

De Hoeveer

Een gratis uitgave van De Klompenhoeve



nr. 1 – zomer 2013

Koffie-uur op het steunpunt

Beste mensen,

Zoals jullie misschien wel weten, begeleidt het steunpunt ook mensen die niet bij het steunpunt in de buurt wonen. De meesten wonen zelfstandig in Egmond aan den Hoef of in Egmond aan Zee. Wij bezoeken deze mensen en kijken samen met hen naar de zaken waar ze een steuntje bij nodig hebben, zoals brieven van de gemeente, het aanvragen van subsidies of gewoon een praatje over wat hen zoal bezighoudt.

Ze vinden het leuk om af en toe contact te leggen met de bewoners van het steunpunt en daarom hebben we een maandelijks koffie-uur in het leven geroepen, met daarna een drankje, waar je elkaar kunt ontmoeten. Je kunt dan



ook eens een afspraak met elkaar maken voor een bezoekje. Van dit koffie-uur hebben Danielle en Emmy foto's gemaakt.

Als jullie er ook eens bij willen zijn, dan kan dat natuurlijk. Wel even van tevoren een telefoontje, zodat we weten hoeveel mensen er komen. Het koffie-uur is elke laatste vrijdag van de maand.

Tot ziens op het steunpunt!

Het ritme van de boerderij

Was het bij het verschijnen van de vorige krant nog een rustige periode, dan is dat nu het tegenovergestelde. De lammerentijd is net achter de rug. Een leuke tijd met al dat jonge grut, maar ook druk. Als de boeren en boerinnen van het ochtendmelken naar hun werk gaan is het alweer licht. Het weideseizoen is begonnen. De geiten gaan weer (strip)grazen in de wei en dat vinden ze heerlijk. Het was even spannend maar ook de eerste snede hebben we mooi binnengehaald. Dit jaar wel wat later omdat het lang koud is geweest. Na het aflammeren en aan het begin van het weideseizoen geven de geiten het meeste melk, dus ook bij de zuivel worden er weer volop producten gemaakt. Er is daar onlangs zelfs een nieuw record gevestigd met de kleine Egmondse bollen. Op dinsdag maakten ze er 5486 stuks. In de tuin zijn er ook bergen aan werk verzet, hij ligt er weer prachtig bij. En ook in het bijenvolk is het topdrukke. We zijn met zijn allen weer volop in de weer; dat vraagt de natuur, dat is het ritme van de boerderij. Heerlijk.

De redactie

In dit nummer onder andere:



**Boerderijwinkel
verbouwd**



**Geef de haan een
naam**

Interview met Johan en Marijke

Ze werken samen in de keuken en wat vinden ze zelf het lekkerst?

Recept

Hats knal, een smakelijk recept, door Cyntia.

Kaas

Hoe maak je dat eigenlijk? Marco vertelt het.

De muzieksmaak van Maud

Welke muziek doet Maud haar heupen bewegen?

Nieuwe openingstijden winkel

Onze winkel heeft een nieuw jasje gekregen. Onder andere Ron en Cornelius hebben in ruim vijf dagen tijd de boel verbouwd. Het resultaat mag er zijn. De winkel ziet er weer lekker fris uit. De nieuwe openingstijden zijn di-vrij van 13.00 tot 16.00 uur en zaterdag van 12.00 tot 15.00 uur. Wij hopen je snel eens te verwelkomen in de winkel.



De verbouwde winkel



Martin melkt weer

Onze koeien worden nu sinds een jaar gemolken. De melk gaat naar onze geitenlammeren en we maken er koffiemelk, yoghurt en koekaas van voor eigen gebruik. Door de week worden de koeien gemolken door de mensen van het vee. In het weekeinde door Martin van Brakel. Vroeger, toen we op De Klompenhoeve nog koeien hadden, werkte Martin mee in de veehouderij. Vandaag de dag werkt Martin op de zuivelafdeling. Martin komt uit een (koe)boeren familie en het boeren zit hem in zijn bloed. De omgang met de koeien gaat Martin dan ook nog steeds erg goed af. Hij vindt het erg leuk om zijn oude vak weer een beetje op te pakken.

