

Fries levend erfgoed
Werken aan verscheidenheid

Friese landbouwgewassen



www.frieserassenengewassen.nl
info@frieserassenengewassen.nl

Platformreeks nummer 9, december 2017

Samenstelling en tekst: Johannes Spyksma

Foto's: voorzover niet anders aangegeven: Simon Bosma en Pat Zijlstra

Grafische verzorging: STIP, Leeuwarden, www.stipwerk.nl

Prijs losse verkoop: €7,50.

Bank: NL 16 TRIO 01976 46 174 ten name van penningmeester Werkverband Friese Rassen te Burgum.

Deze brochure is een uitgave van het 'Platform Friese Rassen en Gewassen' waarin de organisaties die zich richten op het behoud van de Friese landbouwgewassen, dierenrassen, fruitrassen en oorspronkelijke houtige gewassen samenwerken.

FRIESE EN MET FRYSLÂN VERWANTE LANDBOUWGEWASSEN

In deze brochure wordt verduidelijkt om welke landbouwgewassen het gaat en hoe ze op diverse locaties al worden toegepast.

De Friese en met Fryslân verwante landbouwgewassen kunnen in een negental groepen verdeeld worden: meelvruchten, peulvruchten, olievruchten, ui- en wortelgewassen, knolvruchten, bloemgewassen, steelgewassen, bladgewassen en groenbemesters.

Voor het voortbestaan van deze gewassen is het van belang dat ze op zoveel mogelijk plekken geteeld worden.

De landbouwgewassen worden als onderdeel van het 'Platform Friese Rassen en Gewassen' in stand gehouden en vermeerderd door het 'Werkverband Friese Rassen' (www.werkverband-frieserassen.nl). Ze behoren tot de collectie van het Werkverband.

Het voorlichtingsproject waarvan de eerder verschenen brochure over de Friese landbouwgewassen deel uitmaakte, werd gefinancierd door het Fonds Je Maintiendrai, de Meindersma-Sybenga Stichting, de Van Helomastichting, de Boelstra-Olivierstichting, de P.W. Janssen's Friesche Stichting en de Stichting Zeldzame Huisdierrassen. De provincie Fryslân subsidieerde deze tweede versie.

Inleiding

Deze brochure biedt een inkijkje in een deel van de werkzaamheden van het 'Platform Friese Rassen en Gewassen'. Dit samenwerkingsverband stelt zich ten doel de Friese en met Fryslân verwante dierenrassen, fruitrassen, landbouwgewassen en houtige gewassen in stand te houden en voorzover zinvol, het gebruik ervan te bevorderen.

Argumenten:

- Instandhouden en vermeerderen levend Fries erfgoed
- Versterken agro-biodiversiteit
- Bijdrage Friese streekproducten
- Bijdrage Fries cultuurtoerisme
- Bijdrage bewust consumeren
- Regionale voedselproductie dicht bij de consument brengen

Behalve aan rassen en gewassen die in de provincie zijn ontstaan, besteedt het Platform ook aandacht aan de gewassen die in Fryslân eerder wel voorkwamen, maar nu ontbreken of zeldzaam zijn geworden.

Deze brochure gaat over de Friese en met Fryslân verwante *landbouwgewassen*. Het Platform hoopt akker- en tuinbouwers, hobby-tuinders, eigenaren van cultuurtoeristische voorzieningen, landgoederen, historische boerderijen en anderen er toe te bewegen de in deze brochure getoonde voorbeelden van het levend Fries erfgoed toe te passen. Om dezelfde reden wordt deze brochure verspreid onder beheerders van kinder- en zorgboerderijen, gemeenten, initiatiefnemers van dorps- en wijkprojecten, campinghouders en beheerders van natuurterreinen. In deze brochure wordt ook verduidelijkt hoe de Friese landbouwgewassen een plek kunnen krijgen binnen het onderwijs.

Uiteraard wordt ook aandacht besteed aan de mogelijkheden om producten, afkomstig van sommige Friese en met Fryslân verwante landbouwgewassen, te vermarkten. De recepten in deze brochure kunnen daaraan bijdragen.

Platform Friese Rassen en Gewassen

Meelvruchten

Bij de met Fryslân verwante meelvruchten horen een aantal granen en een tweetal boekweitvariëteiten. Tot de granen worden in de collectie twee roggerassen, twee tarwerassen, drie gerstrassen en vier haverrassen gerekend.

Op de Friese zandgronden werd na de ontginning van de heide onder meer *Sint Jansrogge/Sint Jânsrogge* verbouwd. Het is een wintergewas dat vroeg, vaak al in de stoppel, gezaaid en rond Sint Jan geoogst wordt. Rogge is vooral geschikt om er roggebrood mee te bereiden. Het is ook een grondstof bij het maken van ontbijtkoek. Het lange stro van de St. Jansrogge is geschikt om er siervoorwerpen mee te maken. In een Duitse genenbank wordt de *Amelander Rogge/Amelander Rogge* bewaard. Een naar Nederland verzonden monster werd door de Genenbank in Wageningen vermeerderd. Ondertussen wordt het weer op Ameland verbouwd. Na de oogst wordt het gemalen. De Amelander bakkers prijzen het vanwege de gunstige bakeigenschappen.



Zwarte Haver President/Swarte Hjouwer Presidint

Met name op de Friese klei werd tarwe verbouwd. Een belangrijk gewas was de *Wilhelminatarwe/Wilhelminaweet*. Het meel van de *Japhet Zomertarwe/Japhet Simmerweet* werd - evenals de *Wilhelminatarwe* gebruikt bij het maken van brood.

Een drietal gersten zijn met Fryslân verwant: de *Zesrijige Wintergerst/Seisrigige Winterkoarn* en een tweetal zomergersten: de *Vierrijige Zomergerst/Fjouwerrigige Simmerkoarn* en de *Terschellinger Zomergerst/Skylger Simmerkoarn*. Gerst wordt onder meer gebruikt als veevoer. Het bevat weinig gluten, met tarwe vermengd kunnen er platte broden mee worden gebakken. Van gerst wordt ook gort gemaakt. De Terschellinger tweerijige zomergerst werd van ouds gebruikt voor het maken van bier.

Was de heide ontgonnen, dan werd op de Friese zandgronden *Zwarte Haver/Swarte Hjouwer* verbouwd. Evenals de *Zandhaver/Sânhjouwer*, diende het als veevoer. Een oud haverras is het ook in Fryslân geteelde haverras *President/Presidint*. Haver heeft een zeer hoge voedingswaarde. Van geplette haver kunnen havervlokken, haverpap of haverpannenkoeken worden gemaakt.

De collectie bevat ook nog de *Winterhaver/Winterhjouwer* die in september-oktober gezaaid en in de zomer van het volgend jaar geoogst wordt.

Er zijn twee boekweitsoorten die in Fryslân werden verbouwd. Op de arme zandgronden in de Friese Wouden was dat de *Grijze Zandboekweit*. Veenarbeiders uit Drenthe brachten de *Zwarte Veenboekweit* naar Nij Beets. Boekweit heeft door zijn eiwit- en kalkrijkdom een zeer hoge voedingswaarde. Het is een geschikte bijenplant.



Potstro

Benodigdheden: 150 gram boekweitgrutten - 1 mespunt zout - 1 liter karnemelk - boter - stroop

Bereiding: Doe de boekweitgrutten met het zout in een pan. Giet - goed roerend - scheutje voor scheutje de karnemelk erbij. Breng de massa, al roerend aan de kook en laat het tien minuten op laag vuur doorkoken. Dien de potstro warm op met een klontje boter en stroop.

Anton Nagtegaal bracht de Amelander rogge terug op zijn eiland

Ongeveer zes jaar geleden lukte het Anton Nagtegaal uit Ballum eindelijk zaad van de *Amelander Rogge*/Amelander Rogge te bemachtigen. Hij kreeg het uit de genenbank in Wageningen, waar ze het zaad waarschijnlijk uit een Duitse genenbank haalden. Nagtegaal begon met 400 gram, in 2017 haalde hij van 1 hectare ongeveer twee ton. Eigenlijk zou het vele zaad dat door houtduiven en kraaien werd opgevreten - Nagtegaal is de enige graanteler op het eiland - er ook bij moeten worden gerekend.

Foto: familie Nagtegaal



Ook bij de oogst van de rogge brengt Nagtegaal de geschiedenis tot leven. Hij doet dat met zijn Claas dorsmachine uit het begin van de jaren zestig.

Het zaad gaat naar een Amelander molen, waar ze er met plezier aan werken. Dat komt vooral door de geur van het zaad. Andere granen die er verwerkt worden ruiken de molenaars niet.

De Amelander Rogge heeft evenals de Sint Jansrogge goede bakeigenschappen. De bakker waarmee Nagtegaal samenwerkt, gebruikt het voor zijn veel gevraagd roggebrood.

De Amelander rogge werd, volgens een door de 'Directie van de Landbouw' uitgebracht rapport, vroeger naast de bekende Petkuser Winterrogge op het eiland verbouwd. Het bijzondere van de Amelander Rogge is dat het als zomer- en als wintergraan geteeld kan worden. Nagtegaal heeft beide gedaan. Dat lukte goed. Hij ontdekte dat het stro van de rogge die in het voorjaar wordt gezaaid iets korter is.

Gekookt roggebrood

250 gram grof gemalen rogge
beetje zout
1 lepel stroop
1/8 L. kokend water

Ingrediënten mengen tot een vrij vaste massa, het deeg mag niet te vochtig zijn en moet niet aan elkaar blijven hangen.

Katoenen doekje in een trommeltje hangen, het deeg erin vast drukken, deksel erop en dan in een pan kokend water doen en ongeveer 4 uur zachtjes laten koken.

Bron: Griet Hoekstra

Peulvruchten

Tot de met Fryslân verwante peulvruchten worden enkele droge bonen, slabonen, snijbonen, pronkbonen, tuinbonen, veldbonen, erwten en peulen gerekend.

De droge bonen in de collectie zijn de *Friese Gele Woudboon/Fryske Giele Wâldbean*, de *Reade Krobbe/Krobke*, de *Leverkleurige Boon/Leverkleurige Bean*, de *Gritney* en *Citroentje/Sitroentsje*. Het zijn stambonen, ze groeien laag aan de grond. Tot deze groep behoren ook de droge bonen *Sietske* en *Roodbonte Friese Stokboon/Readbûnte Fryske Stokbean* die aan de stok groeien. Droge bonen kunnen met aardappelen, uien, appels en vleesproducten tot een smakelijk gerecht verwerkt worden. Andere toepassingen zijn: bonenkoekjes, bonencroquetten, bonenpasta voor het besmeren van brood en bonensoepen.



Koudumer Boontje

Bij de talloze slabonenrassen behoren enkele die een binding met Fryslân hebben. Het *Koudumer Boontje/Koudumer Beantsje* heeft een stam- en een stokvariant, het is een erkend streekproduct. De in Burgum geselecteerde *Rinox* groeit aan de stok. Slabonen worden mals geplukt, behalve de in de peulen opgeborgen bonen, worden ook de omhulsels gegeten. *Graddus' Reuzen* is ook een sperzieboon.

Piet Hobma selecteerde de *Koudumer Stamsnijboon/Koudumer Stamsnijbean*, afkomstig uit het niet meer gangbare ras Compliment.

snippers gesneden, worden de jonge bonen gebruikt als groente. Zaden van de droge pronkbonen kunnen ook gekookt gegeten worden.

Tot de veldbonen behoren de *Waalse Tuin- of Akkerboon/Waalse Tún- of Ikkerbean*, de daaruit afgeleide *Adrie* en de drie uit het ras 'Driemaal Wit' geselecteerde tuinbonen *Griene Nêst*, *Robyntsje* en *Akke* en tenslotte de *Verbeterde Heerenveense Witkiem/Ferbettere Hearrenfeanster Wytkym*. Dan zijn er nog de *Oldambster Wierdeboon/Oldambster Wierdebean*, de *Rinal* (een paardeboon) en de *Duiveboon/Dowebean*.

Bij warme maaltijden aangevuld met vleeswaren, worden tuinbonen gebruikt als groente.

De *Friese Kapucijner/Fryske Kapusijner*, de *Zoete Grauwe Erwt/Swiete Grouwe Eart* en de *Doperwt Fryslân/Dopeart Fryslân* behoren tot de droge erwten. Met behulp van uien, tomaten en vleesproducten kan er een smakelijk gerecht van worden gemaakt. Dan is er nog de *Peul op reis/Pûltsje op Reis*.

Linzen/Reade Earten behoren ook tot de vroeger in Fryslân verbouwde peulvruchten. Ze groeiden al op de Friese terpen.



Waalse Tuin- of Akkerboon

Kor Kalsbeek: Ik krijg geen genoeg van woudbonen



Kor Kalsbeek

Als Kor Kalsbeek in het najaar van 1950 aan een perceel met de *Friese Gele Woudboon*/*Fryske Giele Wâldbean* voorbij komt, vraagt hij de eigenaar of hij ze kan kopen, om ze daarna te verhandelen. Ruim zestig jaar later is Kalsbeek nog steeds in deze peulvrucht geïnteresseerd. Hij teelt ze op de volkstuin 'De Pronker' in Drogeham.

De strogele woudboon met de witte bruin-paars omringde navel is een typisch product van de Friese Wouden. De bloemkleur is witroze. De boon is goed bestand tegen kou, nattigheid en wind.

Als het weer meezit, komen de zaden na zeven dagen al op. Halverwege september zijn de planten ongeveer veertig centimeter hoog, na de bladval begint de oogst. De bonen worden in Drogeham vaak onder plastic op stellages gedroogd. Daarna worden ze gedorst. Bonen die niet "mooi geel" zijn, gebruikt Kalsbeek voor 'beantsjebrij', een mengsel van boontjes, gort, spek en worst.

