GREEN AGE

NATUURLIJK, FAIR & JAMMIE

GreenAge “Van Hollandsche Bodem”

VAN HOLLANDSCHE BODEM

Ode aan culinair erfgoed uit eigen land

Nederland heeft aardig wat “best bewaarde culinaire geheimen” en daarnaast is er een waslijst aan (bijna?) vergane glorie. Authentieke producten met een hoog nostalgisch gehalte die in de hedendaagse keuken in hoog tempo aan terrein winnen en (weer) gekoesterd worden. Probleem is alleen dat het puur Hollandse culinair erfgoed door de jaren heen grotendeels is verdrongen door inferieure massaproductie. Je moet echt heel goed zoeken, wil je de pareltjes nog vinden en dan ook nog van de hoogste kwaliteit. Maar… GreenAge zou GreenAge niet zijn als ons dat niet gelukt was! Met trots presenteren wij de “GreenAge Van Hollandsche Bodem” productlijn. 100% natuurlijk, fair en jammie, 100% Van Hollandsche Bodem!

Natuurlijk:
niets anders dan het pure product, zoals de natuur het bedoeld heeft

Fair:
eerlijk gekocht voor een eerlijke prijs

FAIRTRADE MAX HAVELAAR

& Jammie:
biologisch is niet alleen gezonder, het is ook zo ontzettend veel lekkerder!

Gemaakt door de natuur, verzorgd door de mens...

KAPUCIJNERS UIT GRONINGEN

"Verboden regendansjes te doen in het najaar!"

Niet zomaar Van Hollandsche Bodem, nee: alléen Van Hollandsche Bodem. De kapucijner is een typisch Hollandse boon (ook al heeft hij qua uiterlijk meer weg van een erwt) en deze vind je dan ook praktisch alleen in Nederland. De kapucijner is het voorbeeld van een gewas wat verdrongen is door "gewonere" erwten en bonen – terwijl eeuwenlang kapucijners op zowat op iedere eettafel in Nederland stonden. Kapucijners zijn een beetje moeilijke peulvruchten voor een boer. Ze brengen stikstof in de grond (hoera voor deze natuurlijke bemesting van de bodem!) maar zijn wanneer ze in de buitenlucht te drogen hangen, uiterst kwetsbaar voor water. En in ons land regent het nu eenmaal op onvoorspelbare basis en helaas ook relatief veel. Dat laatste heeft veel boeren ertoe bewogen om eind jaren tachtig de gedroogde bonen business voorgoed vaarwel te zeggen. Zo niet boer Piet uit Groningen. Piet heeft een zwak voor (Hollandsche) oergewassen en teelt met toewijding, geduld en vakmanschap onder meer deze kapucijners, die hij – zoals het oorspronkelijk ook hoort – handmatig plukt en te drogen hangt op "ruiters" – een soort houten rekken die ervoor zorgen dat de bonen de grond niet raken. En ja, deze staan buiten, op de akkers. Verboden regendansjes te doen in Groningen dus in het najaar.

BRUINE BONEN UIT ZEELAND

De retro boon van de lage landen!

In de afgelopen 30 jaar is de landbouwgrond in Nederland waarop bruine bonen geteeld worden, afgenomen van ruim 3500 ha naar 1200 ha. Biologische bruine bonen zijn nog schaarser. Zeeland is de belangrijkste provincie voor de "professionele" bruine bonen teelt en gelukkig, kom je daar nog de traditionele biologische bruine bonen boer tegen. GreenAge heeft voor jou Zeeuwse bruine bonen van uitzonderlijke kwaliteit: niet melig of korrelig maar vol van smaak en ook nog eens relatief snel klaar! Want daarin ligt het geheim van echt goed klaargemaakte bruine bonen: niet lang maar juist kort garen waardoor ze lekker knapperig blijven en niet uit elkaar vallen.

GreenAge is ons antwoord op jouw vraag naar

OMMELANDER & ZEEUWSE WITTE

Van bijna vergeten en uitgestorven, tot geliefde vernieuwende oerrassen!

GreenAge introduceert met trots en groot plezier 2 echte Hollandsche oertarwerassen: Ommelander en Zeeuwse Witte. Oertarwerassen die praktisch van de Hollandsche Bodem verdwenen waren – sterker nog – met uitsterven werden bedreigd. Maar mede dankzij boer Piet, kregen ze een nieuwe kans. Met zijn voorliefde voor oude, oorspronkelijke gewassen, startte hij met slechts een handje verkrijgbare Ommelander en Zeeuwse Witte tarwekorrels. Jaar na jaar, beetje bij beetje, groeide zijn areaal en trots zijn wij, dat wij nu deze bijzondere tarwerassen van hem mogen kopen. Authentiek, niet doorgeteeld en veredeld, maar precies zoals het vroeger was.

