

# AMELAND EN DE TOEKOMST



## Tante Trijn heeft geen afval

Tamara helpt tante Trijn. Ze geeft de lammetjes, waar tante Trijn voor zorgt, de fles. 'Saaiers' noemt tante Trijn die. Ze lopen de hele dag achter haar aan, ze mekkeren en zeuren om melk. In de tuin lopen zeven lammetjes. De boeren hebben hen bij tante Trijn gebracht. Van sommige lammetjes is de moeder gestorven. Eén lammetje was er eentje van een drieling en kreeg te weinig drinken om te groeien. Als Tamara de fles heeft gegeven droogt ze het snoetje van het lammetje af met papier van de keukenrol. Dan gaat ze met het vieze papiertje de woonkamer van tante Trijn binnen op zoek naar de prullenbak. Ze kan hem nergens vinden. Dan gaat ze maar weer naar buiten naar het volgende lammetje. Weer gebruikt ze een papiertje. En weer ziet ze geen prullenbak om het weg te gooien. Hoe doet tante Trijn dat dan?

### Een papierbak vlakbij de keukenkachel.

Ah! Gelukkig, daar komt ze binnenlopen. "Ben je nu al klaar met de flesjes?" vraagt ze verbaasd aan Tamara. "Nee, nee, ik heb pas twee de fles gegeven. Maar ik heb papierafval van het poetsen van de snoeten van de lammetjes." "Haha," lacht tante Trijn, "dat doe je maar even in de papierbak. Daar steek ik straks de houtkachel mee aan als ik bolster ga bakken." Ze wijst naar een houten bak naast de kachel. Daar liggen mooi opgestapeld de kranten, de doosjes en de zakjes. Dan helpt tante Trijn Tamara met de flesjes. Ze poetst de snoeten helemaal niet, de lammetjes likken elkaar schoon, die zijn dol op de melk.

### Het afval van het ontbijt? Dat is er niet...

Na het opruimen van de flesjes gaan ze ontbijten. Ze koken ieder een eitje van de kippen uit het kippenhok van tante Trijn en snijden een plakje van de kaas. Brood heeft ze gebakken met meel van de molen. Tamara vindt het altijd zo leuk bij tante Trijn, brood snijden en afsnijden van kaas doet ze thuis nooit! "We hebben kant en klare plakjes kaas en ham en andere vleeswaren. En bolletjes van de supermarkt", vertelt ze tante Trijn. Die glimlacht tegen haar: "Ik koop dat liever niet, ik probeer te doen net als moeder vroeger. Met een groentetuin, dieren, die je melk geven en kaas, boter en wol en die ook nog eens zorgen voor vlees aan het eind van hun leven."

### Boodschappen doen.

Na het ontbijt gaan ze boodschappen doen. Ze willen bolster bakken. "Veel hebben we daar niet voor nodig", vertelt tante Trijn. "We gaan eerst naar de boer om melk. Meel heb ik nog uit de molen en boter heb ik gekarnd. Maar we hebben bruine suiker nodig voor op de bolster." Bij de boer koopt tante Trijn haar melkbusje vol melk. 5 liter! Wat veel, denkt Tamara. Maar ze weet dat tante Trijn er van alles van maakt. Soms karnt ze boter, ze kookt er pap van met havermost of griesmeel of gele custard. Dat wordt dan heerlijk romige vla. Als Tamara in de supermarkt de bruine suiker pakt met een plastic verpakking, zegt tante Trijn: "Ik heb de suiker liever in een papieren zakje, dat kan ik weer in de kachel doen." Ze nemen ook nog een kilo witte suiker mee voor in de custard vla. Nu weet Tamara het wel, tante Trijn wil een papieren zak. Verder koopt tante Trijn thee. Ze neemt geen theezakjes, maar losse thee. Daar gebruikt ze een thee-ei voor. Tante Trijn doet alles anders. Wat zullen ze vanmiddag smullen van de versgebakken bolster met boter en bruine suiker en een lekker kopje thee.