Kalsbeek en zijn kompanen verkopen de woudbonen voor gemiddeld drie euro per pond. De vraag is groter dan het aanbod. Restaurants zetten de peulvrucht steeds vaker op de kaart. Als je ze maalt kun je er kroketten van maken.

De teelt van woudbonen is Kalsbeek's specialiteit geworden. Hij heeft eens een oogst gehad van ruim vijftien pond per are. Dat was een uitzondering, het gemiddelde is ongeveer veertig pond. Hij selecteert geheel volgens de traditie zijn eigen pootgoed. Kalsbeek komt langzamerhand op een leeftijd dat hij er mee moet stoppen. Jammer, hij zegt: "Ik ben bezeten van de Woudboon", ik kan er geen genoeg van krijgen".

Ouderwetse bonenschotel met Woudboontjes

Benodigdheden: 500 gr. woudboontjes - stuk rookspek - twee flinke uien - zilveruitjes - augurken

Bereiding: Week de woudboontjes een etmaal in water. Kook ze daarna drie kwartier gaar en giet ze af. Snijd het rookspek in stukjes en bak dit aan. Meng het spek zonder spekvet door de bonen. Bak vervolgens de fijngesneden uien in het achtergebleven spekvet. Serveer de bonen met de gebakken uien, zilveruitjes en augurken.

Olievruchten

Foto: Hein Sterk



Helaas verleden tijd

De bij Fryslân behorende olievruchten zijn: elf Friese vlasrassen, Huttentut of Dederzaad, een tweetal koolzaden, raapzaad, karwijzaad, herik, hop en hennep.

De vlasverbouw en -verwerking is in Fryslân van grote betekenis geweest. Milieueisen en de afstand tot de verwerkingsindustrie zijn mede redenen waarom er een eind aan kwam.

Tot de in Fryslân ontwikkelde vlasrassen behoren het uit 1816 stammende *Fries Witbloevlas/Frysk Wytbloeiflaaks* en de daaruit afgeleide rassen *Concurrent/Konkurrint*, *Concordia/Konkordia*, *Nynke*, *Berber* en *Bella*. De bloemen van de *Natasja*, *Saskia*, *Noblesse*, *Solido* en *Rembrandt* zijn (licht)blauw.

Huttentut/Rijsied leverde terpbewoners olie voor hun lampen.

Tot het koolzaad behoren *Mansholt's Hamburger* (winterkoolzaad) en *Hanna* (zomerkoolzaad).

Dan is er het eerder veelvuldig in Fryslân verbouwde - door het koolzaad verdrongen - *Raapzaad/Raapsied*.

Op de Friese klei werd *Karwijzaad/Karwijsied* geteeld. De collectie bevat het door Mansholt geteelde ras *Volhouden/Folhâlde*.

In bermen vindt je nog *Herik/Krôde* dat vroeger ook als groente werd gebruikt.

Op de klei diende *Hennep/Himp* als windkering.

Op plekken waar kloosters stonden kun je *Hop/Hoppe* aantreffen.



Herik/krôde

Hein Sterk: Vlas spreekt me nu eenmaal aan

In 1984 onderneemt Hein Sterk uit Ferwerd een poging om de vlasteelt in Fryslân weer op gang te brengen. De prijs van het gewas en het weer werken tegen, het mislukt.

Na die tijd komt de vlasproductie in Fryslân niet meer grootschalig op gang. Erg jammer, vlas vraagt nauwelijks bemesting, heeft weinig last van onkruid en biedt een ideale wisselteelt, het is één van de milieuvriendelijke akkerbouwproducten.

Sterk zorgt er voor dat elf vlasrassen die in Fryslân hun oorsprong hebben in stand worden gehouden. In de eerste plaats het reeds rond 1900 in Foudgum gewonnen *Friese Witbloevlas/Fryske Wytbloeiflaaks*. Een kruisingsprogramma op de proeftuin van de Friese Mij in Engelum onder leiding van prof.dr.ir. J.C.Dorst, levert in 1929 de *Concurrent/Konkurrint* op, evenals het Witbloevlas een ras dat over geheel Europa bekend wordt.



Ook de latere Friese rassen worden vanaf 2006, om ze in stand te kunnen houden, elk jaar door Sterk uitgezaaid en vermeerderd. Dat kost veel tijd, het zaad moet zo gewonnen worden dat het niet met andere rassen vermengd wordt.

De zorg voor het in stand houden van de Friese vlasrassen berust nu grotendeels bij Joris Viëtor in Peins, die hierbij door Gerrit Dethmers in Ried geholpen wordt.

Vlas is een *vezel-* en een *oliegewas*.

De Friese rassen zijn voornamelijk geschikt voor het winnen van vezels waarvan linnen wordt gemaakt. De vezelvlaspplant levert in beginsel vier producten: zaad, vezels, houtdeeltjes afkomstig uit de kern en afval. Afval is er eigenlijk niet. Van de houtdeeltjes kan onder meer spaanplaat worden gemaakt. Het olievlas levert lijnolie voor de verfindustrie. Het vormt ook een grondstof voor zepen en drukinkt. Het schroot dat overblijft wordt verwerkt in lijnkoeken voor het vee.

Vlas is ook een siergewas. Mede om die reden heeft het een plek gekregen bij de zaadverkoop door het Werkverband

Ui- en wortelgewassen



Een ui, drie variëteiten van de Berlikumer wortel en de cichorei worden tot de Friese of met Fryslân verwante *ui- en wortelgewassen* gerekend.

Tot de vele Nederlandse uienrassen behoort de *Berlikumer Ui/Berltsumer Sipel*. Het ras werd uit de handel genomen omdat er wel eens rode exemplaren tussen zaten. Uien worden niet alleen toegepast als toegift bij aardappelen, het zijn ook smaakmakers. Gecombineerd met wortelen, zijn ze te gebruiken bij het bereiden van soep of stampot. Ze worden ook vaak gecombineerd met vlees.

Handelaren verspreiden ook nu nog zaad van de *Berlikumer Wortel/Berltsumer Woartel*. Een variëteit wordt gewonnen door het zaadbedrijf Pieter Pik te Luinjeberd. Een kweker uit Berlikum selecteerde uit het ras *Westra's Lange Rode Herfstwortel/Westra's Lange Tinne Hjerstwoartel*. Ontevreden over de ongelijkvormige *Berlikumer Wortel*, selecteerde I. Bierma in Holwerd de *Berlikumer Wortel, model Bierma/Berltsumer Woartel, model Bierma*.

Wortelen doen dienst in voorgerechten, ze worden ook met doperwten en peulen opgediend. Een andere toepassing is wortelsoep.

Nieuwe variëteiten van de *Berlikumer Wortel* worden nog steeds door reguliere zaadbedrijven in stand gehouden.



Het wortelgewas *Cichorei* nam al vanaf de achttiende eeuw in de provincie een belangrijke plaats in. Een nog gangbaar ras is de *Maagdenburger Cichorei/Maagdenburger Sûkerei*. Het blad van de cichorei wordt door sommige volkstuinders gebruikt als bladgroente. De plant bevat de stof inuline die ter vervanging van vetten wordt toegepast in worst. Cichorei is een tweejarige plant die in het tweede jaar blauw bloeit.

Tot voor kort werd in grote hoeveelheden cichorei verbouwd door Klaas Drint te Haskerhorne. Hij is ermee gestopt, omdat het te weinig opbracht.

Sla van cichoreilof

Benodigdheden: 600 gram cichoreilof - slasaus

Bereiding: De groente schoonmaken, wassen, goed uit laten lekken en kort voor het gebruik klein snijden. De sla aanmengen met olie, azijn, zout, peper, suiker en een fijn gesnipperd sjalotje of uitje. Slasaus toevoegen.

Variaties: combineren met gare biet in stukjes of grof geraspt, stukjes appel, geraspte wortel, geraspte knolselderij, geraspte bloemkool, witte bonen (en gebakken spek), komkommer of tomaat.

Tweede leven voor Berlikumer Ui en Berlikumer Wortels

Kor Runia wierp zich in zijn woonplaats Berlikum in 2014 op als instandhouder van de *Berlikumer Ui/Berltsumer Sipel*.

Deze was toen vrijwel verdwenen. Het sprak hem aan om de in zijn woonplaats ontstane ui terug te kweken. Het zaad werd verkregen van Ruurd Walrecht in Bakkeveen.

Door Runia's jarenlange ervaring met het kweekgebeuren verliep de teelt voorspoedig. Uien schieten pas in het tweede jaar zaad, de uien die Runia niet nodig had voor zaadwinning werden op diverse locaties in Berlikum en omstreken verkocht. De overige werden gedurende de winter in een koeling opgeborgen.

Zaad van wortels winnen is veel bewerkelijker dan dat van een ui. Runia wordt geholpen door Jan Kuppens, tuinbaas van het 'Poptaslot' in Marssum.

In 2016 had de Berlikumer al ruim vijf kilo uienzaad gewonnen. Een gedeelte verkoopt hij zelf, hij levert ook aan het Werkverband Friese Rassen, dat het op diverse locaties verspreidt.

Het is veel gevraagd als het in zakjes door het Werkverband verkocht wordt.

Runia richtte zijn aandacht ook op de *Berlikumer Wortel/Berltsumer Woartel*. Dat is eveneens een tweejarige plant waarvan pas in een volgend jaar zaad kan worden gewonnen.

Van de Berlikum Wortel Bierma kon nog zaad achterhaald worden in een Genenbank in Tsjechië. Een beetje zaad van *Westra's Lange Dunne Herfstwortel/Westra's Lange Tinne Hjerstwoartel* werd in Bakkeveen bewaard door Ruurd Walrecht.

De Berlikumer Wortel wordt onder meer door het bedrijf Pieter Pik te Luinjeberd nog steeds vermeerderd en in de handel gebracht.



Foto: Jan Velema

Kor Runia geeft uitleg over de Berlikumer Ui

Wortelsoep

1 à 2 winterwortelen - 45 g boter - 35 g bloem - ruim 1 l gezeefde bouillon getrokken met ui en iets tijm, fijn gehakte peterselie of kervel (suiker) - 1/2 dl room of gekookte melk.

Het oranje gedeelte van de wortelen raspen en smoren in ong. 10 gram boter. De bouillon toevoegen en de wortelen ong. 5 minuten gaarkoken. Van de rest van de boter, de bloem en de bouillon een gebonden soep maken. (De soep afmaken met suiker, room of melk en peterselie of kervel. (Het gele gedeelte van de wortel is te zoet voor de soep).

Uiensoep

Benodigdheden: 1 grote ui - 20 gram boter - 1 liter bouillon - 10 gram aardappelmeel - peper - 50 gram geraspte kaas

Bereiding: De gesneden ui lichtbruin bakken met boter, de bouillon toevoegen en een kwartier laten trekken. Iets binden met aangemengd aardappelmeel en afmaken met peper. De soep presenteren met geraspte kaas.

Knolvruchten

Tot de Friese en met Fryslân verwante in de collectie opgenomen knolvruchten behoren meer dan een dertig aardappelrassen, een raap en een viertal koolrapen.

Naar het gebruik worden de knollen als pootaardappelen, consumptieaardappelen en fabrieksaardappelen onderscheiden. Afhankelijk van het tijdstip waarop ze rijpen, zijn er zeer vroege, vroege, middelmatig vroege, middelmatig late en late aardappelen.

Veel Friese dorpen of regio's hadden hun eigen geeltje. De knollen van *Woudgeeltje/Wâldgieltsje*, *Berlikumer Geeltje/Berltsumer Gieltsje*, *Marrumer Geeltje/Marrumer Gieltsje*, *Finkumer Geeltje/Feinsumer Gieltsje*, *Wierumer Geeltje/Wierumer Gieltsje* en *Bildtse Geeltje/Bildtse Gieltsje* behoren in 2017 tot de collectie.

In Fryslân zijn meer rassen tot ontwikkeling gekomen. Zo teelde D. Langhout te Welsrijp *Vroeg Op*, ir. J. Haisma te Burgum *Carina/Karina*. Dr.Ir. Dorst ontwikkelde voor de Friese Maatschappij van Landbouw *Alpha*, *Nederlander*, *Sirtema*, *Saskia* en *Furore*. K.L. de Vries te Sumar ging hem voor met het *Bintje/Bintsje*. Durk van der Schaaf uit Beetgumermolen kweekte of selecteerde *Redmer* en *Nynke*.

H.J. Brandsma kweekte *Rode Eersteling/Reade Earsteling*.

Ukema, *Bea*, *Irene*, *Desirée*, *Friese Blauwe/Fryske Blauwe*, *Blauke*, *Kike*, *Lekkerlander*, *Amaryl*, *Woudster*, *Burmania*, *Marijke* en *Friese Jammen/Fryske Jammen* worden ook in stand gehouden. Friese aardappelen die anno 2017 nog wel veel verbouwd worden zijn de in de collectie opgenomen *Doré*, *Frieslander* en *Bildtstar*.



Aardappelen kunnen op vele manieren als voedsel worden gebruikt. Voorbeelden: aardappelkoekjes, aardappelpasteitjes, aardappelsoepen en aardappelsoesjes.

Tot de knolgewassen behoort eveneens de *Menaldumer Ronde Witte Roodkop/Menamer Rûne Wite Readkop*.

Dit is vooral een voedergewas voor het vee. Rapen worden - al dan niet gesmoord - gebruikt als groente. Je kunt ze ook in salades toepassen.

Er zijn vier koolrapenvariëteiten die met Fryslân in verband kunnen worden gebracht. Drie ervan zijn ontwikkeld door de Berlikumer kwekers *Runia*, *Sybrandy* en *Born*. Van de *Friese Paarskop/Fryske Pearskop* is niet bekend hoe deze ontstaan is.

Koolrapen zijn met toevoeging van stroop en vleeswaren geschikt om te worden verwerkt in stampot.

