

# De Meander

Biologisch-Dynamisch landbouwbedrijf



## Wat er op het land gebeurt,

Tijdens het werken op het land, waar de handen bezig zijn, blijft er veel tijd over voor het hoofd. ik heb gemerkt dat je soms de mooiste gesprekken voert, of de meest vindingrijke gedachtengangen hebt, als je zelf, of met elkaar, lekker aan het werk bent.

'Daar zijn verschillende redenen voor. Maar laten we zeggen dat de belangrijkste is dat jij in staat bent geweest je eigen legende waar te maken.'

De jongen wist niet wat eigen legende was.

'Dat is datgene wat je altijd hebt willen doen. In het begin van zijn jeugd weet iedereen wat zijn legende is. Op die leeftijd is alles duidelijk, alles is mogelijk en niemand is bang om te dromen van wat hij zou willen doen in zijn leven. Maar met het verstrijken van de tijd steekt een geheimzinnige kracht de kop op, die probeert te bewijzen dat het onmogelijk is de eigen legende waar te maken.'

De jongen begreep niet veel van wat de oude man allemaal zei, maar hij wilde weten wat 'geheimzinnige krachten' waren; de dochter van de winkelier zou er geweldig van opkijken.

'Dat zijn de krachten die ogenschijnlijk niet deugen, maar die je in feite leren hoe je e eigen legende waar moet maken. ze zijn bezig je bent en je wil voor te bereiden, want er bestaat een grote waarheid op deze planeet: wie je ook bent of wat je ook doet, als je echt iets wilt, komt dat doordat die wens ontstaan is in de ziel van het heelal. Dat is jouw missie hier op aarde.'

'Ook als dat alleen maar reizen is? Of trouwen met de dochter van een stoffenhandelaar?'

'Of een schat zoeken. De ziel van de wereld wordt gevoerd door het geluk der mensen. Of door verdriet, afgunst, jaloezie. Je eigen legende waarmaken is de enige verplichting van de mens. Alles is één. Als je iets wilt, spant het hele universum samen om ervoor te zorgen dat je je droom verwezenlijkt.'



## mededelingen:

### Voor winkelklanten en pakketafhalers:

Zoals u ongetwijfeld heeft vernomen wordt vanaf 13-10 het dringende verzoek gesteld om in openbare ruimtes een mondkapje te dragen. We willen u dus ook verzoeken dit bij ons in de winkel en in de schuur/koeling ook te doen, wij doen dit dan waar mogelijk ook.

Mocht u zich er toch niet prettig bij voelen in ons kleine winkeltje maar wilt u nog wel graag meanderboodschappen? vraag dan even naar de mogelijkheden via de mail of telefoon. (info@demeanderbrummen.nl of 06-39829814)

### Voor iedereen:

#### BIODIVERS BOEREN

Is de titel van een boek, geschreven door Rosemarie Slobbe en Jan Willem Erisman. Rosemarie Slobbe is landbouweconoom en komt op dinsdagavond 27 oktober een lezing geven in Brummen. Een grote biodiversiteit is essentieel voor onze voedselzekerheid en gezondheid.

Veel voedselproducenten voelen zich gedwongen veel en goedkoop kilo's en liters te produceren. Dat gaat op lange termijn ten koste van de biodiversiteit, en dus van onze voedselzekerheid en gezondheid.

Hoe kun je als boer zo biodivers mogelijk produceren zonder dat het inkomen kost? Of: Hoe kun je als voedselproducent zo veel mogelijk profiteren van natuurlijke processen en niet planten dwingen om te groeien met maatregelen die steeds meer geld kosten, en ten koste gaan van de biodiversiteit? En, boeren verrichten ook landschapsdiensten die op een andere manier dan via de afzet van voedsel gewaardeerd kunnen worden. Welke mogelijkheden zijn daarvoor?

Het boek "Biodivers Boeren" reikt antwoorden aan. Schrijfster Rosemarie Slobbe geeft in haar lezing voorbeelden uit de praktijk.

Stichting Het Anker in Brummen heeft grond in eigendom en verpacht die alleen aan biologische of biodynamische boeren. (Het geld waarmee de grond is aangekocht komt van vrienden, familie en klanten van de aangesloten boeren. De leningverstrekkers krijgen zo meer rente dan op een spaarrekening bij een bank.)

Zo wordt de biodiversiteit te bevorderd en ook de voedselzekerheid en de gezondheid in de toekomst.

