



MASH NEWS

WINTEREDITIE 2020/2021

JANSEN-DONGEN

WWW.JANSEN-DONGEN.NL

WINTEREDITIE

Maak kennis met ons teeltsysteem, assortiment en de laatste ontwikkelingen.

Bewust
Overwogen
Teelt-
Systeem



Wij geloven dat het altijd duurzamer kan en streven hier ook naar.

Met BOTS gaan we dan ook een stap verder dan anderen op het gebied van milieu en biodiversiteit.

I'M GREEN FOLIE

Duurzaamheid is belangrijk in onze gehele keten; dus ook bij het verpakken van onze producten.

Suikerriet is zo'n duurzamere oplossing. Er komen vrijwel geen fossiele grondstoffen aan te pas. Dat zorgt weer voor een kleine carbon footprint. En het materiaal is 100% recyclebaar en kan meerdere keren gebruikt worden.

Neem bijvoorbeeld onze Bewust verpakking van suikerriet:



ERKENDE STREEKAARDAPPEL

Op het eiland de Hoeksche Waard worden de verrukkelijke Hoeksche Rooie aardappelen geteeld.

Bij Klompe, onze teler, ligt de focus al sinds de oprichting op duurzame landbouw en gezonde grond.

De eerste Hoeksche Rooie van het jaar worden zelfs met de hand gerooid.

Die wil je proeven!



Zilte heerlijkheden

Steeds meer grond wordt als gevolg van verzilting ongeschikt voor landbouw.

Maar daar hebben onze telers op Texel iets op gevonden:

zouttolerante landbouw



Door gebruik te maken van zilte landbouw, kan verzilte grond weer bruikbaar worden en is minder zoetwater nodig.

De Texels Specials wortelen en aardappelen hebben een verrassende smaak...