Koolraap met kaas en tomatensaus

Benodigdheden: Anderhalve kilo koolraap - 30 gram boter - zout (suiker) - (nootmuskaat)

Bereiding: De koolraap in stukken snijden, schillen, in reepjes snijden, wassen, opzetten met hete boter, zout (en suiker), omleggen en 20 à 25 minuten gaar smoren. Naar verkiezing geraspte kaas over de groente strooien of er tomatenpuree of tomatensaus door mengen.

Jacob Wilman: Woudgeeltje minder verwend dan de moderne pieper

Ongeveer tien jaar geleden ontving Jacob Wilman in Engwierum enkele poters van het *Woudgeeltje/Wâldgieltsje*. Omdat hij voor zijn boerderijwinkel "iets apart" zocht, ging hij het pootgoed selecteren en vermeerderen. In 2006 meldde hij het ras aan bij de 'Nederlandse Agrarische Keuringsdienst' (NAK).

Wilman is erg enthousiast over de kwaliteit van het ras en over de smaak. De knol heeft volgens hem de ogen van de Borger en het model van de Doré.

De aardappel wordt in zijn boerderijwinkel goed verkocht. Door de goede bewaarbaarheid wordt het ras, nadat het geoogst is, zelfs in april van het opeenvolgende jaar nog als consumptieaardappel gebruikt.

Een proeverij op de Wâldgieltsjedei bij 'De Kruidhof' te Buitenpost draagt er aan bij dat de knol bij veel bezoekers aanslaat. Op die dag krijgt de aardappel ook zijn officiële erkenning als streekproduct.

Aardappelgroothandel Greijdanus & Brouwer te Heerenveen is er dan al toe overgegaan de aardappel - verpakt in een doosje - aan de detailhandel aan te bieden.



Friese Gele Bronskop opnieuw tot leven gebracht

Behalve aan de *Berlikumer wortels* en de *Berlikumer Ui/Berltsumer Sipel* wijdt Berlikumer Kor Runia ook zijn aandacht aan het winnen van zaad van de variëteiten van de *Gele Friese Bronskop/Giele Fryske Brûnskop*.



Dat is een kunst op zichzelf, maar Runia heeft er de nodige ervaring mee. Een complicatie is, dat de drie Friese koolraapvariëteiten, omdat ze bij de zaadwinning met elkaar kruisen, op geruime afstand van elkaar geteeld moeten worden. Runia beschikt over diverse plekken waar dit kan gebeuren. Hij heeft in de afgelopen jaren aan het Werkverband al het nodige zaad geleverd en is van plan daarmee door te gaan.

Koolzaad

Woudgeeltjes in het rokje

Benodigdheden: 1 - 2 kg woudgeeltjes - 3-6 gr. zout - 50 gr. boter - peterselie

Bereiding: Maak de aardappelen met een boendertje schoon, haal de ogen er uit en verhit ze met kokend water en zout. Presenteer het gerecht in een warme pan en doe er flinke dobbelsteentjes koude boter bij. Versier het gerecht met takjes peterselie.

Werkgroep houdt Friese aardappelrassen in stand

De op een voorafgaande bladzijde, onder het kopje Knolgewassen, opgesomde aardappelrassen, worden jaar op jaar door de leden van de *Aardappelwerkgroep* van het Werkverband Friese Rassen - om ze als representatief voor de Friese aardappelteelt in stand te houden - aan de klei toevertrouwd.

Daarvoor gelden twee argumenten: (1) De rassen behoren bij het levend Fries erfgoed, ze hebben dus cultuurhistorische betekenis; (2) Sommige verdienen het, onder meer vanwege de smaak, opnieuw op de markt te worden gebracht.



Sinds 2005 worden de in stand te houden knollen verdeeld over een vijftal op de Friese klei gevestigde 'bouboeren': Piet Hoekstra uit Sint Jacobiparochie, Cees de Groot uit Boer, Rinze de Graaf uit Nes, Durk van der Schaaf uit Beetgumermolen en Freerk Zwart uit Oosterbierum.

In 2017 worden Van der Schaaf en De Graaf opgevolgd door Jetse Dijkstra uit Aduard en Alco de Jong uit Sint Annaparochie.

De werkgroepleden staan borg voor onder meer het zestel op deze pagina afgebeelde geeltjes die een belangrijk onderdeel van de aardappelcollectie vormen. Ze lijken op elkaar maar zijn wat bladstand, bladgrootte, vorm en smaak betreft verschillend. Het ene ras is klein, het andere redelijk vroeg, de derde ovaler, het vierde wat popperig en het vijfde mooi glad. Het zijn: Het *Berlikumer Geeltje/Berltsumer Gieltsje* dat nog bewaard werd in een Duitse genenbank.

Het *Finkumer Geeltje/Feinsumer Gieltsje* dat door J.Nijp, de grootvader van M.Terpstra in Stiens verbouwd werd.

Het *Wierumer Geeltje/Wierumer Gieltsje* dat van Gerben de Vries werd verkregen. Het *Marrumer Geeltje/Marrumer Gieltsje* dat bij kweker Hijma werd gevonden.

Het *Woudgeeltje/Wâldgieltsje* dat sinds jaar en dag in de Friese Wouden verbouwd wordt. Het werd van Jurjen de Jong uit Sumar verkregen.

En tenslotte het *Bildtse Geeltje/Bildtse Gieltsje* dat werd verkregen van S. Zwart te Sint Annaparochie.

Onderzocht wordt of aan rassen die nog aan de NAK ter keuring worden aangeboden door het Werkverband een commerciële bestemming als consumptieaardappel kan worden gegeven.

Bloemgewassen

Vanaf 1994 werd door de Koudumer Piet Hobma een viertal typen van het oude bloemkoolras Alpha in stand gehouden. Zaad van drie van die typen wordt niet meer verhandeld. Uiteindelijk hield hij vast aan het ras Alpha 4.

De door Hobma gekweekte *Koudumer Bloemkool* is erg gewild.



Bloemkool kan met diverse methoden geteeld worden: (1) *Weeuwenteelt*: zaaitijd eind september bij voorkeur in een kas. De planten zijn bestemd voor de glas- en vroege volle grondteelt; (2) *Vrijsterteelt*: zaaitijd januari-februari onder glas. Wordt in april uitgeplant; (3) *Zomerteelt*: zaaitijd maart-april. Uitplanten in mei en juni en (4) *Herfstteelt*: zaaitijd begin juni. Uitplanten half juli tot begin augustus. Bloemkool is, evenals uien en wortelen, een tweejaarlijks gewas, van de in het eerste jaar geteelde planten kan pas in het tweede jaar zaad worden gewonnen.

Het winnen van bloemkoolzaad is een kunst op zich.

In 2014 kreeg Joris Viëtor in Peins een aantal door Hobma gekweekte planten om er zaad van te winnen. Hij plantte ze eind maart, eind juni stonden ze in bloei, de oogst volgde eind augustus. Hij hing de planten op om te drogen. Halverwege september dorstte hij het zaad. Hij bewaarde het in een potje.

In 2015 probeerde Viëtor het opnieuw. Gebruik makend van weeuwenteelt, zaaide hij het door hem gewonnen zaad in september. In juni begonnen de kolen zich te vormen. Maar een zomerstorm veroorzaakte aan de bloeistengels veel schade. Viëtor ving veel minder zaad dan in het voorafgaande jaar.

In 2016 gebruikte Viëtor voor het winnen van zaad een kas bij Wier. Ook dit leverde veel zaad op. Zo veel, dat hij Hobma - die aan de oorsprong stond van het winnen van het *Koudumer Bloemkool/Koudumer Blomkool* zaad - toen deze het niet meer had, zaad kon leveren.

De mooiste bloemkolen worden voor zaadwinning gebruikt.

Minder mooie bloemkolen zijn bestemd voor consumptie.

Aangeboden in zakjes was het Koudumer bloemkoolzaad in 2017 een veel gevraagd artikel.

Jan Kuppens verbouwt vanaf 2016 bij het Poptaslot in Marssum met het van Viëtor verkregen zaad ook bloemkolen. Hij wint inmiddels ook bloemkoolzaad.

Bloemkool wordt doorgaans gekookt gegeten, maar is ook eetbaar als rauwkost. Je kunt er bloemkoolsaus en bloemkoolsoepen mee maken.

Bloemkoolsoep

Benodigdheden: Een halve bloemkool - 1 liter bouillon - 40 gram boter - 40 gram bloem - (nootmuskaat) - (gekookte melk)

Bereiding: Verdeel de bloemkool in (kleine) roosjes en snijd het gedeelte van de stronk dat niet houtig is, klein. De stukjes bloemkool in de bouillon vooral niet te zacht laten worden. Kooktijd vijf à acht minuten. Van het vocht met boter en bloem een gebonden soep maken. De soep afmaken met nootmuskaat en melk. De stukjes bloemkool als vulsel gebruiken.

Steelgewassen

Jaap Vlaming uit Den Burg op Texel weet bijna alles van *rabarber*. Anno 2011 heeft hij een bonte verzameling van ruim 140 variëteiten die qua bladsteel, bladstand en bladvorm of nog andere kenmerken van elkaar verschillen, waardoor ze een eigen ras zijn.

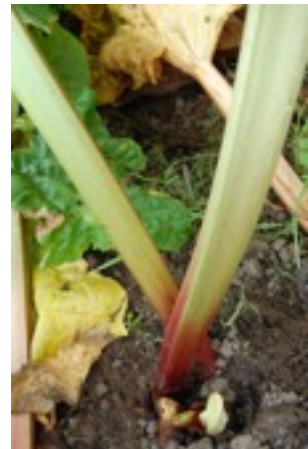
Foto: Sietske Spyksma



In Engeland is rabarber ruimschoots op de markt gebracht, in Nederland heeft het gewas maar zeer ten dele een commerciële betekenis gekregen. Het is daar meestal niet verder gekomen dan een goeddeels voor eigen gebruik geteelde 'boerengroente'.

Nu steeds meer mensen hun woonstee verruilen voor een huis op het platteland, komt het voor dat de rabarberplanten die er staan worden uitgeroeid. Vlaming probeert het meeste van de oorspronkelijke diversiteit van de ondergang te redden.

In het Friese Lioessens treft Vlaming in 2005 twee oude variëteiten van een rabarber aan, die zich qua kenmerken onderscheiden van wat hij elders aantrof. Ze verschillen ook onderling. Zo is de bladsteel van de ene hol en die van de andere bol. De achterkant van de ene is sterk gegroefd, die van de ander is glad. De ene heeft vrij donkergroene bladeren, de bladeren van de andere zijn middengroen. Hij noemt ze *Lioessens 1* en *Lioessens 2*.



Lioessens 1

Foto's: Jaap Vlaming



Lioessens 2

In Driesum vindt hij een rabarbervariëteit waarvan hij nog moet bepalen of deze uniek is. Bij Bolsward treft hij een rabarberplant aan die sterk lijkt op wat hij eerder op het Friese vasteland vond.

Als hij genoeg materiaal heeft, levert Vlaming rabarber aan restaurants. Het gewas kent vele toepassingen: rabarbercompote, rabarberjam, rabarberlimonadesiroop, rabarbermoespudding, rabarbermoestaart en rabarbervla.

Rabarbervla

Benodigdheden: 3/4 kg rabarber - 1/4 liter water - 75 gr. griesmeel - ong. 100 gr. basterdsuiker

Bereiding: De rabarber schoonmaken, wassen, kleinsnijden en tien minuten met water tot moes koken. Griesmeel en suiker dooreen gemengd er in strooien, roerende aan de kook brengen en onder af en toe roeren ongeveer tien minuten laten gaar koken. De vla van het vuur af luchtig kloppen.

Groenvoeders en groenbemesters

Jan Medema behield de Fries-Groninger Witte Klaver

Jan Medema uit Zuurdijk hield *de Fries-Groninger Witte Klaver*/*Frysk Grinzer Wite Klaver* in stand. Hij is nog maar een jongetje als hij meemaakt hoe op het gemengd bedrijf van z'n ouders vlas, klaver, grazende koeien, wintertarwe en wintergerst door wisselbouw in een zeven- tot achtjarige cyclus elkaar opvolgen. Het klaverzaad wordt op het eigen bedrijf vermeerderd. Daarbij wordt gebruik gemaakt van *Fries-Groninger Witte Klaver*.



Foto: René Dijkstra

In de jaren vijftig is het zaad nog rijkelijk aanwezig. Rond 1970 geven de boeren de voorkeur aan het goedkopere uit het buitenland aangevoerde zaad. Het zaad van de Fries-Groninger Witte Klaver raakt op.

Het uit het buitenland verkregen klaverzaad heeft enkele slechte eigenschappen: door het hogere blauwzuurgehalte wordt het vee minder vruchtbaar, er zit meer jodium in de melk, de dieren hebben volgens Medema een slappe gang. Het Fries-Groninger klaverzaad heeft niet die eigenschappen en is wél wintervast.

Jan Medema besluit zich niet bij de teloorgang van de Fries-Groninger Witte klaver neer te leggen. Hij neemt zich voor het ras in stand te houden. Eenvoudig is dat niet: een kilo klaverzaad bevat 1,7 miljoen zaadjes. Die moeten nauwkeurig geschoond worden.

De 'Landbouwuniversiteit Wageningen' en de Keuringsdienst leveren lange tijd verzet. Het tij keert als Dr.Ir. Anton Zeven van de Landbouwuniversiteit in een rapport de kwaliteiten van de Fries-Groninger Witte Klaver benadrukt. Medema wordt instandhouder-kweker-handelaar voor het ras. Hij zet het product af bij biologische of gangbare boeren en bij Nederlandse boeren die zich in Frankrijk en Denemarken hebben gevestigd.