De landbouw staat voor grote veranderingen.

Zowel St Het Anker als schrijfster Rosemarie Slobbe willen bijdragen aan biodiversiteit en een gezonde voedselproductie voor de toekomst.

Stichting Het Anker nodigt geïnteresseerden uit de lezing op dinsdagavond 27 oktober 2020 bij te wonen. De lezing zal plaatsvinden bij Plein 5 in Brummen. Vanwege de coronamaatregelen willen wij graag dat u zich van te voren opgeeft. Entree is vrij. Vragen worden op prijs gesteld.

Graag opgeven bij Julia Land (lezing@hetankerbrummen.nl).

Voor meer informatie:

www.hetankerbrummen.nl

lezing@hetankerbrummen.nl

juliadland@gmail.com

ottokoedijk@hetnet.nl

website het Anker

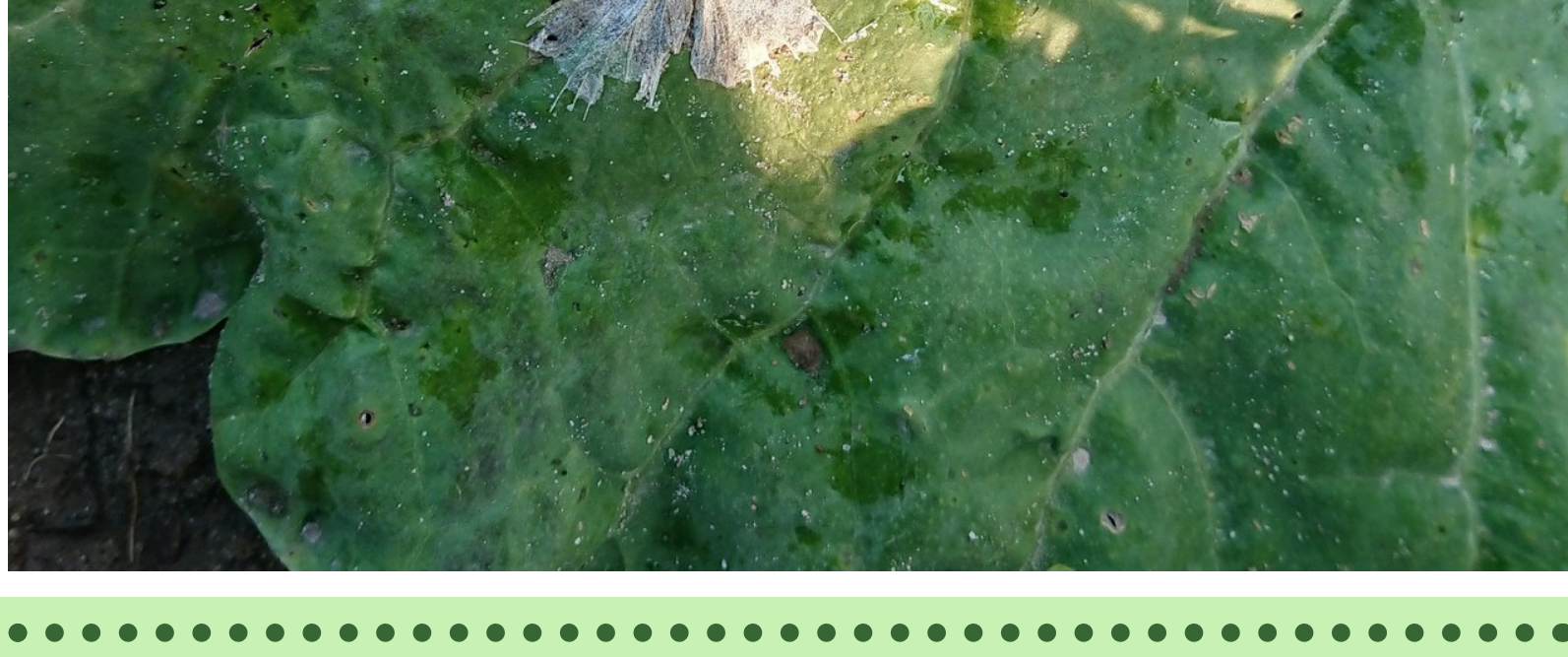
## Ondertussen op de Meander

.. Kwam ik tijdens het oogsten van de veldsla in de kas een prachtige kleine groene kikker tegen. op de foto zie je rechts de veldsla, even voor de schaal. wat een knapperd heh?!