Paardenkamp

Van 9 t/m 12 juli organiseert De Klompenhoeve voor de mensen die paardrijden een paardenkamp. Ze gaan met ca. tien personen naar een huisje in Wapse (Drenthe). Karin, Jazz, Fedor en Twister gaan mee. Gezellig met zijn allen in een huisje, de hele dag paardrijden en 's avonds lekker koken en een kampvuurtje stoken. Dat wordt vast een heel leuke vakantie.

Nieuwe haan en kippen

Huub, onze vorige haan, is door ouderdom overleden. Een boerderij kan natuurlijk niet zonder een haan en dus ging Rens op zoek naar een mooi, nieuw exemplaar en hij heeft hem ook gevonden. Samen met een paar vrouwtjes. De haan en kippen zijn van het New Hampshire ras. Dit ras komt van oorsprong uit Amerika. De kippen zijn zeer rustig en vriendelijk van aard. Als het goed is leggen ze ook mooie bruine eieren.



Olympische spelen in Heiloo

Door Walter Jonker

Op zaterdag 18 mei waren de Heiloo-olympics. Dit was een prachtige dag vol sport en spel voor cliënten uit de wijde omgeving. Het doel van dit evenement is om mensen met en zonder beperking met elkaar te laten sporten. Ook is er geld ingezameld om het sporten voor cliënten mogelijk te blijven maken.

Deze sportieve dag was onder andere door Patrick Rupsam en Maurice van de Pol georganiseerd. Maurice (voorheen stagiaire bij het vee) was ook de presentator van deze dag. Dat deed hij met veel overgave.

De organisatie was geweldig. Er was ook een nationale ster aanwezig: Jim Bakkum. Bekend van TV en musical. (Wisten jullie trouwens dat Jim de tantezegger is van

Ineke, onze trouwe huishoudelijke kracht?)

Onze eigen grote sterren Jop en Eric hadden hierbij ook een bijzondere taak: Jop was de fakkeldrager en Eric was de officiële vaandeldrager van het team Italië.

Jop heeft samen met Jim en de burgemeester van Heiloo de officiële opening van de Heiloo-olympics verricht. Hij moest met de fakkel de Olympische vlam ontsteken. Bij dit speciale moment waren veel fotografen aanwezig. Jop stond de week erna in veel kranten.

Het was een prachtige dag waar nog lang over werd nagepraat. We kijken alweer uit naar de volgende Heiloo-olympics. Wie zal dan de Olympische vlam mogen ontsteken?



Jop met de Olympische vlam

Hallo allemaal,

Ik ben Ron Sommers en rijd nu een half jaar paard op De Klompenhoeve.



Elke vrijdagmiddag kom ik aangeeft met mijn groene autootje! Karin is mijn lievelingspaard, we zijn een mooie combinatie. We zijn samen met Marjolijn aan het oefenen voor dressuurproefjes en ik hoop in de toekomst aan een echte wedstrijd mee te doen. Ik kan Karin zelfstandig opzadelen en haar naar de opstap begeleiden. De rest van de week ben ik op boerderij 'pluk de dag' waar ik ook paardrijd. Daar rijd ik op een fjord genaamd Nero. Nero is ook een van mijn lievelingspaarden. Ik vind het leuk dat ik met jullie mag samenwerken op de Klompenhoeve en ga met plezier elke week heen.

Tot snel, hoefjes van Karin en Nero.
Groeten, Ron Sommers.

Mag ik mij even voorstellen?

Ik ben Karin

Ras: Kwpn

Geslacht: Merrie (meisje)

Leeftijd: 21 jaar jong

Het Clusius college was mijn oude baasje, daar moest ik heel erg veel werken (en dat kon ik niet aan).

Daarom zochten mijn baasjes een nieuw huis voor mij. Dankzij Marjolijn was dit snel gevonden: De Klompenhoeve werd mijn nieuwe

thuis. Daar hadden ze een paard (Fedor) die meer moest werken, en ik minder.

Dus toen hebben ze besloten om mij op proef hier te stallen. Dat is zo goed befallen dat.... ik mag blijven!