Gezien zijn leeftijd heeft Medema in Piet Glas te Loppersum iemand gevonden die de zorg voor de Fries-Groninger Witte Klaver van hem overneemt.

Het Werkverband probeert (biologische) boeren te vinden die het zaad van de Fries-Groninger Witte Klaver gaan gebruiken.

Bladgewassen



Een opvallend onderdeel van de collectie is het bladgewas *Suameerder Oorlogstabak/Sumarder Oarlochstabak*. Rond 2000 ontdekte Brian Kabbes in Sumar bij het bewerken van de grond tabaksplanten in zijn tuin.

Navraag maakte duidelijk dat het gewas daar in de oorlogsperiode 1940-1945 werd verbouwd, toen tabak erg schaars was. Overal verschenen in die jaren in de tuinen en op de velden kleine "tabaksplantages". Na de oorlog verdwenen ze weer als sneeuw voor de zon. Men had inmiddels ontdekt dat het klimaat door te weinig warme dagen te slecht is waardoor het gewas niet goed rijpt.

Het olierijke zaad had kennelijk na vijftig jaar nog kiemkracht.

Dat zaad is erg fijn. Een gram zaad bevat wel 15000 korrels.

Freark Zwart uit Oosterbierum die het gewas voor het Werkverband vermeerderde, zou aan 4 gram voldoende hebben om er een hectare tabak mee te telen. Gewoonlijk neemt men 40 gram per hectare.

Demotuinen

De hiervoor opgesomde, tot de collectie behorende landbouwgewassen, maken - evenals de tot de collectie behorende tabaksoort - in het groeiseizoen alle deel uit van de door het Werkverband onderhouden *demotuinen*. In 2017 was die gevestigd bij Vijversburg in Zwartewegsend, vanaf 2018 is er ook eentje bij het Fries Landbouwmuseum in Goutum. In Snakkerbuorren wordt in dat jaar in de dorps tuin ook een deel van de collectie tentoongesteld.

De demotuinen kunnen in de maanden mei tot en met september bezocht worden.

Bij Vijversburg in Zwartewegsend vind je de tuin in het nieuwe gedeelte. Een pompoenenheuvel scheidt beide gedeelten.

Bij het Fries Landbouwmuseum in Goutum ligt de demotuin bij de ingang.

De demotuin in de dorps tuin-Snakkerbuorren bij Leeuwarden werd ook bij de ingang aangelegd.



Hobby-tuinders bewaren twee met Fryslân verwante peulvruchten

Zoete Grauwe Erwt



Sinds 1978 selecteert en vermeerderd Jan van der Velde uit Kollum de *Zoete Grauwe Erwt/Swiete Grauwe Eart*. Hij verkreeg het zaad van zijn grootvader Eije Wijkstra.

Het is een rozijnerwt die volgens kenners beter smaakt dan de *Friese Kapucijner/Fryske Kapusijner* die Ruurd Walrecht indertijd in Bakkeveen in stand hield.

De erwt is inmiddels een erkend streekproduct.



Graddus' Reuzen

Sinds jaar en dag verbouwt Gerrit Jullens in Gytsjerk de van zijn grootvader Graddus afkomstige reuzen. Om hem te eren heeft hij ze *Graddus' Reuzen* genoemd.

Hij gebruikt ze als knipselbonen. Om ze te kunnen consumeren, worden de gedroogde bonen, met scheden en al, in stukken geknipt, geweekt en gekookt.

In een boekje over Groninger streekgerechten vond Jullens het volgende recept:



Knipselbonenstamppot

Benodigheden: 400 gram gedroogde slabonen - 500 gram boerenmetworst - 2 kilo aardappelen - zout - 40 gram spekvet

Bereiding: Was de bonen en knip ze in reepjes. Doe de bonen in een pan water en laat ze een nacht weken. Brengen de bonen in het weekwater aan de kook, doe de metworst erbij en laat alles op zacht vuur zachtjes doorkoken.

Schil en was de aardappelen. Snijd ze in stukken en doe de aardappelen met wat zout in de pan bij de bonen en de worst. Het geheel aan de kook brengen en dertig minuten laten doorkoken. Haal de worst uit de pan en giet de bonen en aardappelen af. Stamp tenslotte de bonen en de aardappelen met het spekvet door elkaar en dien het gerecht op met metworst.

Wim Grit stond aan de wieg van de Janumer Pronkboon en de Gritney



Als Wim Grit zich in 1986 in Janum vestigt, verbouwt hij in zijn tuin aan stokken de roodbloeiende *Stienze Pronkboon*. Hij komt ook in bezit van een zakje witte pronkbonden en plaatst beide variëteiten naast elkaar.

Hij vindt bij de oogst zo nu en dan zwarte bonen. Nu heeft hij drie soorten: bonte van de *Stienze Pronkboon* en witte en zwarte van de beide andere variëteiten.

De Janumer pronkbonden onderscheiden zich van die van de *Kollumer Pronkboon/Kollumer Pronkbean*, ze zijn lang en recht en passen daardoor beter in het molentje waarmee pronkbonden worden gemalen. Grit vermoedt dat deze eigenschap onder invloed van de witte pronkbonden ontstaan is. Diverse soorten pronkbonden kruisen gemakkelijk, als ze bij elkaar staan.

Door de drie soorten pronkbonden niet meer tegelijkertijd te verbouwen, probeert Grit de Janumer Pronkboon zuiver te houden. Dit lukt steeds beter.

In 2002 koopt Grit voor zijn volkstuin in Winsum een zakje met

bonen van het ras *Kidney*. Een groot deel van de met dat materiaal verbouwde bonen wordt opgegeten door de slakken, de meeste sterke blijven over. Grit gaat verder met het handjevol bonen dat hij overhoudt.

Hij wil bewijzen dat je de aan het warme Zuid-Amerika gewende Kindneybonen ook in Fryslân kunt verbouwen, mits je met materiaal werkt dat zich aan de hier geldende omstandigheden heeft aangepast. Dat lukt.



Janumer Pronkboon



Als er een naam voor het door Grit ontwikkelde ras moet worden bedacht is de keuze gemakkelijk: de Winsumer Kidney heet naar z'n stamvader *Gritney*.

Onlangs werden ook de door Grit geselecteerde *Peul op Reis* en *Doperwt Fryslân/Dopeart Fryslân* aan de collectie van het Werkverband toegevoegd.

Gritney

Jilles Leijstra teelt als volkstuinder Friese landbouwgewassen

Bijna veertig jaar geleden huurde Jilles Leijstra in zijn woonplaats Dokkum voor het eerst een gedeelte van het volkstuincomplex 'Nocht en wille'. Hij wist al snel zijn vrouw ook te interesseren. Zij heeft haar eigen gedeelte op het complex.

Zijn collega-volkstuinders beperken zich meestal tot de *Friese Gele Friese Woudboon/Fryske Giele Waldbean*, waar het om de Friese gewassen gaat. Leijstra (hij maakte deel uit van de bij 'It Griene Nêst' ter ziele gegane werkgroep 'Nuts') gebruikt ook zaad van de Friese en met Fryslân verwante landbouwgewassen, zoals *Reade Krobbe*, *Waalse Tuin- en Akkerboon/de Waalske Tún- en Ikkerbean*, *Robyntsje* en *Friese Boon aan de stok/Fryske Bean oan de stok*.

Bij zijn collega's ontbreekt meestal de belangstelling voor het gebruik van deze zaden. Ze zijn geneigd vast te houden aan wat ze gewend zijn jaar op jaar te verbouwen. Mogelijk verandert dit, nu het zaad van het Werkverband ook in Dokkum bij Welkoop beschikbaar is.

Leijstra werkt het liefst met stokken, omdat dit de pluk vergemakkelijkt. Bovendien worden de bonen bij slecht weer zo niet door schimmel aangetast.

De volkstuinder werkt zonder bestrijdingsmiddelen. Daarbij behoort het maken van eigen compost.

Leijstra is erg tevreden over het *Berlikumer Geeltje/Berltsumer Gieltsje*

dat volgens hem weinig last van de schimmelziekte phytophthora heeft. Hij vindt het een lekkere aardappel.



Foto's: Leijstra



Evenals veel andere collega's, heeft Leijstra een kleine kas waarin hij plantgoed voorkweekt. Hij verbouwt er ook tomaten en komkommers.

Zo nu en dan dient zich op 'Nocht en wille' een jongere volkstuinder aan, maar over het algemeen zijn het mensen van vijftig of boven de vijftig die er gebruik van maken.

Als voorzitter van de volkstuindersvereniging vindt hij dat daar iets aan gedaan moet worden.

Berlikumer Geeltjes

Gosse Haarsma: Iedereen die dat wil kan een tuinbouwbedrijfje starten

Nadat hij op de dorps tuin bij Snakkerbuorren de nodige ervaring had opgedaan, startte Gosse Haarsma in Techum ten zuiden van Leeuwarden een tuin waar bewoners hun eigen groenten konden oogsten. In het begin ging het goed, er waren al snel zestig leden, later werden het er honderd. Maar na twee jaren kwamen de eerste opzeggingen. Gosse probeerde het met oogstaandelen, dat liep ook stuk. Hij besloot zich - ook met producten van bij het Werkverband verkregen zaden - op restaurants te richten. Die hadden veel belangstelling voor zijn producten, maar dan moest hij de groenten wel gaan wassen, drogen en inpakken. Daarvoor was een gebouwtje nodig. Gosse had van de gemeente toestemming voor een kas, een gebouwtje werd op de plek van zijn tuin niet toegestaan.

Anno 2017 kiest Gosse een andere plek en een andere richting. Hij verdiept zich in de in Amerika gangbare *microfarming*. Daardoor is hij de trotse bezitter van een daar ontwikkelde wielschoffel. Hij schaft meer apparaten aan die voor deze landbouw ontwikkeld werden en die hem het werk vergemakkelijken.

Hij denkt door een strakke planning en door het gebruik van gewassen die een korte groeitijd en - door ze biologisch te telen - een hoge opbrengst hebben, op de 1600 vierkante meter die hij nu bewerkt een bestaan te hebben. Vandaar zijn uitspraak, dat ieder die dat wil met een bescheiden beginkapitaal een tuinbouwbedrijfje kan starten. Niet alle gewassen in de collectie van het Werkverband zijn daarvoor geschikt. Maar de tuinboon *Adrie*, de *Peul op Reis/Pûle op Reis* en de *Doperwt Fryslân/Dopeart Fryslân* kunnen op termijn in zijn teeltplan een plek krijgen.



Jochum de Boer uit Kimsward levert het hele jaar door verse groenten

In 1959 begint de vader van Jochum de Boer in Kimsward een tuinderij onder glas. Als Jochum het bedrijf in 1995 overneemt, gaat hij biologisch telen. Omdat hij dit onder glas doet, kan hij het gehele jaar door zijn klanten verse groenten en fruit leveren. Het aanbod varieert van aardbeien en courgettes tot aan raapstelen en winterpostelein. In de boerderijwinkel zijn ook producten te vinden van collega-bioboeren waarvan enkele - evenals de Boer - zijn aangesloten bij het samenwerkingsverband 'Frysk Ekoprodukt'.

De Boer is geïnteresseerd in het verbouwen van de bij Fryslân horende traditionele rassen. De *Janumer Pronkboon* groeide de afgelopen zomer aan touwtjes in één van zijn kassen. Hij verkocht ze aan tevreden klanten in de winkel. En hij wint zaad van dit ras voor het Werkverband.

Bernardus Smits zet zich in voor het Berlikumer Geeltje

Het *Berlikumer Geeltje* wordt in de geniteurslijst 1971-1972 vermeld als een oud Fries ras waarvan de kruisingsouders niet bekend zijn. De knollen zijn geel en zoals alle oudere rassen 'diepogig'. Ze zijn groter dan het Woudgeeltje. Het geeltje bloeit wit. Vooral bij vroeg gebruik wordt de smaak door kenners uitmuntend gevonden.

Een verzamelaar van aardappelrassen in Zeeuws Vlaanderen levert de aanzet. Hij houdt het *Berlikumer Geeltje* in stand, als dat ras in het Friese geboortedorp al niet meer voorkomt. Het celmateriaal dat hij in een Nederlands laboratorium laat bewerken, komt uit de Genenbank in Braunschweig. Het ras is daar ooit vanuit Fryslân, mogelijk via de Genenbank te Wageningen, naar toe gebracht.

De vier knollen die de verzamelaar naar Fryslân zendt, vinden uiteindelijk hun weg naar Berlikum.

Bernardus Smits teelt daar miniknollen.

De knollen worden in opdracht van Smits in een laboratorium op ziekten onderzocht. Met behulp van weefselkweek groeien op zijn bedrijf uit één knol honderden plantjes. Het *Berlikumer Geeltje* komt weer in beeld in het dorp waaruit het stamt.

De aardappelen worden in Berlikum met een kleine machine behoedzaam gerooid en daarna met de hand verzameld. Smits levert ze onder meer aan een groentezaak in Leeuwarden.

Zodra er genoeg uitgangsmateriaal is, wil hij er een op meer plekken verkrijgbaar streekproduct van maken.

Smits heeft zich aangemeld als instandhouder van het ras. Hij beantwoordt daardoor aan de Europese regelgeving die met het oog op het op de markt brengen van de traditionele landbouwgewassen is ingesteld.



Foto: Johannes Schaaf

Friese landbouwgewassen in de moestuin van het 'Poptaslot'

Het *Poptaslot* of eigenlijk *Heringastate* is een uniek landgoed, dat omstreeks 1500 door de adellijke familie Van Heringa gesticht werd. De nazaten van de aangetrouwde familie Van Eijsinga verkochten in 1687 de state met boerderij, poortgebouw, grachten, tuinen en singels aan de ongehuwde, vermogende advocaat Dr. Henricus Popta uit Leeuwarden. Deze bepaalde in zijn testament dat het huis niet meer bewoond mocht worden. Het door veel publiek bezochte gebouw-met-directe-omgeving geeft een beeld van het leven van de Friese landadel.



