

Buitengewoon

Buitenagenda



Bomen in de winter.

FOTO ANP

ZATERDAG 3 DECEMBER Moeras
PURMEREND, Purmerbos, Westerveg t.h.v nummer 6, 8.45-12 uur. Het IVN houdt een werkochtend in het moerasgedeelte van het Purmerbos. Hulp is welkom. Informatie bij Louis Boersma 06-13466148.

ZONDAG 11 DECEMBER Bomen in de winter
BROEK IN WATERLAND, Parkeerplaats bij Nieuwland 23, 11 uur. Vertrek voor een winterse bomenwandeling van het IVN Waterland. Met uitleg over bomen in de winter en aandacht voor winterkenmerken aan schors en knoppen. Niet-leden betalen €2,50. Info/opgave bij Birgit Wagenmaker: b.wagenmaker@upcmail.nl.
Eilandspolder
DRIEHUIZEN, Werkschuur Eilandspolder, Oudelandsdijk 1a, 11-13 uur. Vaarexcursie met aandacht voor wintergasten, vooral smienten en goudplevieren. Kosten €15, kinderen tot 12 jaar €10. Opgave www.gaatumee.nl.

ZATERDAG 17 DECEMBER Heemtuin
PURMEREND, Heemtuin de Dwarsgouw aan Trimpad, 8.45-12 uur. Het IVN houdt een werkochtend in de heemtuin. Hulp is welkom, informatie bij Louis Boersma 06-13466148.

ZONDAG 18 DECEMBER Wintergasten
WORMER, Poelboerderij, Veerdijk 106, 13.30 uur. Vaarexcursie in het Wormer- en Jisperveld. De gids vertelt onderweg over slechtvalken, grazende smienten en andere wintergasten. Kosten €12, kinderen €3. Opgave 075-6219100 of bezoekerscentrum@poelboerderij.nl.

MAANDAG 26 DECEMBER Uitwaaien
WORMER, Poelboerderij, Veerdijk 106, 13.30 uur. Uitwaaien op tweede kerstdag tijdens een vaarexcursie in het Wormer- en Jisperveld. In het gebied overwinteren tienduizenden vogels, o.a. smienten, watersnippen en goudplevieren. Onderweg wordt een bezoek gebracht aan de beheersboerderij van Natuurmonumenten waar de koeien op stal staan. Kosten €12, kinderen €3. Aanmelden kan via 075-6219100 of bezoekerscentrum@poelboerderij.nl.

Een Jaar lang volgde freelance verslaggever Annamara Hamersma wekelijks de werkzaamheden van Theo Veerman (vlees van koeien), Willem Kouwenoord en Willem Lammes (gerookte vis en worst), Hans de Jong (bier), Claire Felicie en Tycho Vermeulen (wijn), Marianne Eekhof (honing), Sylvia Graafmans (biologische groente) en Carla de Bruijn (wilde planten).

Theo Veerman, fokker van dikbilkoeien in De Beemster

Zuidoostbeemster * Alle dames en heren dikbil staan of liggen inmiddels binnen in de stal van Halfweg. Daar waren ze ook wel aan toe zag fokker van Verbeterd Roodbont Theo Veerman. „Tot het eerste weekend van november stonden ze buiten, maar nu is het nat en koud”, zegt hij. En het gras raakt op.” Al het vrouwvolk is drachtig, dus in het voorjaar verwacht hij volop beschuit met muisjes. „Ik zie dan wel hoe ze het doen, vaak gaat het goed, maar het blijven levende wezens.” Ieder jaar belanden er drie of vier koeien in Theo's vleespakketten. „Ze zijn nu op, maar volgend jaar heb ik ze weer.” Gelukkig heeft hij zelf nog iets in de vriezer, zodat-ie tijdens de feestdagen zijn tanden kan zetten in een stukje rosbiëf, rollade of haasbiefstuk van koe uit eigen stal. En hij niet alleen, want er



zit dan zo'n twaalf man aan tafel. „Ik bak de biefstukken met drie koekenpannen tegelijk. Beetje zout, beetje peper, flink wat roomboter en een minuut of zes, zeven bakken. Dan worden ze mooi rosé. Want doorbakken is echt zonde, zeker van het vlees van die koeien van mij.”