Ik vind dit heel erg leuk. De mensen zijn erg lief tegen mij en met rijden doe ik erg mijn best. Ik heb hier ook nog eens drie lieve vriendinnen. En mag ik hier ook lekker veel buiten staan, dat kon niet bij mijn oude baasje. Ik hoop dat ik hier heel erg lang mag blijven (en heel erg oud mag worden).

Groetjes, Karin & Maud (die dit voor mij heeft geschreven).



Darts nieuws!

Zaterdag 30 maart was het weer zo ver: de eerste dartavond van 2013.

We hadden er allemaal weer erg veel zin in, ondanks de wat teleurstellende opkomst! Er werd deze keer weer gezorgd voor de inwendige mens, zo hadden we overheerlijke geitenhamburgers en verse snert. Na het eten barstte de strijd los om de felbegeerde wisseltrofee. Het leek er sterk op dat nieuwkomer Ricardo (vriend van stagiaire Elise) er met de eer vandoor zou gaan, maar op de huid gezeten door Erik en Jop won uiteindelijk Johan de wisseltrofee! Hij mag zich tot de volgende dartavond, dartkoning van de Klompenhoeve noemen! Leve de nieuwe koning, 3x hoera!

De datum van een volgende dartavond volgt spoedig.

Groet van het dartteam, Marco, Naomi, Johan en Ron.

Pedicure



Net zoals de nagels van mensen groeien ook de hoeven van onze geiten. Tweemaal per jaar worden ze gekapt (als het ware geknipt). Ze worden dan met zijn allen in een vak gezet en stuk voor stuk door een in een kantelbaar apparaat gedreven. Als de geit daar in staat wordt hij met dit apparaat gekanteld zodat zijn poten omhoog komen. De geiten zijn er niet dol op, maar het kappen van de hoeven is op deze manier een fluitje van een cent.

Het klimaat

Jaren hebben we van allerlei klimaatwetenschappers gehoord dat de aarde zeer snel en zorgwekkend aan het opwarmen is. Wij kunnen dat als niet-deskundigen lastig beoordelen.

Wat we wel kunnen waarnemen is een heel andere ontwikkeling. De afgelopen winters waren aan de koude kant, de zomers zijn de laatste jaren gemiddeld aan de koele kant. En de lente dan zult u zeggen? Nou, de lentes waren vooral droog en ook aan de koele kant. De huidige lente van 2013 behoort tot de koudste in 100 jaar!

Ik besef wel dat een aantal koele jaren niet alles zegt over de opwarming van de aarde. Maar ik maak het zelf in elk geval niet mee dat Nederland bedreigd gaat worden door de veel hogere waterspiegel als gevolg van de mogelijk wel stijgende temperatuur. Een bedreiging die de zorgsector, en dus ook de Klompenhoeve raakt, is de huidige financiële crisis.

De overheid heeft minder inkomsten en probeert de uitgaven in de hand te houden. Een goed streven uiteraard maar er



Lodewijk

is gekozen om flink te snijden in de zorgsector. Instellingen hebben jaren de wind in de zeilen gehad, maar de wind is veranderd. Er is zijwind en soms ook een stevige tegenwind te verwachten en dat is heel anders varen. Esdege- Reigersdaal zal in de komende jaren miljoenen minder te besteden hebben. De Klompenhoeve zal daar ook mee te maken krijgen. Daarnaast krijgt de Klompenhoeve ook te maken met maatregelen die de WSW werknemers treffen. Hoe alles zal uitpakken is niet precies in te schatten maar het klimaat is aan het veranderen.

Vreemde plek voor een vlaai

's Morgens vroeg deden de boeren een vreemde ontdekking. Er lag een koeienvlaai op een plek waar dat eigenlijk helemaal niet kon. Uit verder onderzoek bleek dat een koe vermoedelijk met zijn hoorn het hek per ongeluk had opgetild. Hierdoor was het hek omgevallen en konden de koeien hun stal uit. Vervolgens hebben ze een rondje gelopen over het erf en hier en daar wat laten vallen. Uiteindelijk zijn ze gewoon weer terug op stal gegaan, want dat is toch het veiligst.



Interview Johan en Marijke

Door Daniëlle en Ruby

Hoe laat beginnen jullie?

Om 9 uur.

Voor hoeveel personen koken jullie?

Voor 15-20 man.

Kunnen jullie goed samenwerken?