Popta bepaalde dat de in de bij het slot gelegen *moestuin* geteelde producten bestemd bleven voor de voogden en later ook voor het personeel van het Poptaslot.

Jan Kuppens is nu al weer 32 jaar werkzaam in de tuinen van het slot. De laatste elf jaar is hij *tuinbaas*. Met nog een tuinman en een stagiaire verzorgt hij elk jaar 5000 wintervioelen, 5000 eenjarigen, 180 fruitbomen en 2700 vierkante meter groentetuin. De mannen zijn bovendien verantwoordelijk voor het onderhoud van zes hectare groen.

Na overleg met de tuinvoogd, besloot Kuppens mee te werken aan het in stand houden van de collectie landbouwgewassen van het Fries Werkverband. Dat doet hij al enkele jaren. In 2017 werden met het oog op zaadwinning de *Berlikumer Wortel Bierma/Berltsumer Woartel Bierma*, *Westra's Lange Dunne Herfstwortel/Westra's Lange Tinne Hjerstwoartel* en de *Berlikumer Wortel Pieter Pik* geteeld. Zaadwinning was ook het oogmerk van de teelt van het *Karwijzaad Volhouden/Folhâlde*, *Huttentut/Rijsied*, *Berlikumer Ui/Berltsumer Sipel* en de *Kollumer Pronkboon/Kollumer Pronkbean*. Eerder in deze brochure werd aandacht besteed aan hoe Kuppens meewerkt aan het in stand houden en vermeerderen van de *Koudumer Bloemkool/Koudumer Blomkool*.

Het Poptaslot is, aldus Kuppens, het meest complete landgoed dat je in Fryslân aantreft. Eén onderdeel ontbreekt: er is geen vee meer op het slot.



De Sûkerei

Openluchtmuseum 'De Sûkerei' in Damwoude laat de bezoeker het wonen en werken in Noordoost-Fryslân rond het jaar 1900 beleven en ervaren. Op het terrein staan drie wâldhúskes en een cichoreidrogerij. In de huisjes licht achtereenvolgens het accent op vissen, jagen en stropen, op ambacht en handel en op het gemengd bedrijf.



De drogerij die op het terrein is herbouwd, stond vroeger aan de Valomsterfeart in Valom. Het gebouw doet dienst als bezoekers- en expositiecentrum. Bovendien kan men in de drogerij op bepaalde dagen het proces van het drogen van de cichorei meemaken. Inmiddels is in een hoek van het grote terrein ook een grondzeiler, een poldermolen herbouwd.

De *cichorei/sûkerei* is een plant, die van oudsher werd toegepast als geneesmiddel. In de achttiende eeuw

ontdekte men bovendien dat de wortel van deze plant kon worden gebruikt voor het produceren van een surrogaat voor koffie. Die was toen erg duur.

In Noordoost Fryslân stonden tientallen cichoreidrogerijen. De meeste cichorei werd gedurende geruime tijd in Dantumadeel verbouwd. Het gewas werd niet alleen voor binnenlands gebruik geteeld, het werd ook geëxporteerd naar landen als Rusland, Denemarken en Engeland. De drogerijen leverden het product aan handelaren die het exporteerden of doorverkochten aan stokerijen in bijvoorbeeld Dokkum en Leeuwarden. In de jaren zestig van de vorige eeuw kwam er een eind aan een tak van nijverheid die aan velen werk gaf.

De stof *inuline* die in cichorei voorkomt is één van de grondstoffen voor door het bedrijf 'Sensus' gemaakte producten zoals een yoghurt drank en witbrood met vezel door inuline.

Het wordt ook in Venz hagelslag en Chocomel Light verwerkt.

Inuline is ook één van de grondstoffen van de 'Damwâldster Sûkereikes', krokante koekjes die in 'De Sûkerei' verkocht worden.

In het museum wordt ook cichoreikoffie in potjes verkocht.



De 'Sûkerei' biedt veel mogelijkheden om op het terrein en bij wâldhúskes gelegen tuintjes met de toepassing van de Friese landbouwgewassen verder te gaan. Dat wordt belemmerd door een tekort aan vrijwilligers.

'Donia State' brengt kinderen in aanraking met Friese landbouwgewassen

Even buiten Stiens aan de Ruerderdyk ligt 'Donia State'. Behalve een zorgboerderij is het een dorado voor kinderen. Elke werkdag zijn de medewerkers en vrijwilligers op de kinderboerderij aan de slag om van 'Donia State' een leuke speel- en verblijfsgelegenheid te maken. Er komen jaarlijks circa 70.000 bezoekers langs.



In de moestuinen van 'Donia State' teelde men Friese landbouwgewassen. Een gedeelte werd in beslag genomen door de *Friese Boon-aan-de-stok/Fryske-Bean-oan-de-stok* en de *Janumer Pronkboon/Jannumer Pronkbean*. De *Reade Krobbe* en de *Gritney* kwamen er ook voor. De *Friese Gele Bronskop*, selectie *Sybrandy/de Fryske Giele Brûnskop*, seleksje *Sybrandy*, had er eveneens een plekje.

De in de moestuinen verbouwde producten worden op het terrein verkocht.

Het is een plek waar scholen en groepen in het kader van hun biologielessen van harte welkom zijn.

In 2017 werden de graanrassen die tot de collectie van het Werkverband behoren er op voorstel van begeleider Jeroen Wijnand geteeld. Klaas Wieringa had daarbij de leiding. Hij zaaide vlak bij de boomgaard rijtjes van de Friese en met Fryslân verwante zomer- en wintergranen: de roggerassen, de gersten en de haverrassen. Een goede manier om kinderen met granen te laten kennismaken.



Hof van Arcadië levert deelnemers 'zorg in het groen'



Alie Kloosterman is door de beroepen die ze eerder had de aangewezen persoon om als een van de vakkrachten de werkzaamheden in de 'Hof van Arcadië' in Opende te begeleiden. Ze houdt zich met name bezig met het werk in de tuinen, waar het ontwikkelen van mensen met een beperking voorop staat. Sinds de komst van de Participatiewet moeten deze in de maatschappij weer een werkplek krijgen. Hoe vaak dat misgaat, onderschreef de Ombudsman onlangs als reactie op een paar duizend klachten. Vaak vindt dit volgens Kloosterman de oorzaak in domme pech.

De deelnemers krijgen in Opende een *jobcoach*. Ze volgen een opleiding in allerlei onderdelen van het groenonderhoud en behalen hierbij ook een certificaat. Initiatiefnemer Teije Jacobi benadrukt dat hierbij het gildesysteem wordt toegepast. Zijn ze er klaar voor, dan wordt bemiddeld bij het vinden van een arbeidsplaats op een vertrouwde plek.

Sinds enkele jaren neemt de voorziening een belangrijke plek in bij het in stand houden van de Friese en met Fryslân verwante *landbouwgewassen*. Na 2016 is daar ook het telen van zaad bijgekomen. Zo werd

in 2017 zaad van *Reade Krobbe*, *Bruine Woudboon*/*Brune Wâldbean*, *Citroentje*/*Sitroentsje* en *Leverkleurige Boon*/*Leverkleurige Bean* gewonnen. De *Janumer Pronkboon*/*Jannumer Pronkbean* werd ook geteeld, evenals de *Friese Gele Woudboon*/*Fryske Giele Wâldbean*.

Het 'pûljen' van deze droge bonen is in de winter een belangrijk onderdeel van de werkzaamheden.



Janumer Pronkboon

De Bolder De Sjalomschool



Foto's Hinke Fiona Cnossen

eruit zien, dan weten ze dat niet. Ze kennen alleen de potjes uit de supermarkt. Waar de groente vandaan komt? Ze hebben geen flauw idee". Het leerbedrijf Forsa, onderdeel van ROC Friese Poort waar leerlingen praktijkervaring opdoen, ontwikkelde voor de scholen een tuintjesplan.

Het idee voor de minimoestuinen is afgekeken van een aan de 'makkelijke moestuin' gewijde website. Bij het z.g. 'vierkant tuinieren' worden in gelijke vakken verdeelde houten bakken groenten geplant.

Vmbo-scholieren van christelijke scholengemeenschap 'Liudger' timmerden de bakken, natuur - en milieucentrum 'De Naturij' zorgde voor het lesplan en de volkstuinvereniging 'De Wrottersploech' doneerde het zaad.

Deze vereniging is ook betrokken bij het tuinproject van CityLab dat met succes op basisscholen en scholen voor speciaal onderwijs in Drachten en Opeinde tot stand komt. In 2017 werden op dertien scholen in 32 moestuinen ingericht. Via een serie lessen worden de kinderen stapsgewijs in de wereld van tuinieren ingewijd. Hier kunnen ook de Friese landbouwgewassen bij betrokken worden.

Het is al weer enige tijd geleden dat de basisscholen 'De Bolder' en 'De Sjalomschool' in Drachten de gelegenheid aangrepen om hun leerlingen enkele met Fryslân verwante droogbonen te laten kweken. De binnenpleinen van hun scholen bleken erg geschikt om er plantbakken te plaatsen. De hangeugd op de schoolpleinen krijgt zo niet de gelegenheid vernielingen aan te richten.

Het personeel van zeven Drachtster basisscholen beoogt de leerlingen respect voor de natuur bij te brengen. Een juf: "Als ze nu een spin zien, is het al gauw: trap maar dood. En als je ze vraagt hoe bietjes



Schoolkinderen maken kennis met Friese landbouwgewassen



In Drogeham, op de 'L(og)eerboerderij Hamster Mieden', maken schoolkinderen het hele jaar door kennis met het agrarisch gebeuren. Basisscholen in Achtkarspelen leveren het geld om leerlingen van het basisonderwijs daar gedurende de seizoenen de werkzaamheden op een boerderij te laten ervaren. Het voorjaar wordt besteed aan grondbewerking en zaaien. Zomers volgen de leerlingen de groei en bloei van de planten. In de herfst wordt geoogst. De producten uit de tuin worden op school aan de ouders en familieleden verkocht.

Begeleider Thom Krol: "De kinderen leren

wat er allemaal moet gebeuren voordat hun eten klaar is. Ze hebben geen idee hoeveel werk eraan vast zit voor het eten op tafel staat, dat aardappels gerooid moeten worden en dat je daarvan vieze handen krijgt. Ze begrijpen nu ook beter wat zulke producten moeten kosten". Lesmateriaal draagt eraan bij dat ze van dit en van meer op de hoogte raken. .

In de tuin van 'De Hamster Mieden' werd ook aandacht besteed aan de Friese en met Fryslân verwante landbouwgewassen. De *Friese Gele Woudboon*, de *Reade Krobbe* en de *Friese Gele Bronskop* deden het er heel goed.

VMBO Groen Buitenpost helpt mee bij het behoud van streekeigen gewassen

'VMBO groen' in Buitenpost is onderdeel van een *ecoschool*. Leerlingen van vmbo 1 en 2 verbouwen in de schooltuinen *Woudgeeltjes/Wâldgieltsjes* en de *Friese Gele Woudboon/de Fryske Giele Wâldbean*. In een lesbrief wordt aan de teelt van deze gewassen aandacht besteed.

De producten worden gebruikt in de kantine van het scholencomplex.



Foto: VMBO Groen Buitenpost

Friese Poort

Bij de afdeling horeca van ROC Friese Poort Drachten werken ze volgens de vijf principes van het "Dutch cuisine" concept. Cultuur, Gezond, Natuur, Kwaliteit en Waarde.

Door middel van projecten leren de studenten te werken met regionale producten.

In het "proeflokaal" en restaurant NU in Drachten zijn heerlijke gerechten verkrijgbaar met ingrediënten van eigen bodem.

De Berlikumer Ui en Wortel en de Reade Krobbe staan centraal in het onderstaande gerecht

Bitterballen van Reade Krobbe

600 gr Gekookte gehakte Reade Krobbe
500 ml Runderbouillon
50 gr bloem
60 gr roomboter
250 gerookt spek
2 gesnipperde Berlikumer Ui
1 eetlepel gehakte peterselie
1 eetlepel gesneden bieslook

Chutney van Berlikumer ui

750 gr Berlikumer Ui
15 gr olijfolie
60 gr suiker
90 gr witte wijnazijn

Zoetzure Berlikumer wortel

1 Berlikumer Wortel
50 gr azijn
50 gr water
5 gr zout
100 gr suiker

Bereidingswijze bitterbal

- Laat de bonen 24 uur wellen, en kook ze daarna gaar in water met zout
- Bak de spek en ui licht glazig aan in de roomboter
- Haal de pan van het vuur en voeg de bloem toe.
- Laat de roux al roerend garen op laag vuur.
- Voeg de koude bouillon toe en roer deze goed door en kook deze gaar op het vuur (15 minuten)
- Voeg de Reade Krobbe, de peterselie, bieslook en lavas toe aan de ragout
- Op smaak brengen met peper en zout en laten afkoelen.
- Verdeel de ragout en maak balletjes van 35 gr en rol deze door de bloem
- Haal de balletjes door het losgeklopt eiwit en daarna door de paneermeel.
- Bak de bitterballen op C° 170 in de frituur

Bereidingswijze uienchutney

- Verhit de olie en bak de gesneden uien samen met de suiker tot ze beginnen te karamelliseren.
- Voeg de witte wijnazijn toe en stoof het geheel gaar.
- Eventueel een beetje na binden met aardappelzetmeel

Bereidingswijze zoet zure wortel

- Schil de wortel en snijdt deze in plakjes
- Azijn, suiker en het zout koken
- Giet deze kokende massa op de wortelen en laat deze afkoelen
- Minimaal 24 uur laten trekken en daarna laten uitlekken



Foto: Friese Poort

Stenden University Hotel werkt met Friese landbouwgewassen

Het Stenden University Hotel te Leeuwarden is een viersterrenhotel dat in samenwerking met de opleiding International Hospitality Management door studenten onder leiding van praktijkinstructeurs gerund wordt.

