. Vanaf € 36,95. inmaakpotten.nl



FOTOGRAFIE JANKE TOL

WOERDENSE BISTRO-MOESTUIN

De Bistronom opende deze zomer z'n deuren en z'n moestuin. 'Geen aardappels en uien, maar bijzondere groenten, planten en kruiden als wilde venkel en borage of bloemspruitjes. Bij ons geen poespas op het bord maar speelse en verrassende gerechten. We hebben een kleine kaart en wisselen constant. Zo kunnen we duurzaam zijn en verantwoord met producten en seizoenen werken.' Aldus Jan Cees Graafland en Jeroen Cramer, het keukenteam van De Bistronom. Omschreven in gerechten smaakt dat zo: een fricassee van cantharel met bonenkruid, truffel en tuinkruiden of krokante inktvis met orzo, stokvis en zeekraal. Of wellicht gemarineerde doperwten met mint, brood, olijfolie en gezouten room. Op naar Woerden! Bistronom, Kruittorenweg 13, Woerden, 0348 74 64 93.

bistronom.nl



FERMENTATIE FESTIVAL

Twee andere fermenteer-o-fielen, met serieus uitgebreide boeken over het onderwerp of hun naam, Christian Weij (Verrot lekker) en Meneer Wateetons (Over Rot) organiseren 25 september Rotzooi, een heus fermentatiefestival, bij Mediamatic in Amsterdam. Echt voor liefhebbers, want je kunt er uitgebreid proeven, maar vooral voor wie meer wil weten. Sprekers gaan dieper in op het zelf maken van cider, worst, zuivel, zuurkool, pickles en azijn, kaas en bier. De wereld van het fermenteren is groot en dichterbij dan we denken. Er is ook een fermentatiemarkt, met onder meer Remeker kaas, Meester Affineurs, Kleiburg & Oedipus bier en zuurkoolsmoothies van Kramer tegenkomt. Veelbelovend!

rotzooi-festival.nl

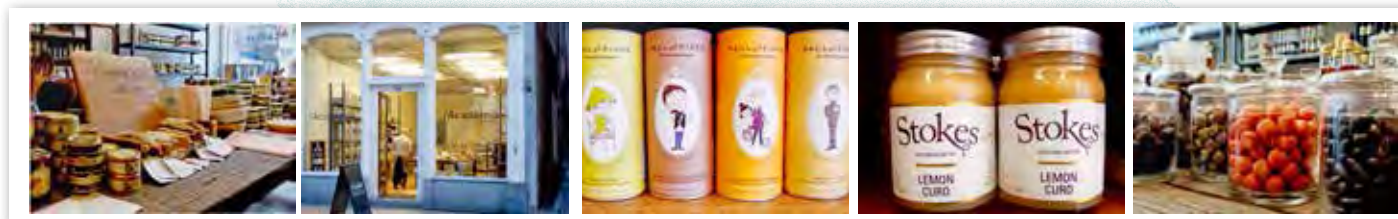




eetwinkelen in groningen

Wil je uit de moestuin of de groenten van Groninger boeren proeven? Ga naar Goud Heerlijk! Britse eigenaar en globetrotter Tim Craig maakt zijn eigen jam, chutney's en pastasauzen. Verder verkoopt hij veel moois van het Groningse land: spelt, speltbloem, spelpasta, speltkorrels, aalbessen. Biologische honing uit Yde en olijfolie uit Italië. Waar hij ook nog heerlijke mediterrane gerechten en broodjes mee maakt.

GOUD HEERLIJK, NIEUWE EBBINGESTRAAT 22,



FOTOGRAFIE DOGGSTRONINGEN

Nog zo'n globetrotter met een heerlijk winkel in Groningen is Tobias Seuters. L'Acadèmia heeft een mooie selectie prachtige olijfolie, azijn, wijn, worst van Brandt & Levie, fijne conserven, zout en mosterd. Een echte oldskool deli dus!

L'ACADÈMIA, STEENTILSTRAAT 25, GRONINGEN. LACADEMIA.NL



aan de slag in EIGEN KEUKEN

Fermentista – alias voor fermentatie-fiel Saskia Frederiks – is niet alleen een vraagbaak maar ook webshop voor fermentatieliefhebbers. Je eigen melk-kefir maken? Kombucha? Ook heerlijk zijn lang gefermenteerde knoflooktenen.

Zo zacht van smaak!

Wat je nodig hebt is een glazen pot en of een stuk fijngeweven doek (bijv. kaasdoek) en een koord of elastiek. Voor de echte fermenteerders onder ons: Saskia heeft een schema gemaakt met de precieze hoeveelheid zout en water per soort groente. Verder volg je gewoon haar fijne eenvoudige recepten. Ook leuk is fermenteren met... honing! Saskia geeft ook workshops voor iedereen die het wil leren, in Haarlem en ook de rest van Nederland.

