

Levend erfgoed beleven op de SZH-dag 2014

Onder de rook van de Noord-Hollandse provinciehoofdstad Haarlem ligt recreatiegebied Spaarnwoude. Op informatieboerderij Zorgvrij Spaarnwoude werd op 4 oktober de jaarlijkse SZH-dag gehouden. Gelukkig waren de weergoden ons dit jaar gunstig gestemd. Het was een bijzondere dag vol inspirerende belevenissen, enthousiaste presentaties en educatieve informatie.

Na het welkomstwoord door voorzitter Geert Boink vertelde gastheer Cor Hoek Spaans iets over de opzet van informatieboerderij Zorgvrij. De boerderij heeft als melkveebedrijf een educatieve functie en draagt als erkend fokcentrum van de SZH bij aan het in stand houden van levend erfgoed. Vervolgens nam Geert het stokje weer over en belichtte de stand van zaken van de werkvelden van de SZH: de fokkerij, de promotie van rassen en hun producten en belangenbehartiging. Ook het nationaal plan met andere erfgoedorgani-

saties en het Europese zeldzamerassen-netwerk kwamen aan de orde.

In de volgende presentatie vertelde Nonja Remijn iets over het leggen van regionale banden tussen centra bij het promoten van rassen en hoe de SZH steeds meer kinderen spelenderwijs in contact brengt met ons levend erfgoed door samen te werken met de Keukenhof, Center Parcs en Artis. Daarnaast helpt de SZH rasverenigingen met de communicatie, zoals door middel van het zeldzamerassenportaal voor kleinere sites.

Daarna was de beurt aan Zwanet Faber. Zij hield een bevolgen uiteenzetting over de Groninger blaarkop, ras van het jaar 2014. De SZH heeft er in Zeldzaam Huisdier uitgebreid aandacht aan besteed. De Blaarkopstichting gaat aan de slag met een fokplan dat beoogt een sterke vaste kern met raszuivere dieren in stand te houden.

Beleef de koe

Inmiddels was het tijd om naar buiten te gaan. Boer Cor nam ons mee naar het weiland. Daar vertelde hij hoe belangrijk het is dat kinderen uit de Randstad in contact komen met de dieren door middel van het project 'koeien beleven'. Aan de hand van vragen die Myrthe Maurice stelde gaf hij meer informatie over de manier waarop de koeien gehouden worden ('s zomers lekker in de wei en 's winters in de grote potstal), de gezondheidsstatus van de dieren en het verschil in eiwitgehalten van de melk van de verschillende rassen, zoals de Lakenvelders, Groninger blaarkoppen en andere rassen.

Kennismaking met de koeien in het weiland



Myrthe Maurice

Oude appelrassen

In de workshop 'oude appelrassen', gepresenteerd door Geo de Kruijk van de pomologische vereniging Noord-Holland, maakten we kennis met een ander deel van ons levend cultureel erfgoed: oude fruitbomen. Na een korte introductie van de hoogstamrassen en hun recente geschiedenis, leidde hij ons rond in de boomgaard van Zorgvrij. Opvallend was de Notarisappel, een oud ras met een bijzondere smaak. Voor diegenen die zelf deze bomen willen gaan houden, geeft de pomologische vereniging ook cursussen voor het onderhoud van de bomen.



Nonja Remijn

Op stap met de pomoloog tijdens de workshop 'oude appelrassen'

Ontwerp je eigen erf

Na de lunch was het tijd voor de workshop 'historisch onderzoek naar je eigen erf'. Amber Luttmmer, landschapshistoricus, daagde ons uit om op zoek te gaan naar de geschiedenis van onze eigen woonplek. Ze gaf daarvoor een aantal tips, zoals het bekijken van historische kaarten in kleur en 'bonnebladen' (in de bibliotheek) en nagaan wat aanwijzingen op de kaart betekenen. Ook oude (lucht)foto's die te vinden zijn in het provinciaal archief, kunnen helpen. En in geval van twijfel kun je www.ervenconsulent.nl raadplegen.

De melkproeverij was een groot succes



Nonja Remijn



Myrthe Maurice

Aan tafel met de gerechten van Zeldzaam Lekker

Met veel enthousiasme gingen we aan de slag met het stappenplan 'ontwerp je eigen erf'.

Weet wat je eet

In de workshop over educatie vertelde Ruud Oosterhof wat het uitgangspunt is voor het lesmateriaal 'weet wat je eet'. Het wordt steeds belangrijker om voorlichting te geven over de herkomst van het streek-eigen product omdat dat minder zichtbaar is geworden.

Speciaal voor educatie- en kinderboerderijen is er een educatiepakket samengesteld, dat door een effectieve samenwerking tussen de SZH, het CNG en de gemeente Amstelveen tot stand is gekomen. Na de theorie gingen we in groepjes van vier opdrachten van het lesmateriaal (voor het basisonderwijs) uitproberen, zoals puzzels maken, vachten voelen, melk fijn malen en informatie bekijken.

Melkproeverij

Tijdens de melkproeverij van ZeldzaamLEKKER gingen we melk proeven en noteerden we proefnotities. Er waren vijf soorten melk: geitenmelk, schapenmelk, melk van de Groninger blaarkop, melk van



Myrthe Maurice

Gastheer Cor Hoek Spaans vertelt over informatieboerderij Zorgvrij

de Lakenvelder en gepasteuriseerde halfvolle koemelk van Holsteiners. Na afloop bespraken we wat we proefden.

Als meest smaakvolle koeienmelk kwam de melk van de Lakenvelder en die van de Groninger blaarkop uit de bus. Schapenmelk is vol en geitenmelk heeft een andere eiwitsamenstelling. De melk met de minste smaak was de gangbare melk uit het 'pak'.

ZeldzaamLEKKER-diner

De dag werd afgesloten met een overheerlijk ZeldzaamLEKKER-driegangendiner bereid door Inge's Eettafel. Midden in de koeienstal, onder toezien oog van een Groninger blaarkop en een Lakenvelder van Zorgvrij, genoot het gezelschap van onder andere gegrilde groenten met rauwe Bonte Bentheimer-ham en een stoofpotje van blaarkopvlees.

Ook het kaasplankje was helemaal ZeldzaamLEKKER met blaarkopkaas, melkschapenkaas en brandroodkaas! En met een knipoog naar onze zusterorganisaties konden we tot slot nog genieten van een appeltaart gemaakt met de Notarisappel, een heerlijk stukje levend cultureel erfgoed! ●