Topkok Albert Kooy geeft leiding aan de keuken van het hotel. Hij is misschien wel een van de eerste Nederlandse koks die een kookfilosofie ontwikkelde: 'De Nederlandse keuken'. Onder het motto 'Hou het simpel: zoek het dichtbij!' is hij sterk geïnteresseerd in het verwerken van regionale producten. Overige lijfspreuken zijn: 'Eet naar de seizoenen', 'Kook zo dat je de natuur proeft door minimale bereidingswijze' en 'Elke hap moet een belevenis zijn'. Kooy combineert ingrediënten dusdanig dat ze elkaar ondersteunen in plaats van ze te verdoezelen. Met enkele van zijn leerlingen ontwierp hij het onderstaand recept waarin de *Gele Friese Woudboon/Giele Fryske Wâldbean* en de *Kollumer Pronkboon/Kollumer Pronkbean* een voorname plaats innemen.

Benodigdheden:

Woudbonen: 300 gr. (24 uur geweekt en gekookt) - 200 gr. kippenbouillon - 200 gr. slagroom - zout.

Pronkbonen: 200 gr. pronkbonen - 50 gr. gerookt spek in blokjes - 1 sjalotje, gesnipperd - 1 eetlepel boter - een halve dl. kippenbouillon - zout

Toffee van buikspek:

Baambrugs big (scharrelvarken) - 1

kilo buikspek - een halve liter

Beerenburg - 1 dl. water - 75 gr.

stroop - 5 st. kruidnagel - 50 gr. gladde mosterd - 5 gr. anijszaad.

Bereiding: Mix de woudbonen puree met de kippenbouillon in de keukenmachine. Draai de puree dan door een bolzeef en voeg de slagroom toe. Breng de puree op smaak met zout en fijn gemalen peper.

Voor serveren: Maak de woudbonenpuree warm, doe dit in een kistje en breng deze onder druk. Snijd de pronkbonen in Chinese ruit en kook ze in kokend zout water beetgaar, daarna afspoelen met koud water. Bak de spekjes in een koekenpan krokant, boter toevoegen en de pronkbonen afblussen met de kippenbouillon en het gesnipperd sjalotje. Op smaak maken met zout.

Kook het buikspek aan één stuk zout (18 gr/ltr) gedurende een uur tot het gaar is. Schuim het tussendoor goed af. Haal het vlees uit het water, dep het droog en laat het goed afkoelen. Kook ondertussen de jenever met het water en voeg de rest van de benodigdheden toe, tot alles is opgelost. Snijd het koude spek in blokjes van 3 x 3 cm. A la Minute: Bak deze blokjes in een koekenpan zonder olie aan alle kanten goudbruin. Blus af met jenever marinade en glaceer het spek tot de pan droog is.

In een warm diep bord de pronkbonen scheppen, hierover de schuim spuiten en de toffee met prikker er boven op leggen



Foto: Stenden University

Snakkerbuorren: dorpstuinderij met veel gezichten

In 2001 treffen Dik Gardenier en Theo van der Molen in het bij Lekkum onder Leeuwarden gelegen Snakkerbuorren een volledig verwaarloosde kwekerij aan. "Je kon er bijna niet doorheen komen", zegt van der Molen.



Het terrein beslaat twee hectares. Om te beginnen wordt zo'n twintig vierkante meter in cultuur gebracht.

Beide mannen hebben vanaf het begin ambitieuze plannen. Ze willen er, zonder bestrijdingsmiddelen en kunstmest te gebruiken, een dorpstuinderij aanleggen. De teelt van groenten moet gecombineerd worden met werkzaamheden voor mensen die het minder goed getroffen hebben. De initiatiefnemers zijn vrijwilliger, ze willen het project zonder financiële steun van de overheid realiseren. Er worden ook andere vrijwilligers uit het dorp bij betrokken.

Met de gemeente Leeuwarden worden op het complex in samenwerking met het bedrijf Reax reïntegratietrajecten uitgezet.

De tuinderij biedt ook *educatie*. Van der Molen sluit met zes basisscholen een contract: tegen een geringe betaling kunnen de leerlingen met hun leerkrachten op woensdag en donderdag de tuin bezoeken. Hij geeft dan een rondleiding.

In de tuin worden zo nu en dan culturele activiteiten georganiseerd. Zo wordt in 2011 Tsjechov's 'De Kersentuin' en in 2016 'Das Besuch der Alten Dame' van Friedrich Dürrenmatt opgevoerd.

In 2017 werden in de dorpstuin *Fries Boontje stam/Frysk Beantsje stam, Koudumer Stamsnijboon/Koudumer Stamsnijbean* en *Berlikumer Wortel Bierma/Berltsumer Woartel Bierma* verbouwd. Bij de tuin hoort een verkooppunt waar deze als eindproduct verkocht werden.

Dorpstuin Pingjum biedt dagbesteding

In 2014 werd in Pingjum een begin gemaakt met de aanleg van een dorpstuin. Het is een onderdeel van de 'Coöperatie Pingjum' die ook dienst doet als wederverkoper van energie van 'Noordelijk Lokaal Duurzaam'. De inkomsten daarvan worden mede gebruikt om de tuin in stand te houden. In de tuin wordt samengewerkt met de dagbesteding 'Te Plak'.

In 2018 zal een belangrijk deel van de in de tuin geteelde producten uit door het Werkverband aangeleverd uitgangsmateriaal bestaan. Met name van de in de collectie voorkomende droge bonen wordt veel verwacht.



Foto: Dorpstuin Pingjum

Op historische akkers bij Eastermar wordt weer zwarte haver verbouwd

We schrijven 1990 als Arend Timmerman en Gerben de Vries in Eastermar tijdens een bijeenkomst van de 'Vereniging van Dorpsbelangen' aan de bewoners voorstellen de bloemrijke akkers bij het dorp weer in ere te stellen. De esgronden waar deze voorkwamen zijn aangekocht door Staatsbosbeheer.

Het lukt, de natuurorganisatie geeft de leden van de werkgroep groen licht. "In Eastermar begint de victorie" kopt de regionale krant.

Er wordt een werkgroep gevormd. Een belangrijk doel is vogels, zoals patrijzen en geelgorsen, in het terrein te laten terugkeren. Bovendien wil de werkgroep het landschap verfraaien en versterken. De akkers worden aantrekkelijk gemaakt door er wandelpaden aan te leggen voor de recreatie van dorpsbewoners en toeristen. Ook is er een plek toebedacht aan de plaatselijke imkers. Er worden geen kunstmest en bestrijdingsmiddelen gebruikt.

Uiteindelijk wordt vijf hectare ingericht. Het bouwplan is gebaseerd op het, uit de Middeleeuwen stammend, *drieslagstelsel* (wintergewas/zomergewas/braken in een driejarige cyclus). Dat biedt veel kansen aan akkerkruiden en bijbehorende insecten en vlinders.

Om niet langer met de hand te hoeven dorsen, wordt een bij het landbouwonderwijs overbodig geworden combine aangeschaft.

Uiteraard besteedt de werkgroep ook aandacht aan de eerder in de omgeving van Eastermar voorkomende landbouwgewassen. Er wordt weer *boekweit* verbouwd. De belangstelling gaat ook uit naar eerdere graanrassen, zoals *Sint Jansrogge* en *Zwarte Haver*. Timmermans en de Vries hebben in 2017 met succes een hectare *Zwarte haver President/Swarte Hjouwer Presidint* verbouwd. In de herfst van dat jaar werd in Katlijk het door Ulke Hoekstra gewonnen zaad van de *Sintjansrogge/Sintjânsrogge* op een terrein van Staatsbosbeheer aan de grond toevertrouwd.



Foto: familie Timmerman

Timmerman en De Vries schonen de Zwarte Haver President.

'Leerschool Permacultuur' maakt gebruik van Friese landbouwgewassen



In de permacultuur wordt zoveel mogelijk met de natuur méé, en niet tegen de natuur in gewerkt.

'Leerschool Permacultuur' heeft als doel, in de breedste zin van het woord, kennis en ervaring op het gebied van deze cultuur te verspreiden. De school stimuleert allerlei activiteiten: bouwen met stro en leem, droge kruiden voor thee, experimenteren met inmaken, enzovoort. Permacultuur (permanente cultuur) is niet alleen biologisch, zonder kunstmest en zonder bestrijdingsmiddelen, maar gaat veel verder dan dat. Er wordt bijvoorbeeld, om het bodemleven niet te verstoren, zo weinig mogelijk gespit of geploegd. De bodem wordt geregeld gemulchd, dat wil zeggen bedekt met allerlei organisch materiaal. Dit verbetert ook het bodemleven, vergroot de vochtbalans en beschermt de grond tegen weersinvloeden. Er wordt geëxperimenteerd met vaste groentes, soms onbekende soorten, en met vergeten groenten, zoals crosne, eeuwig moes, zeekool en kardoer.

Diversiteit is belangrijk; daar passen de Friese rassen ook heel goed in. De *Waalse tuin- en akkerboon*/*Waalke tún- en ikkerbean* bleek het goed te doen op de permatuin 'De Oerfloed', Boksumerdyk 5A bij Leeuwarden.

Boven alles staat: doen (en nalaten te doen) wat goed is voor een gezonde bodem, met alles wat daarin leeft!



Landgoed Hizzard biedt plek aan met Fryslân verwante nutsplanten

Piet en Martha Kaastra uit Lollum namen enkele jaren geleden het besluit hun melkveebedrijf te beëindigen. Gebruik makend van de Natuurschoonwet stichten ze een landgoed. Naar de benaming van de buurtschap waar het landgoed gelegen is, heet het Hizzard. Met uitzondering van vijf dicht bij de boerderij gelegen hectares, werden de landerijen verkocht. Om aan de voorwaarden voor het inrichten van een landgoed te voldoen, wordt een groot deel als natuurgebied ingericht.

De Kaastra's trekken vogels en planten aan door het inrichten van een grote vijver met aansluitend een plas-dras-gebied. Met de vrijkomende grond wordt een afgegraven terp hersteld. Een belangrijk motief voor de bedrijfsbeëindiging was de strenge regelgeving, die Kaastra als bezitter van melkvee werd opgelegd.

Op het landgoed werd een moestuin aangelegd op de plek waar eerder de kuil en de mest werden ondergebracht. Je vindt er de *Reade Krobbe*, de *Leverkleurige Boon* en de *Friese Gele Woudboon*.



Landschapsbeheer Friesland geeft adviezen over de inrichting van boerenerven

Het landschapsbeeld van Fryslân wordt voor een belangrijk deel bepaald door karakteristieke boerderijen en erven. Door hun omvang en vaak oude en fraaie beplantingen zijn veel van die erven monumentaal te noemen. Ze spelen een belangrijke rol in de beleving van cultuurhistorische en landschappelijke waarden.

Wat het boerenerv bijzonder maakt, is de nauwe wisselwerking tussen wonen en werken. Het is meer dan een willekeurig ingericht stukje grond.

Van oudsher bestaat er een duidelijke tweedeling op het erf. Daarin kreeg de vrouw de verantwoordelijkheid voor het woongedeelte en het omliggende terrein met de bleek, de moestuin en de boomgaard. De man beheerde de dieren, machines en de bedrijfsgebouwen.

Hierboven zagen we een voorbeeld van hoe de Friese en met Fryslân verwante gewassen in de moestuin van een landgoed en dus ook van een boerderij een plek kunnen krijgen.



'Landschapsbeheer Friesland' geeft al jaren met plezier (en met succes) erfadviezen aan particulieren en boeren. Eigenaren worden op ideeën gebracht. Deze worden desgewenst in een compleet inrichtingsplan verwerkt. Voor meer informatie kan men terecht bij Martijn Broekman (0512-383800) die tegen betaling van 50 euro een erfadviesbezoek aflegt.

Yne van der Meulen: je moet er wat voor doen

Als Yne en Hinke van der Meulen in het nieuwe winkelcentrum in de Leeuwarder wijk Bilgaard hun groentewinkel openen, zoeken ze producten waardoor ze zich kunnen onderscheiden.

Ze komen in contact met de familie Smits in Berlikum die daar het *Berlikumer Geeltje* in grote aantallen verbouwt.

Van der Meulen doet erg zijn best om de aardappel in Leeuwarden aan de man te brengen. Het zijn vooral de oudere inwoners in de wijk en daarbuiten die steeds weer bij hem terugkeren.

Zo nu en dan houdt Van der Meulen op het plein voor zijn winkel een proeverij: "De reacties zijn geweldig". Het komt voor dat hij in één week vijftientig kisten met aardappels van het Berlikumer ras verkoopt.



"Je moet ervoor zorgen dat de groothandel er niet tussen komt. Dat drijft de prijs maar op. Zo kan ik er wat aan verdienen", zegt Van der Meulen. Op een poster laat hij voorbijgangers weten dat zijn winkel de enige plek in Leeuwarden is, waar je Berlikumer Geeltjes kan kopen. Hij hoopt dat het nog lang zo zal blijven.

Puree van Berlikumer Geeltje

2 kg Berlikumer Geeltjes; room; zout; nootmuskaat.

Schil de aardappelen en kook ze gaar. Pureer de aardappelen en breng ze op smaak met wat boter room, nootmuskaat en zout.



Slager Rypma verkoopt de Reade Krobbe

Zolang de voorraad strekt, verkopen ze in Gytsjerk bij slagerij Rypma de *Reade Krobbe* (in de Trynwâlden 'krobkes' genoemd).

Beide bonen zijn immers uitermate geschikt om met spek te worden toe bereid.

De slager betreft de bonen van volkstuinders uit de buurt. Hij zou veel meer krobkes kunnen afzetten.

