

“DE ZANDBERG”

Maandelijks bericht over het wel en wee op onze boerderij

Nr 43 - Herfst 2014

Vallende blaadjes

Tsja, zit de zomer er zomaar al weer op. We waren nog even in de ontkenningfase vanwege het lekkere weer, maar ondertussen liggen er zoveel blaadjes op de oprit dat er geen ontkenning meer aan is: het is herfst. En met de herfst komen alle voorbereidingen voor de winter: bokjes en varkens slachten om de vriezers van onszelf en vrienden en kennissen te kunnen vullen, geiten naar de bok om voor melk voor volgend jaar te zorgen, groenten en fruit in weckpotten als wintervoorraad en bijen van voer voorzien om te zorgen dat ze na onze laatste slingerronde genoeg te eten hebben tot volgend voorjaar. De tabak uit de moestuin zodat de knoflook er in kan, de tomaten uit de tunnel zodat de wintergroenten er in kunnen, de compost van vorig jaar op de moestuinbedden en de blaadjes van dit jaar op de composthoop. Voer bestellen voor de vogeltjes, zodat we de hele winter een doorlopende voorstelling hebben als we de afwas doen. En dan willen we nog paddestoelen zoeken, boompjes en bollen planten, een nieuw voorraadje zeep maken en wat kruiden drogen voor thee.



‘s Avonds toch maar alvast een klein vuurtje in de kachel en een kaarsje aan voor het gezellig. En natuurlijk lekker plannen maken voor volgend jaar ...



Naar de bok

Zou het voor de geiten nu echt het hoogtepunt van het seizoen zijn? Uit logeren bij bokkenhouder John en dan op het moment suprême aan de bak met Johan of Cesar of Tjedmar of wie er dan ook maar als vrijwilliger door John wordt aangewezen? Echt romantisch gaat het er in elk geval niet aan toe: even wat om elkaar heen draaien, wat gekwijn (bok) en tegengesputter (geit) en dan hup erop en er weer af. Het is dat ze na een kwartiertje nog een keer mogen (ze zijn de eerste keer dan zo te zien al weer vergeten), anders was het gebeurd voor je er erg in had.



john met tjedmar

Nee, dan degene die niet aan de beurt is om gedekt te worden (Liesje in dit geval) ... die staat tot begin volgend jaar om de drie weken de boel een dag lang bij elkaar te blèren omdat ze nu toch écht écht écht wil en wel onmiddellijk! Ja sorry hoor, Lies, maar jij bent dit jaar aangewezen als onze winterse melkvoorziening en daar passen geen lammetjes bij. Volgend jaar weer ... In ieder geval is iedereen weer teruggekeerd van het logeerpartijtje en worden de lammetjes medio maart volgend jaar verwacht.



Naar de slager

Bij ons is oktober de slachmaand en het betekende dat we eerst op woensdagochtend 8 oktober afscheid namen van onze drie bokjes. We hebben ze die ochtend

voor zessen naar de slager gebracht en negen dagen later hebben we ze opgehaald in de vorm van gehakt, worst, lamsboutjes etc. Dat hoort nu eenmaal bij het seizoen; ook dat twee weken later onze twee varkens geslacht zouden worden. Het weekend ervoor hebben we ze laten ophalen door de mensen waar we ze ook van gekocht hadden (via het ruilen dit voorjaar van hun biggen tegen onze lammetjes) omdat zij een trailer hebben en we samen zo wat transportkosten konden uitsparen (de slager komt varkens altijd ophalen en dan haalt het niet uit of hij er ergens twee of vier meeneemt). De twee biggenmannen wandelden hier doodgemoedereerd de trailer in en hebben na een mooie Zandbergtijd nog een paar fijne dagen bij hun familie elders door kunnen brengen.