...Oogsten we de allereerste eigen roamsesco en bloemkool! ze zijn prachig geworden, en ook nog heel erg lekker! in de winkel al te koop, en hopelijk binnenkort ook in het pakket.

..Kwam ik deze prachtige 'memento mori' tegen, een herfstig tafereel.

...Heb ik verder niet zoveel foto's gemaakt, maar we hebben ook een boel opgeruimd deze week, zo is er plek gemaakt waar de bergingskist en de pomp van de hogenenik in de winkel mooi erin en beschermt kunnen staan, en zijn ook alle brandweerders van de hogenenik weer netjes opgeruimd naar huis gehaald. ook is de binnenkant van de kas gevent, en er is veel gemaaid door Koen en Fred. een grote zak schelpengrind is uitgestrooid in de kippennen, hier wordt het in de herfst zo'n kledierige modderboel, hopelijk lost dit het weer even op.



## Deze week in de pakketten, (onder voorbehoud van wijzigingen), zoals u ook weer op de website kan zien <https://www.demeanderbrummen.nl/weekinhoud-pakketten/> :

### Groente

biet\*, prei\*, veldsla\*, palmkool\*, en tomaten.

### Extra groente voor het luxe pakket:

komkommer\*, kruiden\* (zoals, witte, bruine, zwarte of kidney)

e.v.t rundergehakt

zout

e.v.t bouillonpoeder

e.v.t gerookte paprikapoeder

e.v.t. verse koriander ter garnering

(producten met \* zijn eigen teelt)

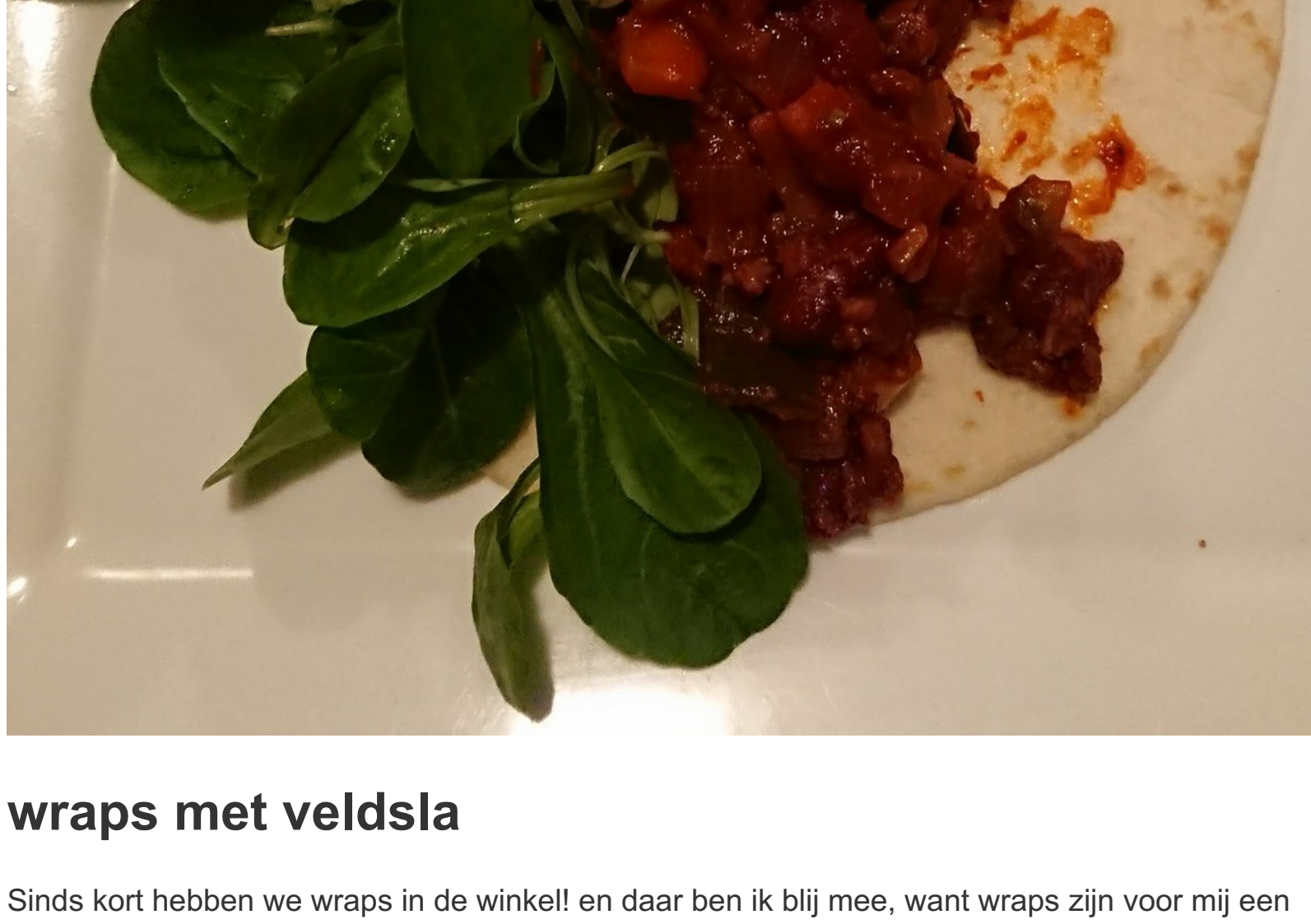
### help! een gekke groente!?