De zoete grauwe erwt als streekproduct

Het is al weer tien jaar geleden dat Piet Hoekstra uit Sint Jacobiparochie een handjevol zaden van de *Zoete Grauwe Erwt* in handen kreeg. Hoekstra en zijn maat Jaap de Jong uit Oosterbierum zien mogelijkheden om er een streekproduct van te maken. Ze weten maar al te goed dat het ras op de klei en dus ook op Het Bildt thuis hoort.

De beide akkerbouwers hebben eerst genoeg zaad voor een vierkante meter, ondertussen is het areaal uitgegroeid tot een hectare. Dat brengt ongeveer drieduizend kilo erwten op. De opbrengst voor de kwekers is anderhalve euro per kilo.

De erwt is een vlinderbloemige soort en biedt doordat deze stikstof opslaat in de grond ook mogelijkheden voor de biologische akkerbouw.



Het product werd gecertificeerd door Waddengoud, het wordt door de groothandel in agrarische producten Greydanus & Brouwer te Heerenveen in de handel gebracht. Dat bedrijf bedient een groot aantal winkels en biedt dus een uitgelezen kans de Zoete Grauwe Erwt aan de man te brengen. Ondertussen heeft het ook een plek gekregen in het aanbod van Streekboer.

Het oogsten van de erwten vraagt de nodige inspanning. Is het gewas te droog, dan vallen de erwten er uit. Het hangt van de weersomstandigheden af welke

werkwijze wordt toegepast. Het beste resultaat wordt behaald als een week lang de zon schijnt.

Soms gebeurt de oogst door maaidorsen met behulp van een combine, een andere methode is voormaaien en daarna dorsen. Het kan ook zo zijn dat het gewas, nadat het gemaaid is, geruiterd wordt en pas als het droog is gedorst wordt. Hoekstra en De Jong hebben ervaring genoeg om de oogst tot een goed einde te brengen.

Hoekstra denkt nog na over geweldige erwten in een pot. "De moderne huisvrouw wil eigenlijk niet dat ze voor het koken een dag in water moeten staan. Dat kan zo voorkomen worden". Het is tot nu toe niet gelukt dat voor elkaar te krijgen dat de erwten zo hun aparte smaak houden en betaalbaar blijven.

Grauwe-erwtensoup

Benodigdheden: 400 gram grauwe erwten - 2 liter water - 2 speklapjes - 2 verse worteltjes - 1 winterwortel - 1 grote ui - bouillontabletten - zout en peper

Bereiding: De erwten één nacht weken in het water. De volgende dag de erwten in het weekwater koken met alle andere benodigdheden. Tenminste drie uur zachtjes laten koken. Spek en worst uit de pan halen en de overige inhoud met een blender of staafmixer fijnmaken, daarna zeven. Door het zeven krijgt de soep een fijne zachte structuur. Spek en worst klein snijden, toevoegen en eventueel op smaak brengen met peper en zout.

Molenaar in Woudsend verwerkt Sint Jansrogge

Cees Nooteboom wordt in 1980 beroepsmolenaar. Hij betreft korenmolens 't Lam in Woudsend. Eerst één dag in de week, later de volle werktijd.

Nooteboom interesseert zich voor traditionele graanrassen. Het eerste beetje *Sint Jansrogge* krijgt hij uit Bakkeveen van Ruurd Walrecht. Daarna komt hij in contact met Piet van Zanten in Garmerwolde die grotere hoeveelheden verbouwt. Cees is één van de deelnemers aan 'Frysk Ekoprodukt', hij verwerkt alleen biologisch graan en levert dus aan bakkers die zich buiten het gangbare circuit bewegen.

Nooteboom prijst zich gelukkig, dat hij in de vorige eeuw de gouden tijd voor de molenaars van eind '70 tot begin '90 nog heeft meegemaakt. Anno 2017 kan hij daar op voortbouwen.

De molenaar betreft van Piet van Zanten ook *Ommelander Tarwe*, een uit Groningen afkomstige soort die vroeger ook veel in Fryslân verbouwd werd. Evenals de *Sint Jansrogge* heeft ook deze tarwe een hoge bakwaarde. Het geeft mooi wit bloemig meel.

Hij vindt het jammer dat er geen lokale en regionale graansoorten in Fryslân zijn. De *Gaasterlandse Rogge*, waarover hij veel gehoord heeft, kon hij jammer genoeg niet op het spoor komen.

Hij is blij te horen dat het Werkverband hem (op termijn) zaad kan leveren van *Sint Jansrogge/Sint Jânsrogge*, *Zwarte Haver President/Swarte Hjouwer Presidint* en *Grijze Zandboekweit/Grize Sânb(e)kweit*. Hij denkt voor het meel een afzetmarkt te kunnen vinden.



Bakker Bolhuis: meel van de Sint Jansrogge bakt geweldig



Bakker Berend Bolhuis in Jubbega is een enthousiaste afnemer van het in Woudsend van biologisch geteelde *Sint Jansrogge* gemalen meel. "Het bakt geweldig goed. Het glutenpercentage en de eiwitten die er in voorkomen maken het deeg soepel".

Het roggebloembrood en de ontbijtkoek uit zijn bakkerij worden geheel gemaakt met St. Jansrogge, in zijn Duitse en Franse landbrood wordt een vijfde deel van dit graan verwerkt.

Groothandel Greydanus & Brouwer werpt zich op Friese landbouwgewassen

In de jaren dertig van de vorige eeuw begint Klaas Greydanus met het verhandelen van aardappelen voor de lokale markt. Als de vraag groeit, betreft hij in de jaren veertig een pakhuis aan Het Vliet in Leeuwarden. In 1963 wordt het familiebedrijf door zoon Jacob Douwe Greydanus uitgebreid met de boerderij Lelia State in Marrum.

In de jaren die daarop volgen, start Jacob Douwe met de verkoop van verpakte aardappelen en andere gewassen aan supermarkten, hij exporteert de knollen naar Duitsland. In de jaren negentig geeft Jacob Douwe het bedrijf door aan zijn zoons Cor en Klaas. De gehele productie wordt verplaatst naar de huidige locatie aan De Kuinder te Heerenveen.



Als 'Stichting Wrâldfrucht' in Buitenpost zich voorneemt het Woudgeeltje op de markt te brengen, raakt het Heerenveense bedrijf geïnteresseerd in de verkoop van deze aardappel. Kweker Jacob Wilman uit Engwierum zorgt voor de aanvoer.

De geeltjes worden keurig verpakt in een doosje en met een recept en kruiden op de markt gebracht.

Het wordt, zoals ook de *Zoete Grauwe Erwt/Swiete Grauwe Eart*, de *Reade Krobbe*, de *Friese Kapucijner/de Fryske Kapusijner* en de *Friese Gele Woudboon/ Fryske Giele Wâldbean* op zo'n tweehonderd plekken in de provincie aan de man gebracht. De

verkoop van de *Kollumer Pronkboon* staat ook op het program, maar er is nog te weinig aanvoer.

Dat is over het algemeen het probleem bij het verhandelen van de Friese en met Fryslân verwante rassen.

Zo raakte de *Reade Krobbe* op een gegeven moment al in korte tijd uitverkocht.

De producten zijn stevig geprijsd. "Wat eerder uit armoede gegeten werd, is nu luxe product", zeggen ze bij Greydanus.



Restaurant 'De Hinde' verwerkt producten uit de streek



Aan de oude haven van het stadje Hindeloopen staat restaurant 'De Hinde'.

Het is een bedrijf dat drie generaties lang door een telg uit een en dezelfde familie beheerd werd.

In 1953 neemt Reitse Glashouwer 'De Hinde' in gebruik. Hij wordt in 1968 opgevolgd door de zijn dochter Sjoeke, inmiddels getrouwd met Herman Ligthart. Het bedrijf wordt in 2002 eigendom van zoon Harmen en schoondochter Bea Ligthart.

'De Hinde' evolueert van een bedrijf waar wekelijks niet veel meer dan een fles jenever verkocht werd tot een gerenommeerd restaurant. Het toenemende watersportgebeuren in het stadje

werkt daar aan mee.

Ligthart wordt door het samenwerkingsverband van Friese toprestaurants 'Fryslân Culinaire' benaderd.

Voortaan staat 'De Hinde' in de lijst van de veertien tot de organisatie behorende - over de gehele provincie verspreide - eetgelegenheden.

Ligthart probeert zoveel mogelijk gebruik te maken van producten uit de streek. Het *Koudumer Boontje*/*Koudumer Beantsje* prijkt, als het voorradig is, op zijn spijsskaart. Greydanus & Brouwer levert de *Friese Gele Woudboon*. Jagers en vissers uit de Zuidwesthoek voeren vlees en vis aan.

Een huzarensalade van Woudgeeltjes met gerookte paling op de spijsslijst van De Hinde verradt de creativiteit van de kok.

Sinds kort betreft Ligthart *Woudgeeltjes*/*Wâldgieltsjes* van Jelmer Albada uit Sondel.

De *Friese Gele Woudboon*/*Fryske Giele Wâldbean* wordt verwerkt in een 'Minestrone-soep op Friese wijze'.



Minestrone-soep op Friese wijze

Benodigdheden: 50 gr. olijfolie - 100 gr. gerookt spek in blokjes - 110 gr. uien, wortelen en uien in dunne plakjes - 200 gr. fijn gesneden kool - 100 gr. bloemkoolroosjes, plakken courgette en broccoli roosjes - 100 gr. Koudumer Boontjes - 100 gr. venkel in dunne plakjes - 110 gr. rode paprika - 100 gr. partjes tomaten - 150 gr. Woudgeeltjes, voorgekookt in blokjes - 250 gr. Friese Gele Woudboon - 3 l. runderbouillon

Bereiding: Fruit het gekookt spek en de uien aan in de olijfolie tot ze zacht zijn. Voeg alle groente toe en bak op zacht vuur mee. Voeg de bouillon toe en kook de soep ca. 30 minuten. Voeg de gekookte aardappelen en de gekookte woudbonen toe. Laat de soep koken tot er enige binding ontstaat. Breng de soep op smaak met zout en peper.

Bij deze soep kan gemalen parmezaanse kaas, of overjarige Friese kaas worden geserveerd. De soep kan bereid worden met groenten van het jaargetijde.

Kookworkshop werkt met Friese nutsplanten

Bij 'Il Casale' in Rijperkerk hebben ze niet alleen interesse in Italiaanse producten, tijdens een kookworkshop werden onder leiding van chef-kok Arend Dijkstra diverse Friese en met Fryslân verwante landbouwgewassen uitgeprobeerd.

De deelne(e)m(st)ers maakten als voorgerecht een salade van de Friese en met Fryslân verwante droge bonen: *Friese Gele Woudboon*, *Gritney*, *Leverkleurige Boon* en *Reade Krobbe*. Het *Berlikumer Geeltje* en *Westra's Lange Dunne Herfstwortel* werden verwerkt tot een kruidige puree. Ossentong van de *Fries-Hollandse Swartbonte*/Frysk *Hollânske Swartbûnte* maakte het hoofdgerecht compleet.



Salade van Friese bonen



Benodigdheden: 4 x 200 gr. Friese bonen - 110 gr. parmaham in dunne reepjes - 1 Berlikumer winterwortel - 1 bosje basilicum - olijfolie extra vergine - zout en peper uit de molen - 75 gr. gedroogde tomaten op olie in kleine reepjes gesneden - 1 rode Ui, heel fijn gehakt - 1 zakje rucola

Bereiding: Schil de winterwortel en snij deze in dunne reepjes. Rol enkele basilicumblaadjes op en snij dit in dunne reepjes. Hou een paar blaadjes apart voor de garnering. Doe dit samen met de ui en de tomaatjes bij de gekookte bonen en strooi er zout en peper en een ferme scheut olijfolie over. Hussel het geheel door elkaar

en laat de smaken even intrekken. Schep vlak voor het serveren de rucola sla erdoor. Verdeel de salade over de borden.

Kruidige wortelpuree

Benodigdheden: 1250 gram winterwortels; zout, 1 teentje knoflook gehakt; 1/2 theelepel paprikapoeder; 1 theelepel komijnpoeder; 1/4 theelepel gemberpoeder; 1,5 eetlepel witte wijnazijn en 2 eetlepels olijfolie.

Bereiding: Schil de wortels en snij deze in plakjes. Kook de wortel in weinig water met zout in circa 15 minuten gaar. Giet de wortel af en doe de stukjes over in de keukenmachine. Voeg alle kruiden, de azijn en de olie toe en pureer de wortel tot een gladde puree. Breng de wortelpuree op smaak met zout en peper.

Vroeg Op en Marrumer Geeltje voldeden bij smaakproeven



Met bij de collectie behorende landbouwgewassen zijn onder leiding van Pat Zijlstra aan de hand van een beoordelingsformulier een aantal keren smaakproeven gehouden. *Vroeg Op* en *Marummer Geeltje/Marrumer Gieltsje* voldeden uitstekend.

Het *Finkumer Geeltje/Feinsumer Gieltsje* en *Berlikumer Geeltje/Berltsumer Gieltsje* behoorden tot de middenmoot. Het *Woudgeeltje/Wâldgieltsje* bleef achter, dit had waarschijnlijk als oorzaak dat de bij de proef gebruikte woudgeeltjes op de Klei verbouwd werden. Bij een eerdere proeverij deed dit geeltje het wel goed, toen werden de geproefde en beproefde exemplaren op de grondsoort verbouwd waar het thuishoort.

Ook in oktober 2017 werd bij Il Casale in Ryptsjerk een smaakproef gehouden. Het *Woudgeeltje/Wâldgieltsje* en de in 1924 door dr. ir J.C. Dorst ontwikkelde *Furore* stonden op de eerste plaats.