Ommelander en Zeeuwse Witte hebben beiden uitstekende bakkwaliteiten (dus zelf malen tot meel en er brood van bakken is een absolute aanrader). Maar juist dit soort pure granen zijn misschien wel veel leuker om als hele korrel te verwerken. Gedroogde tarwe is vrij hard, dus goed weken is aan te raden. Daarna koken in ruim water, afgieten en af laten koelen. Daarna kun je je fantasie de vrije loop laten en de korrels warm, koud, zoet en hartig gebruiken. Kijk op www.greenage.nl voor recepten en tips.

gezond, verantwoord en gewoon... jammie!

SPELT VAN HOLLANDSCHE BODEM

Het gouden graan uut Grunn!

"Kloosterburen, eind juli. De ondergaande zon schijnt over het Groningse wad, de kwelders en de speltvelden. Ze geeft de volle, rijpe aren een warme roodbruine gloed. "Een vroege oogst dit jaar," besluit Ale, de teler van wie GreenAge dankbaar 100% natuurzuiver oerspelt koopt. In september, zijn de geoogste aren bijna droog en zijn de speltkorrels klaar om uit hun hoesjes geklopt te worden. Klaar voor hun reis naar de zakjes van GreenAge waarop trots de kreet "Van Hollandsche Bodem" staat."

Spelt is een oergraan. Of liever gezegd, spelt WAS een oergraan, bijna overal tenminste. Sinds enkele jaren is spelt vanwege de gezonde eigenschappen en voordelen van het graan ten opzichte van bijvoorbeeld tarwe, aan een ontegenzeggelijke opmars begonnen. Overal kom je spelt tegen en in allerlei verschijningsvormen en bewerkingen, van koekje tot pasta, van meel tot cracker. Iedereen (boer, merk, winkel, kookboekenschrijver, etc.) wil letterlijk een graantje meepikken van dit bijzondere graan. En net met zoals zoveel succesproducten het geval is, zie je dat er gezocht wordt naar manieren om spelt nog rendabeler te maken, er nog meer en vooral sneller geld mee te verdienen. Het aantal kilo's wat een hectare spelt opbrengt, ligt aanzienlijk lager dan wat een hectare tarwe oplevert en biologische teelt brengt nou eenmaal een groter risico mee dan conventionele teelt: het is vatbaarder voor de grillen van de natuur en voor bijvoorbeeld ziekten en insecten. Spelt is daarom het slachtoffer geworden van veredeling en doorteling. Met als doel het sterker te maken. Maar het tegendeel is het geval, want zowel de smaak als de gezonde eigenschappen leveren erop in. Bijna 100% van alle spelt op de Nederlandse markt is inmiddels veredeld en doorgeteeld en bevat genetisch gezien in sommige gevallen tot zelfs bijna 95% tarwe. Een alles behalve "fair" fenomeen wat GreenAge betreft.

Wereldwijd zijn er nog maar enkele 100% natuurzuivere speltrassen. Oberkulmer Rotkorn is er daar één van. In Kloosterburen, Groningen, pal aan de Waddenzee, teelt boer Ale dit oergewas wat nog precies hetzelfde is als honderden jaren geleden. Wanneer je naar Ale's akkers kijkt, zie je meteen het verschil met een veld vol tarwe. Tarwe staat kaarsrecht, alle halmen zijn even lang. Spelt heeft een eigen wil: het komt op waar het wil en kiest zelf de kant waarheen het groeit. Lange en korte halmen wisselen elkaar af en dat heeft de natuur niet voor niets gedaan: bij een flinke windvlaag vangen de korte halmen de grotere op: ze knakken niet maar blijven allemaal trots overeind. Hetzelfde geldt voor de aren: tarwe staat recht omhoog, de aren van spelt hangen omlaag. Daarom loopt er geen water in wanneer het regent, maar erlangs. Spelt beschermt zichzelf tegen de onvoorspelbaarheid van de natuur. De korrels zitten stevig verpakt in hun hoesjes en de zaden worden met een reden met hoesjes en al gezaaid: ze beschermen de zaden in de grond tegen teveel vocht, kou, ziektes en eventuele beestjes. Ale is waarschijnlijk Nederland's enige boer die 100% oerras spelt teelt. En GreenAge brengt deze met gepaste trots en eer op de markt onder het Van Hollandsche Bodem assortiment. GreenAge spelt is oer, stoer, gezond en ….buitengewoon jammie!

PS: speltkorrels zijn bijzonder makkelijk te bereiden. Een uurtje weken in koud water en daarna 20-25 minuten koken is alles. Juist van de korrels maak je stoere gerechten met de volle smaak van spelt en al het goede van dit graan. Zoals een warm speltontbijtje & spelt-bospaddenstoelensoep!

Voor meer informatie, recepten en tips: www.greenage.nl