



Afgelopen maand is het koolzaad voor het volgende teeljaar alweer gezaaid. Door het mooie weer van de afgelopen weken ontwikkeld het koolzaad zich prima! Dit is belangrijk, want de koolzaad moet voldoende gegroeid zijn voor het de winter ingaat! De werkgroep Kwaliteit van Colzaco heeft dit jaar een demoveld aangelegd met 10 verschillende rassen koolzaad. Het doel hiervan is om meer inzicht te krijgen in welke rassen onder dezelfde omstandigheden het beste ontwikkelen! Bij dit demoveld gaan we ook

informatiedagen houden voor onze eigen koolzaadtelers, om hen ook te informeren over de laatste ontwikkelingen met betrekking tot de teelt! Ieder jaar komen er weer nieuwe telers bij en het is onze taak om hen dan te informeren over het koolzaad, de teelt en Colzaco. Deze praktische aanpak wordt door onze telers als zeer leerzaam ervaren! Tot slot nog een gezegde: 'een goede opbrengst begint al bij de uitzaai'! Dit gaat helemaal op voor een gewas als koolzaad. Het staat tenslotte in totaal ongeveer 11 maanden op het land!

Namens Colzaco
Antoon Kleverkamp
Secretaris

Het is herfst!

Het zal u niet ontgaan zijn, de zomer is nu echte voorbij! Daarom vinden wij het tijd voor een nieuw herfstrecept! Geniet van een heerlijke stevige hachee met eigengemaakte aardappelpuree en rode kool!

Ingrediënten:

- 4 witte uien
- 2 laurierblaadjes
- 2 kruidnagels
- 650 gram rundvlees (bijvoorbeeld hacheevlees of riblappen) in dobbelsteentjes
- 1 bouillonblokje
- Scheutje rode wijn
- 50 gram spekblokjes

Bak de spekblokjes in 2 eetlepels Brassica Rotisserie bruin, voeg de gesneden ui toe en bak op hoog vuur gaar. Voeg het rundvlees toe en bak deze mooi bruin. Voeg het bouillonblokje toe en net genoeg water zodat alle ingrediënten onder staan. Voeg de laurierblaadjes en kruidnagels toe en laat sudderen voor ongeveer 1,5 uur tot 2 uur tot het vlees lekker zacht en mals is. Blijf ondertussen wel goed roeren. Lekker met zelfgemaakte aardappelpuree! Vervang de boter eens door twee tot drie eetlepels Brassica Culinair! **Eet smakelijk!**