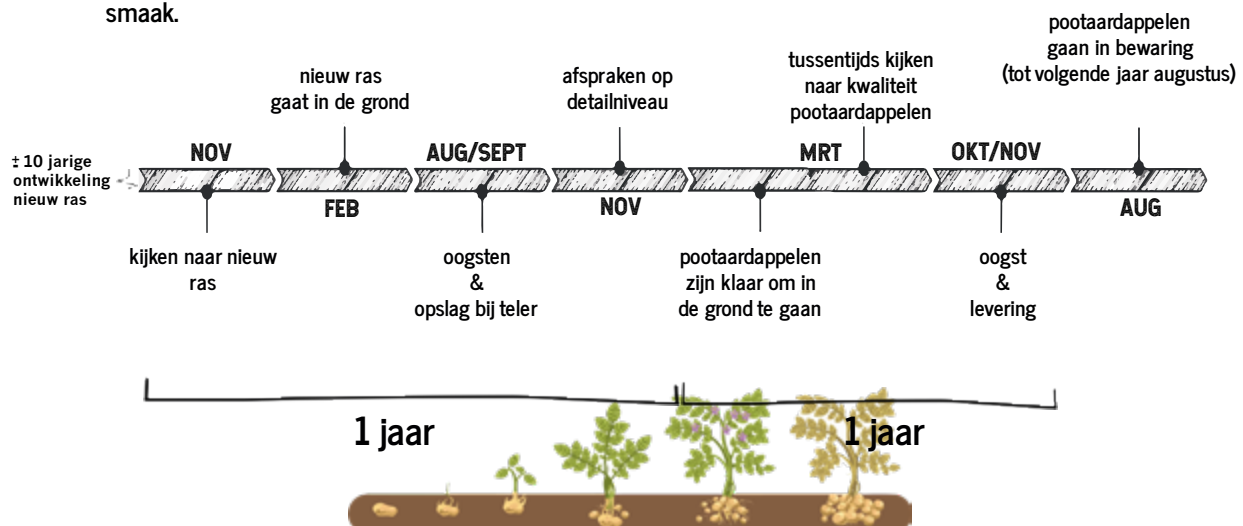
Bewust Overwogen Teeltsysteem

Teeltsysteem	Akkerranden	Insectenhotels
De teelt wordt gedaan volgens het eigen teeltsysteem BOTS, waarbij de nadruk gelegd wordt op het milieu en de biodiversiteit van het omliggende gebied. Met dit teeltsysteem, waar ook andere milieueisen onder vallen, gaan we een stap verder dan anderen. 	1% van het areaal wordt gebruikt voor akkerranden en bloem- en kruidenrijk weidegebied. Dit lijkt op het eerste oog misschien niet veel, maar het is te vergelijken met tientallen voetbalvelden vol bloemen en kruiden. 	We hebben onze telers insectenhotels geschonken. Op deze manier wordt er naast de bloemrijke akkerranden nog iets extra's gedaan voor de insectenpopulaties. 

CYCLUS AARDAPPELTEELT

Aan de basis van een goed resultaat staan sterke en solide rassen.

Bij het kweken van nieuwe rassen wordt rekening gehouden met resistentie tegen aardappelziekten én natuurlijk uiterlijk en smaak.





AARDAPPELTEELT OP MALTA

Wat maakt de Malta aardappel zo speciaal?

Dit is niet een bepaald ras, maar een verzamelnaam voor aardappelen die afkomstig zijn van het eiland. De aardappelteelt op Malta is zeer kleinschalig en arbeidsintensief. Het merendeel van de telers beschikt over een paar kleine akkers die rondom beschermd worden door een muur van stenen.

In de grond zitten veel stenen die gebruikt worden om de muren te realiseren.

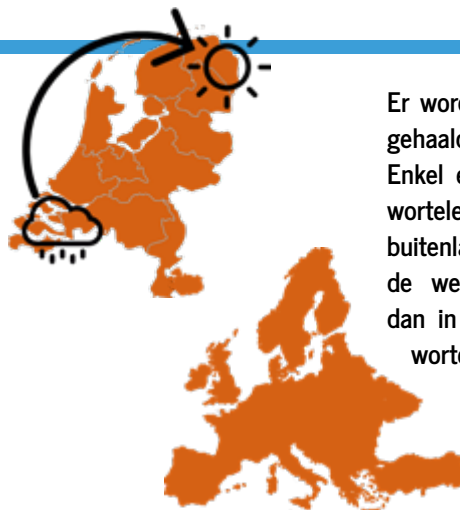
De aardappelen hebben een erg zachte schil en zijn romig van smaak. Hierdoor zijn de aardappelen goed te gebruiken om te koken, maar ook om te bakken of in de oven te poffen.

WORTELTEELT

Wortelen zijn gevoelig voor weersverandering.

Bij veel neerslag kunnen de wortelen bijvoorbeeld niet van het land gehaald worden. Regen in het zuiden? Nou, dan halen we onze wortelen uit het noorden van Nederland!

De teelt is verspreid over het hele land, zodat we altijd verse wortelen kunnen leveren.



Er wordt zoveel mogelijk uit Nederland gehaald in verband met duurzaamheid. Enkel een gedeelte in het jaar worden wortelen geïmporteerd uit het buitenland, omdat daar op dat moment de weersomstandigheden idealer zijn dan in Nederland voor goede kwaliteit wortelen.

ONDERDEK

Er wordt voor de winterpeen teruggegrepen naar een ouderwetse teelt- en bewaarmethode:

ONDERDEKTEELT

Na het groeiseizoen blijft de wortel in de grond zitten. De wortelen worden bedekt met een dikke laag stro en folie om ze tegen vorst te beschermen.

Pas als de wortelen nodig zijn, worden ze gerooit. Op deze manier kunnen we het hele jaar rond verse wortelen leveren.



ZILTE SPECIAL

Zouttolerante landbouw op Texel creëert nieuwe mogelijkheden voor de hele wereld.

Verzilting maakt steeds meer grond ongeschikt voor landbouw. Doordat te veel zout achterblijft in de bodem groeien er geen gewassen meer. Nu al is hierdoor één vijfde van alle landbouwgrond ter wereld onbruikbaar. Dit vormt een bedreiging voor de groeiende wereldbevolking.

