

De voorbereidingen op de open dag – door Martine

Ja het is al bijna zover – De open dag Bij Tjoonk.

We zijn al druk bezig met de voorbereidingen. Zo hebben we al koekjes, cake en soep gemaakt. Ook hebben we de kraampjes voor de open dag al van zolder gehaald. Een paar dagen voor de open dag worden ze in elkaar gezet en aangekleed.

En ook wordt er nog voor de open dag de hal geverfd door de deelnemers. Een paar uurtjes voor de open dag zetten we nog de puntjes op de i.

En hopen we op een mooie en geslaagde dag op 28 september.



De kraampjes worden in elkaar gezet



De winkel wordt gevuld...alleen de verse groenten ontbreken nog

De Stichting Vrienden van Bij Tjoonk werft fondsen om deelnemers van Bij Tjoonk extra plezier uit hun werk te laten halen. We zijn heel trots op de nieuwsbrief die de deelnemers hebben gemaakt om de Vrienden te laten weten wat er elke dag gebeurt. Ook vriend worden? Graag! Voor € 25 per jaar bent u Vriend en ontvangt u onder andere 4 keer per jaar deze nieuwsbrief. Ga naar <https://bijtjoonk.nl/vriend> of bel met Fieke Vrieling 06 – 30 19 66 09

## Interview met Rike – kok van 't Hof van Colmschate door Willem en Jordy

'T Hof van Colmschate is een eetcafé dat samenwerkt met Bij Tjoonk. Zij verzorgen vaak eten & drinken voor Bij Tjoonk bij speciale gelegenheden, zoals bij een wandeltocht of bij een open dag.

Ook kopen ze bij ons de groente, hierbij kijken ze iedere week naar het aanbod om te kijken wat ze er mee kunnen maken. Zij waarderen onze groenten juist om dat het biologisch is en ze hebben ruim de keuze. Ook is het een lokaal streek product. Zo hebben ze ook gezegd dat de courgettes, tomaten en slabonen vele malen beter smaakt dan uit de supermarkt.

Wij verbouwen onze groenten op de 't Hoffe akker, wat vernoemd is naar 't Hof van Colmschate. De groenten wat hier geoogst wordt, word iedere donderdag geleverd door de deelnemers. 'T Hof van Colmschate bereid de groente het liefst dezelfde dag.



*De verse groenten worden geleverd aan kok Rike*



*De groenten worden verwerkt in een lekkere courgettetaart*



## Inkuilen – door Chris

Inkuilen is een proces waarbij gewasresten, zoals gras of mais, worden samengeperst en bewaard als voer voor vee. Dit is interessant voor Jeroen Spikker omdat het een handige manier biedt om voedsel op te slaan voor de wintermaanden wanneer het grasland minder voedsel produceert.

Het gras mag niet te nat zijn om het goed te laten inkuilen. Eerst wordt het gras gemaaid en dan twee keer schudden en harken. Om in te kuilen is een droogperiode van 1 à 2 dagen voldoende.

Jeroen Spikker kuilt liever gras in dan hooi. In gras zit meer voeding voor de koeien dan in hooi.