Gaat goed.

Hoeveel dagen in de week koken jullie?

Allebei drie dagen in de week.

Voor wie koken jullie?

Woonhuis: mensen die warm eten in de kantine, mensen van het Steunpunt, mensen die eten meenemen.

Hoe lang werken jullie in de keuken?

Johan al 15 jaar en Marijke al 8 jaar.

Waar beginnen jullie de dag mee in de keuken?

Koemelk pasteuriseren voor bij de koffie, vaat inruimen, alles opruimen, genoeg ruimte maken om aan de slag te gaan, en dan alles gaan snijden.

Is er weleens iets aangebrand of mislukt?

Over het algemeen gaat alles goed.

Wat vinden jullie zelf het leukste om te koken?

Marijke maakt het niet uit, Johan couscous.

Wat vind je zelf het lekkerste eten?

Johan: zuurkoolovenschtel.

Marijke: allerlei soorten soep

Hoe is de sfeer in de keuken?

Veel lol, maar ook serieus, gezellig met de radio aan.

Vinden jullie het leuk om in de keuken te werken?

Erg leuk, veel afwisseling.

Wat doen jullie met het eten dat overblijft?

In de vriezer voor teamdagen en lunchvergaderingen.

Mijn werk: Kris Kruiver

Door Ruby en Daniëlle

Wat vind je het leukste om te doen?

Helpen met het aflammeren.

Wat voor werk doe je zoal?

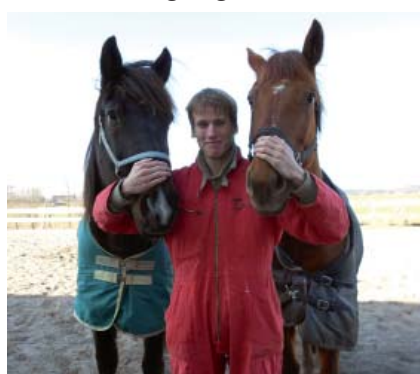
Bij het vee, geiten en bij alle dieren.

Hoeveel dagen loop je stage?

Maandag, dinsdag en woensdag.

Zou je hier graag willen werken?

Ik zou hier graag willen werken.



Zijn er nog nieuwe dingen die je wilt leren?

Hoeven kappen, helpen bij de bevalling.

Hoe lang loop je al stage?

Sinds september tot het eind van het schooljaar. En blijf hier werken.

Welke afdeling vind je het leukste?

Het vee.

Wat vind je minder leuk om te doen?

Ik vind uitmesten minder leuk.

Wat vind je van je collega's?

Ik heb leuke collega's.



Johan en Marijke

Cursus op De Klompenhoeve

Door Jeroen Visser

In april dit jaar hebben we een cursus gevolgd over communicatie en verzorging. De cursus houdt in dat je klanten kan helpen (communicatie) en dat je schoon bent. Bij de zuivel moeten we dat al omdat we daar met een etenswaren bezig zijn. Het ging ook over hoe je iemand kan benaderen als iemand er een beetje zweterig bij loopt en dat je dan voorzichtig kan zeggen: 'Trek eens wat anders aan, zodat je niet de hele week in dezelfde kleren loopt.'

We moesten bijvoorbeeld de fluisteroefening doen. Ik fluisterde een zin in het oor van mijn buurman, bv: 'Felix Baumgartner deed een recordpoging'. Mijn buurman moest het doorfluisteren naar zijn of haar buurman. Halverwege was deze zin al veranderd in iets als 'naakte boom'. Dit komt omdat je elkaar niet aankijkt als je met elkaar praat en dan ben je niet geconcentreerd op het gesprek.

De cursus duurde twee dagen, de eerste was op een donderdag, de tweede dag op een dinsdag en toen deden we een examen. Uiteindelijk zijn we allemaal geslaagd en kregen we een certificaat



Ruby, Danielle, Maud, Cyntia, Jeroen, Gertjan, Kees, Martin, Robin, Marco T, Dave, Erik: gefeliciteerd met het behalen van het certificaat.





De muzieksmaak van... Maud Pannekoek

Wat zit er op dit moment in je CD-speler?

Gipsy van Belle Perez.

Wat is dat voor muziek?