Grootste varken

Schatting: 80 kg schoon aan de haak

- reuzel
- 2x wangetjes (om te stoven)
- kop in 4 delen
- 2 achterpoten elk in 2 delen; daarvan 2 bovendelen verwerken tot hamschijven
- 2 achterhammen verwerken tot
 - 1 kg rauweham (broodbeleg)
 - 1 kg gekookte achterham (broodbeleg)
 - 1 noothammetje
 - zoveel mogelijk stukken fricandeau van 500g elk
 - en verder schnitzels, oesters, hamlappen
- 2 karbonadestroken verwerken tot
 - 1x schouderkarbonade met been aan 1 stuk (ongeveer 8 ribben)
 - 1 kg bakbacon (broodbeleg)
 - en verder schouderkarbonades, ribkarbonades, haaskarbonades, filetlapjes, procureurlapjes
- 1x kwart buik verwerken tot stukken zuurkoolspek van 200 gram elk met zwoerd
- 1x kwart buik verwerken tot stukken zuurkoolspek van 200g elk zonder zwoerd
- 1x halve buik verwerken tot speklapjes
- vetspek
 - mag voor zover nodig in de worst (zie Algemeen)
 - wat gesneden lardeer- en bardeerspek
 - rest in stukken van ongeveer 300g
- 2 schouders / voorbout verwerken tot
 - 1 kg snijworst (broodbeleg)
 - rest mag in de worst / rollade (zie Algemeen)
- 2 voorpoten elk in 2 delen
- zwoerd mag in de worst (zie Algemeen)
- lever in 4 delen, overige organen hoeven niet verdeeld

Uiteindelijk zijn ze geslacht en de gewichten bleken 66 en 91 kilo. Toch wel zware jongens, dus. Deze week worden ze verder uitgesneden en verwerkt volgens een uitgebreide instructie die Mary-Ann aan de slager heeft gegeven: s.v.p. verwerken tot koteletjes, hammetjes, rollades, kinnebakspek, wangetjes, broodbeleg, lendestuk en nog veel meer. Afijn, een enorme berg te verpakken en te verdelen wat a.s. donderdag gaat gebeuren. Dan staat Mary-Ann samen met onze vriendin Hetty de hele dag in een koelruimte om een goede 160 kilo vlees richting consument te begeleiden want wij gaan het niet allemaal zelf op kunnen eten natuurlijk. Spannend of het allemaal goed afloopt want voor ons was het dit jaar de eerste keer met varkens en met zo een enorme berg, die netjes en tijdig en ook kostenefficiënt moet worden weggewerkt.



In de winterstand

Hadden we u al verteld dat we nog een keer honing geslingerd hebben? De eerste keer was in het voorjaar, op 18 mei om precies te zijn en toen hadden we ongeveer 9 kilo. Nu hebben we op 23 juli nog eens geslingerd met als resultaat 27,7 kilo honing. Daar kunnen we dus wel even mee vooruit! Van de 9 volkjes die we op het hoogtepunt van het seizoen hadden hebben we er één weggegeven en één uit de kast gezet omdat ze véél te agressief waren. Alle pogingen tot een vreedzame oplossing werden door de dames steevast met geweld beantwoord, dus toen hebben we er maar rigoureus een eind aan gemaakt door ze uit hun kast te schudden. Ze hebben nog zeker twee weken in weer en wind in het gras gelegen, maar toen hebben ze het toch opgegeven en zijn naar elders vertrokken. Hopelijk een beetje uit de buurt!

De overige 7 kasten hebben we behandeld tegen varroamijt en vervolgens rijkelijk van voer voorzien. Voor ons doen is 7 kasten wel een beetje veel (als je zwermen gaat maken volgend jaar heb je opeens 14 kasten, en die hebben we niet eens!), maar goed: je moet altijd maar zien of ze allemaal de winter doorkomen. En je kunt er altijd nog een paar bij elkaar voegen.



Voorlopig zit het bijenseizoen er echter op, al denken de bijen zelf daar anders over. Met het mooie weer zaten ze massaal op onze klimop!