De aardappels werden voorafgaand aan de proef genummerd en de deelne(e)m(st)ers gekookt voorgezet. Het formulier heeft drie onderdelen:

- (1) Is de kleur goed of wijkt deze af?
- (2) Is de aroma zeer goed, goed, redelijk, matig of niet prettig?
- (3) Hoe is de smaak? Hier gaat het onder meer om het mondgevoel en het smaakgehalte. De beoordeling kan variëren van uitstekend, goed, redelijk, matig tot slecht.

Een optelling van de door de tien aanwezigen gegeven punten maakt duidelijk welk product de beste papieren heeft.

Bij een proef in Veenhuizen gooiden *Nederlander*, *Rode Eersteling* en de *Berlikumer Gele* hoge ogen. Deze aardappelen werden opgenomen in de door 'Slow Food' beheerde 'Ark van de smaak'.



Traditioneel verduurzamen van groenten vervangt vrieskist



Pat Zijlstra van eetgalerie 'De Zandloper' in Eastermar, schudt gemakkelijk twintig manieren van het verduurzamen van nutsplanten uit zijn mouw. Hij vindt het jammer dat die, toen de vrieskist in gebruik kwam, vrijwel verloren zijn gegaan.

Wie legt er nog in met zout? Nog niet zo lang geleden werd een geglazuurde pot gebruikt om er bijvoorbeeld snijbonen in te bewaren. Dat gebeurde door er om en om een laag bonen en een laag zout in te stapelen (zout onttrekt het vocht aan de bonen). Een houten deksel met een zware kei erop zorgde ervoor dat er, doordat ze voldoende onder druk kwamen te staan, geen lucht bij kon.

Augurken en komkommers werden in de oogsttijd in inmaakazijn met kruiden (bijv. dille) ingelegd.

Boontjes, worteltjes en andijvie werden in flessen, voorzien van een ring en een beugel, gesteriliseerd. Soms zaten de deksels nog los, dan moest de inhoud meteen worden opgesoupeerd.

Wintervoorraad werd vanouds verkregen door peulvruchten te drogen. Aan de aan stangen of anderszins opgehangen woudbonen valt dit op Friese volkstuinten ook nu nog te ontdekken.

Rapen, koolrapen en wortelen werden mannetje aan mannetje in een bak met zand gezet. Bij het bewaren mogen ze niet te droog, ook niet te vochtig zijn. Het loof werd er afgedraaid, zodat er van de tweejarige knollen in een volgend jaar eventueel zaad gewonnen kon worden.

Aardappelen werden in de bult onder een riet- en kleilaag ingekuuld. Werden aardappelen in een kelder bewaard, dan kon je door er wat appels bij te leggen te vroeg kiemen tegen gaan.

Sommige groenten, zoals boerenkool en winterprei, kon je maar het best zo lang mogelijk op de akker laten staan.

Sommige van bovenstaande methoden zijn verouderd, Pat vindt dat sommige het verdienen nu nog te worden toegepast.



Werkverband beschrijft de Friese landbouwgewassen

Om bij het instandhouden en vermeerderen de 110 in de collectie voorkomende landbouwgewassen zoveel mogelijk binnen hun eigenschappen te houden, worden de erbij horende kenmerken beschreven. Door ze aan de hand van de beschrijving met de zo ontstane rasstandaard te vergelijken, wordt zichtbaar of de gewassen raszuiver blijven.

De registratie gebeurt aan de hand van kenmerken die ook door reguliere zaadbedrijven gebruikt worden.

Het hiernaast afgebeelde overzicht maakt als voorbeeld duidelijk welke kenmerken bij de aardappel de *Berlikumer Gele/Berltsumer Giele* met het oog op de beschrijving van belang worden geacht. De beschrijvingen worden aangevuld met door Pat Zijlstra gemaakte foto's van kenmerken van de rassen, die wat betreft de *Berlikumer Gele* ook worden afgebeeld.

In 2015 en 2016 werd door Rian Stekelenburg, werkzaam bij HZPC, gewerkt aan het registreren van de eigenschappen van de *aardappelrassen*. Het beschrijven van de bloemknoppen verliep niet vlot, omdat ze niet allemaal op dezelfde tijd in bloei staan, soms ontbreken ze zelfs. De aardappelrassen werden, om ze op één plek te kunnen beschrijven, zoveel mogelijk door Cees de Groot in Boer op zijn bedrijf verbouwd.

Chris Kik en Joris Viëtor werkten in 2015, 2016 en 2017 aan de beschrijving van de elf Friese *vlasrassen*. Bij *Solido* bleek gemengd zaad gebruikt te zijn, dat moest opnieuw bij de Genenbank worden aangevraagd. De beschrijving van het vlas wordt in 2017 voltooid.

Om de kenmerken van de elf in de collectie opgenomen *graanrassen* te kunnen beschrijven, werden ze door Arjen van der Schaaf in Burgum onder meer voor dit doel verbouwd.

Deze collectie werd in 2017 beschreven door Chris Kik en Theo Bastiaans.

Wim Grit en Joris Viëtor beschreven in 2017 de zestien in de collectie voorkomende in Tritsum bij Lammert Pater geteelde *bonenrassen*.

De *Berlikumer Wortel Bierma*, *Westra's Lange Dunne Herfstwortel* en de door zaadbedrijf Pieter Pik in omloop gebrachte *Berlikumer Wortel* werden in 2016 beschreven.

De overige in de collectie opgenomen landbouwgewassen zijn in 2018 en 2019 aan de beurt.

Een droge en een natte collectie

Sinds kort doet zich bij de documentatie van de landbouwgewassen een interessante ontwikkeling voor.

Karst Meijer van het '*Herbarium Frisicum*' in Wolvega is van plan de Friese landbouwgewassen als herbaria in een 'droge collectie' te bewaren. De 'natte collectie' houdt in dat een deel van de verzameling, de aardappelen bijvoorbeeld, wanneer de financiële middelen toereikend zijn, worden opgeslagen in alcohol.

Een en ander zal op termijn het gehele jaar door te zien zijn in het Fries Landbouwmuseum in Goutum, waar het Platform zich gaat vestigen.



Berlikumer Geeltje

Kweker: onbekend.

Ontstaan onbekend. Zeer oud Fries landras.

Lichtkiem

Lichtkiem grootte: midden

Lichtkiem vorm: ovaal/eivormig

Lichtkiem intensiteit anthrocyaan kleur/basis:
midden - sterk

Lichtkiem beharing basis: afwezig of erg zwak -
zwak

Lichtkiem habitus top: gesloten tussenbeide

Lichtkiem lengte zijassen: midden - lang

Plant

Plant loof structuur: bladtype

Stengel anthrocyaan kleuring: zwak - midden

Plant aanwezigheid van secundaire blaadjes:
midden-sterk

Plant hoogte: midden

Plant frequentie van bloemen: midden - hoog

Plant rijptijd: zeer vroeg

Blad

Blad omtrek grootte: midden-groot

Blad openheid: open

Blad groene kleur: midden

Tweede paar laterale blaadjes grootte: groot

Blaadje golving rand: afwezig of erg zwak - zwak

Bloemknop

Bloemknop anthrocyaan kleuring: zwak

Bloeiwijze grootte: midden

Bloemkroon grootte : klein-midden

Bloemkroon intensiteit kleur binnenkant kroon:
afwezig of zeer zwak

Knol

Knol vorm: ovaal

Knol kleur van de schil: geel

Knol kleur aan oogbasis: geel

Knol vleeskleur: midden geel



Nestje



Bloem



Kiem



Blad



Plant



Doorsnede

ZAAD VAN FRIESE EN MET FRYSLAN VERWANTE LANDBOUWGEWASSEN IN ZAKJES

Vanaf 15 december 2017 komt een deel van het zaad van de landbouwgewassen - verpakt in zakjes - beschikbaar. Het kan via de website van *De Streekboer.nl* besteld worden. Vervolgens kan het op één van de op de website vermelde verspreidingspunten worden afgehaald en betaald.

Het zaad komt ook beschikbaar door het bij de penningmeester van het Werkverband - met vermelding van het nummer op de zakjes - te bestellen. Zijn banknummer is NL 16 TRIO 0197 6464 174 ten name van: penningmeester Werkverband Friese rassen te Burgum. Het is ook verkrijgbaar in een tiental Welkoopwinkels.

Zaad in zakjes:

1. Friese Zesrijge Wintergerst - sierplant
2. Grijze Zandboekweit - sierplant
3. Friese Gele Woudboon - droge stamboom
4. Sietske - droge stokboom
5. Friese Bruine Woudboon - droge stamboom
6. Reade Krobbe - droge stamboom
7. Leverkleurige Boon - droge stamboom
8. Gritney - droge stamboom
9. Citroentje - droge stamboom
10. Roodbonte Friese Stokboom - droge stokboom
11. Graddus' Reuzen - sperzieboon
12. Fries Boontje - sperzieboon
13. Fries Boontje - stokboom
14. Koudumer Stamsnijboon
15. Janumer Pronkboon
16. Waalse Tuin- en Akkerboon
17. Adrie - tuinboon
18. Friese Kapucijner
19. Peultje op reis
20. Doperwt Fryslân
21. Fries Witbloei vlas - sierplant
22. Natasja - blauwbloeiende sierplant
23. Berlikumer Bruine Ui
24. Berlikumer Wortel Bierma
25. Friese Gele Bronskop - koolraap
26. Sumarder Oorlogstabak - sierplant
27. Friese Bloemkool
28. Rinox (sperzieboon aan de stok)
29. Friese Witkiem
30. Menaldumer Ronde Witte Roodkop (knolraap)



Deze landbouwgewassen worden uitgebreid beschreven in de brochure: *Zeldzame of oorspronkelijke Friese of met Fryslân verwante landbouwgewassen*. Bij de penningmeester van het Werkverband te bestellen door overmaking van €2,25 + €1,00 portokosten op bovenstaand banknummer.

UIT DE PLATFORMREEKS TE BESTELLEN PUBLICATIES

1. *Werken aan verscheidenheid*: werkzaamheden van het Platform Friese Rassen en Gewassen. Prijs: €3.50
2. De Friese rassen en gewassen en *grondeigenaars* Prijs: €2.50
3. De Friese rassen en gewassen en *receptuur, kookkunst en gastronomie* Prijs: €2.50
4. De Friese rassen en gewassen en *streekproducten* Prijs: €2.50
5. De Friese rassen en gewassen en *ruimtelijke kwaliteit* Prijs: €2.50
6. De Friese rassen en gewassen en de *natuurinclusieve landbouw* Prijs: €2.50
7. De Friese rassen en gewassen en de *stads- en dorpslandbouw* Prijs: €2.50
8. De Friese rassen en gewassen en *educatie* Prijs: €2.50
- 9-11 In een drietal *brochures* wordt verduidelijkt om welke rassen en gewassen het gaat en voorbeelden gegeven van wat er nu al mee gedaan wordt. Prijs: €7.50 per stuk
12. In een *naslagwerk* worden de Friese rassen en gewassen uitgebreid beschreven. Prijs: €10
13. In 2019 verschijnt een uitgebreide *documentatie* met teksten en foto's van de rassen. Prijs: €15
14. In de publicatie '*Tiden hawwe tiden*' wordt de Friese agrarische geschiedenis vanaf het eerste begin tot de huidige tijd beschreven. Per tijdvak wordt vermeld welke Friese en met Fryslân verwante landbouwgewassen, dierenrassen en fruitrassen zich voordeden. Prijs: €10
15. Een globale beschrijving van de *landbouwgewassencollectie* van het Werkverband Friese Rassen en Gewassen. Prijs: €5
16. Een globale beschrijving van de Friese en met Fryslân verwante *dierenrassen* Prijs: €5
17. Een globale beschrijving van de Friese en met Fryslân verwante *fruitrassen*. Prijs: €5
18. Een globale beschrijving van de in Fryslân gesignaleerde *houtige gewassen* Prijs: €5
19. Het fokken van de Friese of met Fryslân verwante *dierenrassen*. Prijs: €5
20. Het winnen van zaden en knollen van de Friese en met Fryslân verwante *landbouwgewassen*. Prijs: €5
21. Het instandhouden en vermeerderen van het *Friese fruit* Prijs: €5
22. Een introductie van het zaad voor de te telen *consumptiegewassen*. Prijs: €2.
23. Een introductie van het aan te bieden zaad in *zakjes* en *zakken*. Prijs: €2.
24. *FAN FRYSLANS GRUN*: Raamplan voor een gebundelde aanpak van de praktische en economische toepassing van de Friese en met Fryslân verwante dierenrassen, landbouwgewassen, fruitrassen en houtige gewassen. Prijs: €10

Bovengenoemde publicaties kunnen met vermelding van de nummers worden besteld door overmaken van de genoemde bedragen op banknummer TRIO 0197 646 174 ten name van penningmeester Werkverband Friese Rassen te Burgum.

Afgezien van het in 2019 verschijnend nummer 13 kan het gehele pakket door overmaking van €60 via het vermelde banknummer besteld worden. Portokosten: €7.50.

Voor €12,50 abonnementsgeld in het jaar blijft u door het tijdschrift OER op de hoogte van wat er zich afspeelt bij het Platform Friese rassen en gewassen. Banknummer: NL 16 TRIO 0197 646 174

Blijf het Platform Friese Rassen en Gewassen steunen!



www.friesehoenderclub.nl



www.dwvn.nl



www.roodbontfriesvee.nl



www.onzestabyhoun.nl

HERBARIUM FRISCUM

www.herbariumfriscum.nl



www.nzs.nl



www.melkschapen.nl



www.werkverband-frieserassen.nl



www.fruitynfryslân.nl



www.nvsw.nl



www.zeldzamerassen.nl/zwartbles-fokkersgroep



www.szh.nl



www.frieshollands.nl



www.landgeit.nl



www.vriendenvanhetoudefruit.nl