Latin.

Wanneer luister je naar muziek?

Als ik thuis ben en achter de computer zit en overal als ik onderweg ben met de bus of de trein.

Als je vrolijk bent, waar luister je dan naar?

Belle Perez, ook als ik chagrijnig ben luister ik naar Belle, ik kan dan gewoon niet chagrijnig blijven.

Ga je wel eens naar een concert?

Ik ben al vier keer naar Belle Perez geweest. Vorig jaar zelfs twee keer naar dezelfde show. Een keer alleen met mijn vriend in Beverwijk en later nog een

keer met zijn vieren in Schiedam. Dit jaar ga ik niet want er is geen concertreeks.

Welke CD wil je nog kopen?

Als er weer een nieuw album van Belle Perez uit komt dan koop ik die gelijk.



Recept

Hoofdgerecht

Hats knal

Voor 4 personen

Benodigheden: gehakt, krieltjes, tuinbonen, paprika en Boursin.

Eerst gehakt rul bakken in een pan. Doe krieltjes in een aparte pan en bak deze goudbruin.

Daarna doe je de gehakt, tuinbonen, paprika en Boursin bij de aardappels.

10 minuten laten pruttelen en klaar.

Eet smakelijk.

Cyntia



Prijsvraag

Een naam voor onze nieuwe haan

Zoals je eerder in deze krant hebt kunnen lezen hebben wij een nieuwe haan. Hij is groot en aan een oog blind. Natuurlijk heeft deze haan een naam nodig. Weet jij een leuke naam? Mail deze dan naar: veehouderij@klompenhoeve.st-er.nl. Uit de inzenders kiezen wij de leukste naam.



Mop

"Pa, ik wil een glas melk!", roept Jantje vanuit zijn slaapkamer.

"Jongen, zeur niet zo en ga nou maar slapen", roept zijn vader geïrriteerd naar boven. Na een paar minuten roept Jantje weer. "Pa, mag ik nu dan een glas melk?" Zijn vader is het zat en roept boos naar boven. "Als je nu niet ophoudt met zeuren, dan kom ik naar boven!"

Waarop Jantje terug roept "Neem dan gelijk even een glas melk mee."

Wist je dat...

... sommige mensen, als ze de trekker willen starten, de sleutel in het stopcontact steken.

... een geit maar liefst vier magen heeft, te weten: de pens, de netmaag, de boekmaag en de lebmaag. ... de zuivelafdeling dit jaar twee wel heel speciale kazen heeft gemaakt.

... de meeste eieren van de weidevogels in ons land zijn opgegeten door een (of meerdere) vos(en).

... de werkzaamheden aan de Hoeverweg nu echt zijn begonnen.

... Ron de prachtige trap en deur in een van de paardenketen heeft gemaakt.

... onze koeien Betsie en Clara weer geïnsemineerd zijn?

weide



Tekening: Janet

Koekaas

Door Marco Tromp

Op donderdag 15 november 2012 zagen de eerste Klara-en-Betsiekazen het levenslicht. De samenstelling van de melk is wat anders dan wat we gewend zijn, maar toen we dit door hadden is er tot nu toe vijf keer kaas gemaakt. Ik heb samen met Gert-Jan de nodige kazen gemaakt en zoals we bij de lunch kunnen proeven, zijn ze goed gelukt.

Speciaal voor de geboortes van Feline op 8 en Lieke op 11 februari, heb ik twee kazen voorzien van hun namen en geboortedata.

Met de zomermaanden in het vooruitzicht is het weer even wachten tot we weer een bak kaas kunnen maken.

Hierbij het stappenplan van het kaasmaken:

- 1 bak kaas is 800 liter koemelk
- pasteuriseren tot 66°C, 30 minuten
- terugkoelen tot 30°C
- aanzuren
- stremsel toevoegen
- ± 30 minuten stremmen
- snijden zodat er gelijk matige wrongelstukjes ontstaan
- roeren 25 minuten
- rusten ongeveer 5 minuten
- wei afzuigen
- lossnijden en daarna roeren
- waswater toevoegen tot 35°C
- roeren ongeveer 25 minuten
- wrongel testen of deze rijp is (wringel is rijp als je een handje wrongel neemt en er een balletje van knijpt en het dan met duim en wijsvinger weer los kunt kruielen)
- is wrongel rijp, dan zoveel mogelijk wei afzuigen
- wrongel nu in de kaasvaten doen
- volger (deksel) erop
- kazen persen voor ongeveer 30 minuten
- kazen keren en dan nog 1 uur persen
- kazen rechten (kaas zonder kaasnet terug in het kaasvat leggen)



