

VRUCHTEN PLUKKEN

Er waren eens twee pruimenbomen.
Zij droegen rijke vrucht.
Om door die oogst te komen
had men al diep gezocht.
Toen werd er hulp gevraagd:
"Kom alsjeblieft mee plukken!
Een boom die zoveel vruchten draagt
gaat mij alleen niet lukken".



En zo is het begonnen, met enkele potjes pruimenjam om cadeau te geven. Maar niet alleen deze bomen hadden een grote opbrengst, overal was de fruitoogst overweldigend.

Al snel daarna kwam er een telefoontje uit het Zeeuws-Vlaamse land om twee pruimenbomen en een perzikboom te oogsten, want zelf was men op vakantie. Vervolgens heb ik mijn eigen vakantie gedeeltelijk doorgebracht in een rustig boerendorp met een tuin die uitkeek over de tarwevelden naar een bos. Dagelijks klom ik in een boom om diezelfde dag nog de vruchten te verwerken tot jam en chutney. Inmiddels begon het aantal potjes om cadeau te geven aardig uit de hand te lopen. Daardoor ontstond het plan om ze te verkopen voor een goed doel. Dat zijn de twee projecten van Stichting Bodhisattva geworden: een boeddhistisch weeshuis in Cambodja en de educatie van nomadenkinderen in Oost-Tibet. (Er is een rechtstreeks lijntje zodat er niets aan de strijkstok blijft hangen).

Om een lang verhaal iets korter te maken: er dienden zich nog enkele pruimenbomen aan, evenals een aantal perenbomen en een appelboomgaard met vijftig bomen. En alles onbespoten. Ook de toegevoegde ingrediënten zijn daarom zoveel mogelijk biologisch, zodat er een zuiver eindproduct is ontstaan.

Omdat er nu verkocht ging worden werd het ook belangrijk dat de buitenkant aantrekkelijk zou zijn. Daardoor ontstond het plan om Peter Schuh, de medeoprichter van de Stichting, te vragen speciale etiketten te ontwerpen met het logo en de goede doelen erop gedrukt. Binnen een week was dat voor elkaar.

In ons meditatiegroepje (bestaande uit vijf mensen) werd overlegd en geprakkiseerd wat er nog meer nodig was om het er zo mooi mogelijk uit te laten zien.

Ondertussen kreeg een van ons het bericht dat er een zeer ernstige vorm van kanker was geconstateerd. Zij liet zich hierdoor niet uit het veld slaan en deed wat ze op dat moment kon doen: zo kwam ze met het idee om al die verschillende en vaak lelijk verkleurde dekseltjes van al die tweedehands potjes, in dezelfde kleur blauw te schilderen als het blauw uit het logo. Ze is het gaan doen, ondanks haar lichamelijke ongemakken door de bestralingen, waardoor de controle over haar spieren erg afnam. Ze gebruikte het schilderen als acceptatie en als herstel van de kracht van haar spieren.

"Dit schilderen werkt voor mij als ergotherapie".

Voorlopig is ze nog niet klaar geverfd, want er zijn in totaal zo'n 300 potjes jam gemaakt, plus daarnaast stoofpeertjes, appelcompote enzovoorts. En het fruit bleef maar toestromen: kweeappeltjes, kweeperen, bramen, groene tomaten. Bovendien waren de boeren op het land uien aan het oogsten en wat er blijft liggen mag je zomaar oprapen. Dus nu staan er acht kratjes uien in de schuur.

En zo is het oorspronkelijke potje jam, bedoeld als aardigheidje, uitgegroeid tot een echt Zeeuws project waar honderden euro's mee binnen komen. Het is prachtig om te zien hoe de gulheid van Moeder Aarde omgezet kan worden in gulheid op allerlei gebied en voor allerlei mensen, in allerlei vormen. Het is prachtig hoe alles samenvalt. Het is prachtig om het cadeau uit te pakken dat achter dit 'aardigheidje' verborgen zat. En wie weet of er niet nog een cadeau uit te pakken is?

Namens de Zeeuwtjes,
Willie den Hollander

Producten:

- jam: pruimen, bramen/appel (alles met halfzoete geleisuiker)
- kweeappel met gember
- kweeperencompote
- kweeper-appelcompote met gedroogde abrikoosjes
- Burghse stoofpeertjes, Saint Remy (gekookt in rode wijn, met kaneel, kruidnagel en suiker)
- appelcompote, branley (een soort goudrenet, met in Calvados gewelde rozijnen)
- uiencompote (zoetig)
- groene tomatenchutney (tomaten, appel, ui, paprika, pittig gekruid)