Oogsten en verwerken

Een groot deel van onze tijd wordt in dit seizoen in beslag genomen door het aanleggen van een wintervoorraad. Zo zijn er ruim 300 kilo appels naar Mobipers gegaan, waar ze gedeeltelijk tot

gepasteuriseerd sap zijn verwerkt (om zo te drinken) en gedeeltelijk tot onpasteuriseerd sap (om cider van te maken).



De cider heeft gezellig staan gisten op een verwarmingsmatje in de woonkamer (bloop ... bloep ...bloop) en is nu buiten aan het klaren. Daarna kan het de fles in en dan maar afwachten tot het weer zomer wordt (want cider drink je natuurlijk niet in de winter)!



En verder is er natuurlijk het nodige in (weck)potjes beland: diverse soorten jam, zachtfruit en pruimen op sap, zuurkool, rode kool en stoofpeertjes. En we hadden dit jaar weliswaar een waardeloos sperciebonenjaar, maar daarentegen wel veel mooie soorten droogbonen!



Overig nieuws

- Al een paar weken horen we midden in de nacht, en ook soms 's avonds, een hoop misbaar van de uilen alhier. Wat kunnen die vogels een herrie maken. Van de burens begrepen we dat er kerkuilen zitten – zij hebben ze althans gezien (wij nog niet). Best apart en daarmee staat deze uilensoort maar mooi op de Zandbergse bezoeklĳst, naast steenuil, bosuil en ransuil;
- Minder mooi nieuws is dat we inmiddels al enkele keren een dode vogel (of eigenlijk: het kopje ervan) op de deurmat aantreffen. Nou is dat met een koolmeesje nog tot daar aan toe, maar een roodborstje heeft al weer een hogere zieligheidsfactor en een watersnip is helemaal uit den boze, om te mogen vangen door Moos of poes. Nee, ook niet door poes B53;



- Het gaat trouwens prima met laatstgenoemde. Groeit keurig. Was, is en blijft waarschijnlijk reuze doortastend en ondernemend, en kan prima muizen vangen. Een echte buitenpoes die graag naar binnen piept, er dan meteen wordt uitgezet en bepaald niet lijkt te lijden onder een verblijf in het veld, op zolder en in een kartonnen doos op het terras. We noemen haar ook wel 7637-POES omdat je haar zo lekker op kunt pakken en als ze spint (wat ze dan vrijwel altijd doet) als een telefoonhoorn tegen je oor kunt houden. Hallo, met de poes? Prrr-prrrr, prrr-prrr....;
- Een van de staldeuren begon er steeds ellendiger uit te zien, lees: was nagenoeg doorgerot en moest hoognodig vervangen worden. Dat betekende dus een Project, en het is helemaal geslaagd. Vanaf nul (nou ja, vanaf een stapeltje ruwe, onbezaagde planken) is met noeste vlijt een mooie deur gemaakt waar we het oude hengselwerk weer op plaatsten (met name omdat de duimen te breed waren voor de nieuwe hengsels en we geen zin hadden om nieuwe duimen in de stijlen te zetten). Sluit perfect, ziet er prima uit en zorgt er voor dat de geiten in het achterdeel netjes tochtvrij kunnen wonen.



**boycot vluchtelingen
burenruzie**

**als je de krant leest
kom je steeds
tot de conclusie dat
groentesoep
de oplossing
voor alles is**

Loesje

Postbus 1045
6801 BA Arnhem
www.loesje.nl

agenda

oktober 2014

- varkensvlees verpakken en distribueren
- laatste groente oogsten en inmaken
- laatste kruiden oogsten en drogen

november 2014

- knoflook planten
- zeep maken
- cider bottelen

december 2014

- moestuinplan 2015 afronden
- zaad en pootgoed bestellen

Als je meer wilt weten over één van deze activiteiten kijk dan snel op onze website: www.dezandberg.org

Tot de volgende nieuwsbrief!



5 september 2014!