Meer informatie: nieuwe vleespakketten via theoveerman@freeler.nl

‘Doorbakken is zonde, zeker bij vlees van mijn koeien’

Woeste Willems, vlees- en visrokers uit Monnickendam

Monnickendam * „Ik zit sinds kwart over zeven op m'n vaste plekkie naast de rookkast zalm te roken”, zegt Willem Kouwenoord, terwijl de kerkklok twaalf uur slaat. Die zalm belandt samen met wat gerookt buikspek, ossenworst en twee biertjes in het sinterklaas- en kerstpakket. „Dat doen we nu kleinschalig, die pakketten, beetje uitproberen.” De samenwerking tussen de neven Willem en Willem verloopt soepel, zelfs na dit tropenjaar nog. „We moesten veel uitzoeken. Je bent het niet altijd eens, maar we komen er altijd uit. Het is net een huwelijk.” Op Oudejaarsdag bakt één Willem oliebolletjes, en de ander voor de hapjes zorgt, want het huis staat dan vol. „Mensen halen hier oliebolletjes, een biertje en wat lekkers. Denk aan een broodje pulled pork, spareribs of zalm.” Als het



meeste volk de deur uit is, proosten de Willems met een klein clubje op het nieuwe jaar. „We hebben plannen zat. We gaan samenwerken met bierbrouwer Hans de Jong en nog meer tijd steken in onze producten.”

Meer informatie: Facebookpagina Worstmakerij Rookhuis de Woeste Willems



Willem Kouwenoord, één van de twee Woeste Willems, blaast de houstsnipper van de rookkast aan.

ARCHIEFFOTO'S WIM EGAS EN ELLA TILGENKAMP

Blijf lekker Eigenwijs

Annamara Hamersma

Purmerend * Annamara Hamersma keek mee met negen eigenwijze mannen en vrouwen die naast hun pensioen, werk bij de bank of in de bouw ook eten en drinken produceren.

Ze steken heel veel vrije uren in zelf worsten draaien, vis roken, bierbrouwen, wildplukken of imkeren. Soms mislukte er een oogst, pakte de worsten te droog uit of viel er na een halve dag zoekeveneens de bereiding van een spijs hete meidoormgelei van het aan-

recht. Ook deze fanatiekelingen kopen weleens iets kant-en-klaars bij de supermarkt, maar in tijden dat er volop wordt geschreven over gezond en ongezonder eten hebben zij eveneens de bereiding van een spijs of drank in eigen hand genomen.

Deze streekproducten zijn voor eigen gebruik en, in de meeste gevallen, voor kleinschalige verkoop. We kijken ter afsluiting nog één keer over hun schouder mee om te zien waar ze mee bezig zijn en wat zij met de feestdagen gaan doen.

Hans de Jong, bierbrouwer Brouwerij De Monnick uit Monnickendam

Monnickendam * „Het is een leerjaar geweest”, zegt bierbrouwer Hans de Jong, terwijl hij wegrijdt bij zijn opslag. De hobby begon thuis in een kamertje met wat bruisende flessen en ronkende koelkasten en mondde uit in het zoeken naar serieuze opslag, meer brouwcapaciteit en grotere voorraden hop. „Ik moet nu dozen vol bier kwijt, dat mag niet te warm en niet te koud staan. En ik heb geleerd op

tijd mijn hop te bestellen, want door schaarste zat ik in de zomer ineens zonder.” Voor de feestdagen heeft hij zijn fusten en flessen onder controle: „Ik heb nu zelfs 200 liter heerlijk, bijna portachtig, dubbel gegist speciaal bier op voorraad.” Dat zet hij koud voor Oudejaarsdag, maar met Kerst drinkt hij een wijntje mee. „Anders moet je al het eten aanpassen aan het bier. We houden het simpel.”

In 2017 gaat Hans de Jong verder met brouwen. Maar hij heeft meer plannen. „Mijn biertjes gaan mee in de kerstpakketten van de Woeste Willems en ik ga met hen ook bierworsten maken”, zegt hij. „En met bakkerij Kees Gutter ga ik verder met Toast Ale (broodbier), dat wordt ook zeker wat.”

Meer informatie: www.brouwerijde-monnick.nl



Claire Felicie en Tycho Vermeulen, No Chateau in Amsterdam-Noord

Amsterdam-Noord * „Nu ligt alles even stil, maar in januari of februari beginnen we met de wintersnoei. Dat is ingewikkelder dan het toppen van afgelopen zomer, maar gelukkig begeleidt Tycho ons”, zegt beginnend wijnmaker en fotograaf Claire Felicie. Zij plantte een jaar geleden onder andere met 'stadswijngaardenier' Tycho Vermeulen (verbonden aan de Wageningen Universiteit, red.)

en alle deelnemers van stadswijngaard No Chateau de eerste struiken rood en wit in de maagdelijke grond naast de Ring A10 in Amsterdam-Noord. In 2018 staat de eerste oogst gepland. Tycho Vermeulen: „Het echte werk gaat nu dus pas beginnen.” Na de wintersnoei wordt er in ieder geval alvast en vuurkorf aangestoken en glühwein gedronken. Het moet ook een beetje gezellig zijn.