Op Texel hebben we de oplossing gevonden om verzilte grond toch productief te maken: zouttolerante gewassen.

Natuurlijke gewassen die wél groeien op een zilte bodem. Onze zilte aardappelen en wortelen zijn geteeld op akkers die zijn geïrrigeerd met brak water, en zijn het bewijs dat de methode werkt en inzetbaar is op plaatsen waar dringend behoefte is aan landbouw mogelijkheden waarmee de zoetwatervoorraad wordt behouden als drinkwater.

Zilte groenten zijn niet alleen een duurzame oplossing voor verzilting, ze zijn ook erg voedzaam en lekker.

Zilte aardappelen en wortelen zijn echte Texels Specials!



Aardappelen poffen is hot.

Gemak en kwaliteit, dat is een must voor de consument. Niet gek dat de pofaardappel een van onze favorieten is; je doet de oven aan, aardappelen erin en poffen maar. Met schil en al!

Het gemak wordt zelfs nog groter door de innovatie van oven- en magnetronbestendige duurzame schaaltes met pofaardappelen én kruiden er al in.

Een uitstekend aardappelras om te poffen is de Santé aardappel. Ze is groot en vastkokend, maar na het poffentoch kruimig van binnen, perfect.

Wij denken graag mee aan een kwalitatieve, lekkere combinatie met duurzame verpakking!



DUURZAAM

ZEKER ZEEUWS

Rode pipo is een oud vrij ras dat rond 1981 veelvuldig geteeld werd in Zeeland.

Na 2008-2009 is het ras in de vergetelheid geraakt. Zonde!

In 2018 maakte de Rode Pipo gelukkig haar comeback. Dit is namelijk een heerlijke winterse iets kruimige aardappel met een rode schil en een iets zoetige smaak. Ze is ook rijk aan vitamine C.



**ZEKER
ZEEUWS**
STREEKPRODUCT

Wie bedenkt zo'n naam?! Check dit filmpje over de herkomst van de Rode Pipo.
<https://rodepipo.nl/>

UIENHUIS

Nederlandse uien en knoflook

Uien staan volgens het voedingscentrum op de eerste plaats binnen de top 10 meest gegeten groenten in Nederland.

Hoe heerlijk is het ook om een lekker uitje of een paar tenen knoflook te fruiten in de pan?

Het assortiment uien en knoflook dat we aanbieden is enorm. Het uienhuisje zorgt dan ook voor een mooie presentatie van de gele en rode ui in netjes, tot gedroogde knoflook in prachtige strengen.



UITDAGINGEN IN DE TEELT

Het eerste jaar zonder kiemremming.

Het gebruik van chloorprofam (CIPC) voor kiemremming in aardappelen is vanaf 1 juli 2020 verboden in de EU.

Er is nog weinig ervaring in het gebruik ervan, maar er zijn al wel alternatieve kiemremmers, zoals MH of Biox-M.

Biox-M, ook wel muntolie, is erkend in het biologische lastenboek als kiemremmer. Muntolie verbrandt de kiemen waarbij een intense muntgeur vrijkomt. Uit smaakonderzoek is geble-

ken dat er geen smaakafwijking aanwezig is bij de aardappelen na het koken.

Deze opties betekenen voor bijvoorbeeld de opslag andere omstandigheden zoals; het gewas moet in goede conditie zijn (geen stress en/of afrijping), geen te hoge temperaturen en geen regenval binnen 12 uur na behandeling.

Gezien de schaal waarop CIPC gebruikt werd in de EU, is de impact van dit verbod op de volledige aardappelketen aanzienlijk. Het verbod op CIPC zorgt dus voor een grote uitdaging binnen de sector.



2020 UITSTEKEND AFGESLOTEN

De laatste weken van 2020 heeft de uienhandel een flinke boost gekregen.