- de volgende dag de kazen twee dagen in de pekel
- de tweede dag de kazen keren in de pekel
- kaas uit de pekel en een dag drogen
- de kazen worden nu elke dag voorzien van een kaascoating; dit doet Jeannette met erg veel zorg
- als de kaas vier lagen kaascoating heeft (elke zijde twee lagen) dan komen de kazen in de kaasopslag te liggen
- hier zal Jeannette elke dag de kazen keren en regelmatig voorzien van een extra laagje kaascoating
- als de kaas vier weken oud is wordt deze verkocht als jonge kaas
- jong belegen kaas is acht weken en belegen twaalf
- oude kaas is negen maanden oud!



Koemestpreparaten spuiten over het land

Door Peter Lover

Op 29 april hebben we koemestpreparaten over ons land gespoten.

Het was voor mij een superdag, het weer was prachtig en de opkomst was meer dan ik verwacht had. We waren al met al met twintig enthousiaste mensen!

Wat is koemestpreparaat eigenlijk? Het is, zoals de naam al zegt, bereid uit koemest volgens aanwijzingen van Rudolf Steiner en wordt toegepast als wij de biologische activiteit van de bodem willen verhogen en stimuleren, en als wij een nieuw gewas aan de grond toevertrouwen, dus voor het planten of zaaien.

Om half negen hadden we de preparatenton al aangezet, zodat die lekker een paar uur kon draaien met koemestpreparaat aangevuld met regenwater. Eigenlijk zou het mooier zijn om met de hand te draaien, omdat je dan je eigen energie er in gooit maar dit is een mooi alternatief.

We hadden met iedereen om half 11 afgesproken bij de preparatenton en van daar verdeelden we ons over de landen en akkers. We hebben bijna al het land kunnen doen, mede dankzij de vele enthousiaste mensen die deze dag kwamen opdraven.

Het is een prachtige dag geworden waar veel enthousiaste medewerkers aan meehielpen en waar zij hun energie in hebben gestoken. Ik hoop, dat wanneer we kiezelpreparaat gaan spuiten er weer zoveel animo is, zodat wij een klein stukje paradijs op aarde kunnen creëren.



Preparaten in de grond



Op het land



De enthousiaste groep

Eerlijke Noordhollandse geitenzuivel, met zorg bereid.
Ook te verkrijgen in onze winkel.



Colofon

Redactie:

Ruby Stam, Daniëlle Apeldoorn,
Cynthia Regtop, Gert-Jan
Veldman en Frank Plaum

Spelling en interpunctie:

Marion Veerkamp

Eindredactie:

José de Boer

Fotografie:

Daniëlle Apeldoorn, Ruby Stam,
Jeroen Visser en Frank Plaum

Drukwerk:

TeCeA Heerhugowaard

Aan dit nummer werkten mee:

Marco Tromp, Peter Lover,
Lodewijk van Leeuwen, Jeroen
Visser, Yolanda Gasseling, Kees
van Haastert, Maud Pannekoek,
Marjolijn Floris, Ron Sommers en
Walter Jonker

Zorgboerderij De Klompenhoeve

Zorgboerderij De Klompenhoeve

Hoeverweg 7

1934 PK Egmond aan de Hoef

Telefoon: kantoor dagboerderij: 072-506 7067

E-mail: dagboerderij@deklompenhoeve.st-er.nl

Website: www.klompenhoeve.nl



www.facebook.com/klompenhoeve

Wil je de krant per e-mail ontvangen? Mail dan je e-mailadres naar:
veehouderij@deklompenhoeve.st-er.nl. De krant staat ook op
onze website.

Openingstijden winkel

Dinsdag tot en met vrijdag van 13.00 uur tot 16.00 uur.

Zaterdag van 12.00 uur tot 15.00 uur.