- **Hoe ben je fermentista geworden?** 'Een vriendin liet me ooit waterkefir proeven en gaf me wat waterkefirkorrels. Ik vond dat heerlijk en ging er op internet over zoeken. Toen ontdekte ik komboecha, melkkefir en nog veel en veel meer. En ik leer nog steeds bij.'
- **Wat is zo leuk aan fermenteren?** 'Dat je zelf getuige bent van een bijzondere transformatie met bijbehorende geuren, bubbels, geluidjes, structuur- en kleurveranderingen én smaken. Het maakt een laboratorium van m'n keuken en dat vind ik magisch! En de voedingswaarde stijgt meestal ook nog eens.'
- **Waarmee kun je eenvoudig beginnen?** 'Je kunt beginnen met iets als zuurkool of met citroenen, uienringen, wortelreepjes. Vooral de laatste drie zijn veelzijdig in te zetten in de keuken. Leuk om je gerechten een extra smaakkick te geven.'

fermentista.nl





KRUIDEN DROGEN

Ineens te veel verse kruiden uit de tuin of van je balkon? Flink doorrekenen, weggeven of bewaren! Drogen is echt een uitkomst. Hang ze ondersteboven, aan zo'n mooi kruidenrek. € 18. dewiltfang.nl



WILDPLUKKEN BIJ Kasteel Tongelaar

Loop zondag 23 oktober de wildplukwandeling en leer van de imker over de bijen van landgoed Tongelaar bij Nijmegen.

Kinderen mogen fruit plukken en er moes en tarte tatin van maken.

Verder gaat er een wild zwijn op een rooster en wordt er paddenstoelenrisotto geroerd.

Liever uitgebreid dineren? Dat kan op het plein, aan het Buffet des Overvloeds.

Kasteel Tongelaar is sinds begin 2016 in handen van cateraars Smaakmakers Mill en nu een culinair kasteel met boerderij. Je koopt er de lekkerste streekproducten en er worden allerlei evenementen georganiseerd.

kasteeltongelaar.nl



NÓG MEER DOEN MET FRUIT

Lekker hoor vers fruit, maar drogen kan ook! En daar is een vernuftig apparaat voor. Een soort oven met een temperatuur tussen de 35 en 68°C, zodat je je eigen gedroogde fruit kunt maken. Gedroogde appel, peer en bramen in het najaar en komende zomer abrikozen, kersen en frambozen. Ook geschikt voor groenten en kruiden. WECKENonline.com

FOTOGRAFIE ERNIE ENKELAAR STYLING SANDRA KISSELS



PLUKKEN in de gaard



Wie zelf geen tuin vol fruitbomen en struiken heeft, plukt elders: bijvoorbeeld bij fruitboerderij Vink in de Noordoostpolder, waar je van eind augustus tot oktober appels, peren en bramen plukt. En niet zomaar fruit maar de lekkerste elstar, jonagold, goudrenet, robijn, delcorf, red prince, golden delicious, karmijn en roblos appels, tot conference, gieser wildeman en doyné du comice peren. Van datzelfde fruit maken zij ook jam, dat je kunt zien in Vinks jammakerij. vinkfruitboerderij.nl



OOGSTEN DOOR NEDERLAND

Via nederlandsestreekproducten.nl zie je precies per provincie en per gemeente wat je waar kunt halen. Gelderland heeft de meeste streekproducten in de gemeente Bronckhorst bijvoorbeeld: veel wijn, bier, vlees van hereford-koeien en asperges. nederlandsestreekproducten.nl

FOTOGRAFIE CHANTAL ARNTS



grote keukens voor grote oogsten

Bart-Jan Veldhuizen zag in Californië professionele keukens waar cateraars en kleine food-merken hun eten maakten. Dat kan ook in Amsterdam, dacht hij. Samen met Emma Veerhuis startte hij Kitchen Republic op, een culinaire broedplaats of beter 'incubator'.

Concreet betekent dit dat food-ondernemers met een goed plan/idee een soort abonnement nemen op Kitchen Republic.

Ze maken gebruik van de uitgebreide keukenfaciliteiten, van distributienetwerken (Kitchen Republic werkt bijvoorbeeld samen met Marqt) én van elkaars kennis. Let's Salsa maakt bij Kitchen Republic haar salsa's, gebroeders de Wolf hun charcuterie en Brandstof perst er sap.

Op dit moment zijn er 20 KC-gebruikers en dat mag, als het aan Bart-Jan en Emma ligt, gauw gaan verdubbelen. Bijkomend voordeel van hun manier van werken: zo komen kleine food-merken met hoge kwaliteit bij een groter publiek terecht. kitchenrepublic.nl