Nog niet eerder is er een jaar geweest waarin zoveel uien zijn geëxporteerd. Het totale exportcijfer van seizoen 2020/2021 staat op 736.292 ton, tegen 665.028 ton over het afgelopen jaar. Op basis van deze cijfers wordt gesteld dat het resultaat tot de jaarwisseling de beste ooit is.

Laten we dit nieuwtje over de Nederlandse ui vieren met een lekker uiengerecht:

**GEVULDE RODE UI
MET CHAMPIGNONS,
GROENE KRUIDEN EN
KNOFLOOK**

Recept

4 PERSONEN | 30-60 MIN

INGREDIËNTEN

- 6 grote, rode uien
- 20 champignons
- 2 eetlepels gehakte peterselie
- 2 eetlepels gesneden bieslook
- 2 fijngesneden bosui
- 1 fijngesneden teentje knoflook
- 1 eetlepel roomboter
- 1 theelepel tomatenpuree
- 2 eetlepels cognac
- 4 tot 6 eetlepels slagroom
- 4 eetlepels paneermeel
- 4 theelepels roomboter
- zout en versgemalen peper
- 1 pakje meergranenrijst

VOORBEREIDING

Bereid de meergranenrijst volgens de aanwijzingen op de verpakking en houd deze warm (of verwarm hem later in de magnetron). Pel en halveer de uien en kook ze in ruim water met wat zout. Schep ze vervolgens uit het kookvocht en laat ze afkoelen. Hol vervolgens de uien uit, zodat er als het ware bakjes ontstaan.

BEREIDINGSWIJZE

Hak de uitgehaalde ui fijn evenals de champignons. Bak deze in 1 eetlepel roomboter lichtbruin samen met de knoflook en de bosui. Roer nu de tomatenpuree erdoor. Voeg dan de cognac, room, peterselie en bieslook toe en breng het geheel op smaak met peper en zout. Laat dit mengsel even inkoken en afkoelen. Plaats de uienbakjes op een ingevette ovenschaal en vul ze met het uienmengsel. Bestrooi de gevulde uien met paneermeel en leg hier een lepeltje boter op. Zet de uien in een voorverwarde oven op 200 graden Celsius en laat ze in ca. 5 minuten goudbruin worden.

SERVEERTIP

Plaats de uien op voorverwarde borden en serveer met de meergranenrijst.



Aardappelbier!

W at zeg je daar?

Jazeker, je leest het goed. Bier van aardappelen.

We doen niet aan grenzen als het gaat om innovatie op het gebied van productverwerking en duurzaamheid. Wij gaan verder.

Met die gedachte is het idee ontstaan om te kijken wat de zoete aardappel nog meer te bieden heeft.

Wat wij stiekem al wisten, maar waar we ons iedere keer weer over verbazen, zijn de grenzeloze mogelijk-

heden die deze zoete schat te bieden heeft.

Dit biertje is ontwikkeld in samenwerking met een Dongense brouwerij.

De samenwerking tussen de twee van innovatieve en van oudsher Dongense boeren bedrijven, maakt dit een uniek biertje. En dat proef je!



MY PRECIOUS SWEET POTATO ALE

PACKAGING

G edereen laat zich verleiden door verpakkingen.

Vorig jaar bestond 40% van de wereldbevolking uit Gen Z. De opvolgers van de millennial. 70% van Gen Z is bereid meer uit te geven aan merken waarmee ze een band voelen en geassocieerd willen worden.

Gelijktijdig groeien we naar de piek van vergrijzing en zijn ook veel andere generaties milieubewuster. De trend richting duurzame beslissingen maken blijft stijgen.

Daarentegen zal de invloed van de coronacrisis een blijvende verandering teweegbrengen in de verpakkingindustrie. De noodzaak stijgt voor hygiëne waarbij de crisis de discussie voedt rond plastic verpakkingen.

Maar hoe ontwikkelt dit zich door in de toekomst? Hoe zorg je ervoor dat jouw verpakking opvalt in het schap én online?

Wij denken graag mee aan de ontwikkeling van een aantrekkelijke én duurzame verpakkingsmogelijkheid.

ONZE DUURZAME BANDEROL VERPAKKING