### **Twaalf uur: pot van het vuur.**

Om twaalf uur komen opa Sippelaar en Tim eten. Om 11 uur heeft tante Trijn het fornuis aangezet. Op de bovenplaat van haar fornuis kookt ze de aardappels, de spinazie en bakt ze de scharretjes; visjes die opa Sippelaar en Tim in hun net hebben gevangen. Ze kookt gele custard vla met de verse melk en een beetje suiker. En omdat het vuur toch aan is, kan ook meteen de bolster in de oven naast het houtvuurtje. Precies om twaalf uur is tante Trijn klaar en schuiven opa, Tim en Tamara aan bij de keukentafel. “Twaalf uur, pot van het vuur’, zei mijn moeder altijd”, lacht tante Trijn.

### **Afval gaat naar de kippen, daar krijg je weer een ei voor.**

Tijdens het eten vertellen opa Sippelaar en tante Trijn over wat ze nodig hebben om iedere dag eten op tafel te zetten. Allebei hebben ze een groentetuin en een kleine kas om in het voorjaar de jonge plantjes op te kweken zoals de sla en de tomaatjes. De spinazie, die ze vandaag eten, komt uit hun eigen tuin. Verder eten ze soms een runderlapje, een karbonaadje of een gehaktbal, liefst van een dier dat is opgegroeid op Ameland. En ze zijn dol op vis, garnalen, mosselen en oesters die ze gratis en voor niets van het wad halen. Vandaag koken ze de vinnen en de koppen van de vis en brengen die in het kippenhok. De kippen smullen ervan en tante Trijn krijgt er een ei voor terug.

### **Wat verbouwt Tante Trijn in haar tuin?**

Na het flesjes geven aan de lammetjes gaan ze ‘s middags aardappels poten. Nu het lekker voorjaarsweer is, kunnen de aardappels de grond in.

“En boontjes?” vragen Tim en Tamara. “Wanneer zaaien we die?” “Die kunnen ook wel in de grond”, denkt tante Trijn. Tot drie uur werken ze hard door, boontjes, tuinbonen en snijbonen waar ze stokken bij moeten plaatsen worden gezet. De kleine sla plantjes komen uit de glazen kas buiten in de grond, zodat ze grote sla kroppen kunnen worden. Maar de tomaten laten ze in de kas staan, die hebben meer warmte nodig om te groeien. Ze zaaien prei, selderij, peterselie, worteltjes, andijvie en spruitjes. Van spruitjes houdt Tamara niet. “Maar van stimp stamp toch wel?” vraagt tante Trijn. “Stamppot aardappeltjes met rauwe andijvie en spekjes?” “Mmmm”, lacht Tamara.

### **Tante Trijn denkt vooruit.**

Als ze thee drinken met de pas gebakken bolster uit de oven met boter en bruine suiker begint tante Trijn alweer over een nieuw onderwerp, ze moet morgen brood bakken. Daarvoor moet ze nu al voorbereidingen treffen. Ze

pakt een stukje zuurdesem uit de koelkast, doet er water, meel en een beetje zout bij en dan mag Tim kneden. In de keuken komt het deeg onder een schoon doekje te staan om te rijzen. Morgen, als tante Trijn weer eten kookt, bakt ze dan tegelijk het brood gaar in haar oven.

### **Avondeten**

Als ze de lammetjes nog eens de fles hebben gegeven, maakt tante Trijn een aardappelsoep van de aardappels, die ze over heeft van vanmiddag. Ze begint met uien en gerookt spek aan te braden. Daar gaan de aardappels met bouillon, prei en selderij bij in. Dat laat ze nog even doorkoken. Tot slot doet ze er nog fijn gehakte peterselie bij. Ze eten bij de soep een broodje met rookvlees. “Ik zal jullie nog leren spek, rookvlees en paling te roken”, zegt ze. Dat heeft ze van haar moeder geleerd om eten lang goed te houden. Als alles zo goed smaakt als het rookvlees, wil de tweeling dat wel leren.

### **Heeft tante Trijn dan toch nog afval?**

Voor de lammetjes gaan slapen, krijgen ze nog eens melk en ook een bedje van mooi fris stro. Het oude stro scheppen Tim en Tamara op en brengen ze naar de composthoop. Dat laat tante Trijn een jaar lang liggen, schept het dan flink door elkaar en gebruikt het als mest in haar groentetuin. Heeft ze vandaag ergens nu toch nog afval geproduceerd?