„We zochten naar gemeenschapszinnig en dat is echt gelukt, want iedereen helpt elkaar”, zegt Claire. Voor de feestdagen wordt er kritisch gekeken naar wat er op tafel komt. Claire: „Ik ben omringd door wijnkenners. Wij gaan zeker een goed glas drinken”.

Meer informatie over de wijnmakers van No Chateau is te vinden op: www.nochateau.nl.



Buitengewoon

Marianne Eekhof, imker in Zuidoostbeemster

Zuidoostbeemster * Een bezige bij was ze eigenlijk altijd al, maar voor imker Marianne Eekhof is haar eigen verhuizing en die van haar zestien bijenvolken dit jaar toch wel druk. „We klussen iedere dag”, zegt ze. Doorgaans smelt een imker deze tijd van het jaar de was en filtert het schoon voor hergebruik door kaarsen of nieuwe kunstraten. „Maar daar kom ik nu niet aan toe. Ik heb nog 2,5 kilo was liggen.” Ondanks de drukte besloot ze wel opnieuw de schoolbanken in te klimmen. „Ik heb er veel zin

in: een nieuwe plek, nieuwe kennis en ik ga misschien wel lesgeven.” Kortom, Marianne is de bijen nog lang niet zat. Met de feestdagen komt er ook zeker iets zoets op tafel. „Mijn man kookt met vrienden een vijf-gangen diner. Honing is niet alleen lekker op een broodje bij het kerstontbijt, je kunt er ook mee bakken of een dessert mee maken. We hebben ooit een heerlijk toetje gemaakt met honing, rode port, sinaasappel en ijs. Met eigen honing natuurlijk.”

Meer informatie: nieuwe honing



vanaf eind mei 2017, Nekkerweg 37 of via marianne-eekhof@hotmail.nl

Sylvia Graafmans, biologisch tuinder en docent uit Ilpendam

Ilpendam * Het is nu rustig voor biologisch tuinder Sylvia Graafmans. Haar eigen moestuin kabbelt richting winterslaap. Er staat alleen nog wat sla, kooltjes en een portie spruiten. „Na de feestdagen maak ik een nieuw tuinplan en ga ik zaden bestellen. In april beginnen de cursussen weer.” Want ook komend jaar wil Sylvia op de biologische tuinderij Het Groene Buitenland in Assendelft een nieuwe groep cursisten warm maken voor tuinieren op biologische wijze. Afgelopen jaar verliep goed. Er waren voldoende cursisten, en na afloop kookte de groep een uitgebreide lunch van eigen groenten. Ook bij Sylvia ligt de voorraadkast nog vol piepers en pompoenen. Handig voor de kerst. „Wij eten dan vegetarisch, omdat mijn partner en zijn kinderen vegetarisch zijn.” De befaamde knolselderijburgers haalt ze bij een boer uit de Beemster. „Zelfs niet-vegetariërs vinden die heerlijk”, zegt



ze. En er zijn stoofpeertjes, want dat is een familietraditie. Daarnaast denkt ze aan bietensoep, gegrilde pompoen, een rijk gevulde salade, een aardappelschotel en appelkruimeltaart met ijs toe. „Kerst zonder vlees is prima, maar ik kan ook echt wel genieten van andijviestampot met een biologisch gehaktballetje.”

Meer informatie: nieuwe cursussen via biomoestuindebuurt.nl of hetgroenebuitenland.nl

Carla de Bruijn, wildplukker in Het Twiske

Amstelveen * „Rond deze tijd ben ik druk bezig met inmaken”, zegt Carla de Bruijn. „Dat deden ze vroeger ook.” Voor kerst tovert ze een hoop wild op tafel als haar dochters en aanhang komen eten. „Ik maak vaak stooflapjes, kip met citroen of een soort rosbiëf met een zelf geplukte salade.” Hoewel de natuur buiten langzaam in de paauze staat, weet Carla nog voldoende te vinden. „Als je één ding vindt, zie je vanzelf meer. Het gaat erom dat je niet bang bent om wat er nu buiten staat te gebruiken. Dat probeer ik mijn cursisten ook te leren.” Deze

kerst maakt ze een salade met onder andere vogelmunt en zandkool uit de duinen bij Overveen en het jonge blad van fluittenskruid en veldkers. „Dat vind je soms zelfs tussen de straatstenen.” Dan wel extra goed wassen, benadrukt ze. Als grande finale bakt ze de 'brownies van mamma'. „Mijn dochters, en de hele buurt trouwens, kennen mijn brownies. Er kan van alles in: hazelnoten, verse munt, gedroogde vruchten of kweepergelei. Zelf geplukt of gevonden natuurlijk.”

Meer informatie: nieuwe cursussen



‘Eten uit de natuur’ bij het IVN (www.ivn.nl) of via carla.debruijn@planet.nl