



## **Lekker Lokaal!**

**Voedselmarkt met lokale aanbieders op zondag  
24 september van 13.00 tot 16.00 uur op het Hôflân 8a in Grou**

De droom van werkgroep Voedsel van Grou2030 is op duurzame wijze en in de directe omgeving van Grou geproduceerd voedsel, met korte lijnen tussen producent en gebruiker.

Na het succes van 2021 en 2022 organiseert de werkgroep Voedsel opnieuw de voedselmarkt *Lekker Lokaal!* bij de biologische melkveehouderij van Jolanda en Sybrand Bouma.

Nieuw op onze markt *Lekker Lokaal!* zijn Land van ons, vruchtboomkweker Auke Kleefstra en Tuin van de Toekomst. Er is dit jaar ook aandacht voor compostering.

U kunt op de markt *Lekker Lokaal!* de volgende stands verwachten:

### *Thema Biodiversiteit*

**Fûgelwacht Grou** - De Fûgelwacht Grou presenteert haar activiteiten en neemt haar drone mee, waarmee ze tegenwoordig inspecties uitvoert. Zo mogelijk worden demonstraties met deze drone gegeven. Daarnaast zal er aandacht worden besteed aan wat iedereen in de winter voor de vogels kan betekenen.

**Eendenkorfmaker** - Bouwe de Groot is één van de vaste deelnemers. Bouwe zal net als vorig jaar ter plaatse zijn prachtige eendenkorven in elkaar vlechten. Wil je er een aanschaffen, meld je dan meteen bij aankomst bij hem!

**Composter** - Madelon Oostwoud laat aan de hand van een wormentoren zien hoe compostering werkt.

**Tuin van de Toekomst** - In de Tuin van de Toekomst te Jorwert wordt volgens de permacultuur methode geteeld, daarnaast wordt wol verwerkt en worden houten lepels zelf gesneden. Pytsje van der Hem gaat hier graag over in gesprek, terwijl ze lepels snijdt. Pytsje verkoopt op *Lekker Lokaal!* thee kruiden en andere producten uit de Tuin van de Toekomst.

**Land van Ons** - Door de Coöperatie Land van Ons worden meerdere landerijen beheerd. Ze geloven in de veerkracht van de aarde en de kracht van het burgercollectief. Als coöperatie koopt Land van Ons landbouwgrond namens de deelnemers. Op dit land herstellen ze de biodiversiteit en het landschap. Pachters kunnen rendabel boeren. Meedoen is makkelijk. Ruim 24.000 deelnemers gingen je voor.

**Fruitbomen** - Auke Kleefstra teelt fruitbomen in Sumar en Aldeboarn. Hij weet als geen ander welke bomen gedijen in onze omgeving. Hij neemt 'show'fruit mee om te laten zien welk fruit er van welke bomen komt. Hij verkoopt ook potten met planten op de markt.

**Rondleidingen** - Biologisch boer Sybrand Bouma verzorgt om 13.30 en om 14.30 een rondleiding op zijn boerderij. Verzamelpunt is bij grote schuifdeur bij de ingang van de stal.

**Werkgroep Biodiversiteit Grou 2030** – Op de markt *Lekker Lokaal!* presenteert deze werkgroep de Groenbrigade en het Natoerkuierpaad Kromme Grou dat binnenkort geopend zal worden. De Groenbrigade is een groep vrijwilligers die ons dorp groener maakt door letterlijk met de handen in de aarde te werken.

### *Thema Bloeizone*

**Werkgroep Bloeizone Grou 2030** - Deze werkgroep presenteert haar visie op gezond ouder worden en geeft voorlichting over haar activiteiten. De werkgroep kan u bijv. informeren over wat Bluezones zijn, maar ook over de buurtkoelkasten, wandel- en

zwemactiviteiten in het dorp. Heeft u interesse of ideeën, loop dan even aan bij deze stand.

### *Thema Voedsel*

**Yn'e Sinne Farm** – Joël van den Broek en zijn team kweken groenten en fruit volgens de permacultuur methode nabij Grou. Zij staan met een kraam op *Lekker Lokaal!*. U kunt kennis maken met de boer, het CSA-gedachtegoed, het oogstaandeel en/of gewoon groenten en fruit bij hun kopen.

**Landwinkel Grou** - Tim Rea verkoopt in het Grouster Leechlân zelfgemaakte sappen, jams, chutney's en heerlijk onbespoten fruit uit eigen boomgaard. Hij staat ook dit jaar met hun heerlijke producten op *Lekker Lokaal!*

**Imker** - Rindert Talsma heeft o.a. bijenkasten aan de Grouster Garde Jagerswei, waar hij ook de Grouster Honing verkoopt. Hij laat zien op welke wijze hij samen met de bijen de honing produceert. Vanzelfsprekend is de Grouster Honing op de markt te koop.

**Mts. J. en S. Bouma** - Jolanda Bouma verkoopt biologische rauwe melk en vlees van eigen koe. Daarnaast verkoopt zij ook de Friese mosterd van de Wartenster uit Warten. Tevens vraagt zij aandacht voor de stichting Ikbenbio!. Een stichting die aandacht vraagt voor de bijdrage die iedere leverancier, winkel maar juist ook consument kan leveren aan een meer biologische wijze van omgaan met onze aarde.

**Mozzarella maken** - Lenie Braks en Anne Kieft verzorgen weer een demonstratie Mozzarella maken van de biologische melk van Bouma. Naderhand toveren de dames de zelfgemaakte kaas om in lekkere hapjes. U kunt bij hun terecht voor vragen omtrent het zelf maken van Mozzarella.

**Werkgroep Voedsel Grou2030** - Deze werkgroep gaat graag met de bezoekers in gesprek om te horen hoe voeding leeft in Grou en omstreken. Dit doen zij aan de hand van een korte enquête over een aantal onderwerpen.