de koningsoesterzwam in het luxepakket ziet er misschien wat gek uit, maar smaakt heerlijk! ze heeft een stevige textuur en kan daardoor zeer goed gebruikt worden als vleesvervanger. zie hieronder voor recept en meer uitleg.

### Fruïtpakket

in het fruitpakket vind u deze week onder andere stoofpeertjes van eigen boom! rauw niet zo lekker dus, maar wel lekker warm voor gure herfstavonden!

eryngii



## wraps met veldsla

Sinds kort hebben we wraps in de winkel en daar ben ik blij mee, want wraps zijn voor mij een ideale manier voor een lekkere en snelle maaltijd, of juist om uit te breiden tot een feestelijk feestmaal! deze week houden we het simpel en snel, binnen een half uurtje op tafel.

(wist u trouwens dat van de meeste recepten die ik schrijf zo goed als alles bij ons in de winkel te koop is?)

### ingredienten:

Wraps

veldsla

een ui

paprika

tomatenpuree

een peper

twee tenen knoflook

bonen naar keuze (zoals, witte, bruine, zwarte of kidney)

e.v.t rundergehakt

zout

e.v.t bouillonpoeder

e.v.t gerookte paprikapoeder

e.v.t. verse koriander ter garnering

### Bereiding

Echt heel simpel.

Snijd alles klein.

bak de ui eerst aan, in een wok of hapjespan met een scheut olie. gehakt mag er ook vast bij. voeg dan de rest van de groente toe, samen met de peper, gehakte knoflook, en een snuf zout.

laat even op kleur komen, en voeg dan de tomatenpuree, uitgelekte bonen en een snuffje bouillonpoeder en paprikapoeder toe.

laat dit voor ongeveer tien minuutjes op laag vuur indikken terwijl je de wraps opwarmt.

je kunt aan tafel ieder zijn wrap laten vullen en vouwen, en eetsmakelijk!

### TIPS:

dit recept kun je als basis gebruiken, en je kunt er vanalles aan toevoegen, zoals creme fraiche, guacamole, maiskorrels, reepjes komkommer, geraspte kaas e.t.c.

varieer vooral de groente in dit recept voor wat er in het seizoen te krijgen is! zoals prei, flespoepoer, verse tomaten, courgette enzovoorts

leuke variatie is ook de wraps alvast te vullen en in een ovenschaal te leggen, smeer hierover nog wat tomatensaus of puree en geraspte kaas en laat even grillen in de oven!

dat was weer alles wat ik te vertellen heb.

vriendelijke groe(n)te, namens de tuinders van de Meander, Lea



Facebook pagina



Instagram pagina



Website



# De Meander

Biologisch-Dynamisch landbouwbedrijf

DE MEANDER

Zutphensestraat 296

6971 JR Brummen

tel./fax.: 0575-564227

e-mail: [demeander.bd@planet.nl](mailto:demeander.bd@planet.nl)

Deze e-mail is verstuurd aan [\[\[email\]\]](#). • Als u geen nieuwsbrief meer wilt ontvangen, kunt u zich hier [afmelden](#). • U kunt ook uw gegevens [inzien](#) en [wijzigen](#). • Voor een goede ontvangst voegt u [groenten@demeanderbrummen.nl](mailto:groenten@demeanderbrummen.nl) toe aan uw adresboek.

Laposta