

Landjuweel "de Hoeven"
Middenweg 4
7722XK Dalfsen
Tel: 0529-427688
www.landjuweeldehoeven.nl
email: info@landjuweeldehoeven.nl
Nieuwsbrief week 20 2019



NOS-Journaal

Afgelopen week was er commotie in de media over de betrouwbaarheid van de SKAL-controle: Skal is stichting kwaliteit alternatieve landbouw. Daarom wilde de NOS. er een item over maken. Vanuit de SKAL. werden wij als bedrijf aangemeld bij de NOS. Zo werd Thijs gevraagd om te vertellen hoe hij de controle van de SKAL. vond. En dan ben je dus 's avonds op het journaal. Thijs kon goed vertellen dat er uiteraard regels zijn waar je aan moet houden. Soms krijg je dan een opmerking of is er een onduidelijkheid. Dan zal de inspecteur een opmerking plaatsen in het rapport. In ieder geval kan de consument erop vertrouwen dat biologisch ook echt biologisch is!!

Afgelopen week zijn ook Sybren en Marieke volop begonnen. Zij vertellen zelf hoe ze de eerste week hebben ervaren:

'Tja en dan staat er een witte alinea te knippen.. maar zo'n eerste week is bijna niet in één alinea te vatten! Een nieuw huis dat nog als vakantiehuisje voelt (één waar nog volop geklust moet worden), een nieuwe route naar je werk (aan de andere kant van het erf waar je woont), en veel, héél veel nieuwe gezichten met mooie namen en mooie persoonlijkheden. Het zijn veel indrukken die we moeten verwerken. Het kost tijd om ingewerkt te worden, we zijn enthousiast en willen veel, maar de kunst is ook om alles rustig te ervaren en deelgenoot te worden van deze bijzondere plek. Welkom voelen we ons alvast wel, door Thijs en Annemie die ontzettend hard gewerkt hebben om ons een mooi huisje te bezorgen en ons thuis te laten voelen. Maar ook door de deelnemers, voor wie het natuurlijk wennen is zo'n nieuw boerenstel + baby. Wij vinden het hartverwarmend dat ze het avontuur met ons aangaan! Er zullen nog vele nieuwsbrieven volgen, ook als Thijs en Annemie straks een andere weg inslaan. De weg ernaar toe zal vast niet gemakkelijk zijn, maar als je samen kunt blijven praten over wie je bent en wat je wilt, dan kom je er wel. Wij hebben er vertrouwen in. P.S. komen jullie ons allemaal ontmoeten op de open dagen? Groetjes, het (zorg)boerenstel + baby en alle nieuwe dieren.'

Deze week in de tas:

Groenten: spitskool, rabarber, prei, koolrabi/raapsteel

Fruit: appels, peren, sinaasappels

Spitskool met feta, zonnebloempitjes en koriander

Ingrediënten 2 personen: 1/2 spitskool, 150 g feta of feto (vegan), 50 g zonnebloempitjes

1/2 bosje verse koriander of peterselie, klein scheutje ketjap manis, olijfolie

Bereidingswijze: Spitskool in smalle reepjes snijden en in ongeveer 10 min gaar stoven in olie en een klein scheutje water. Zonnebloempitjes roosteren in een droge koekenpan. Koriander fijn hakken.

Feta of feto in kleine blokjes snijden en samen met de koriander door de spitskool roeren.

Zonnebloempitjes afblussen met ketjap en over de groente strooien. Lekker met rijst of een ander graan en een wortelsalade.

Bereidingswijze: Spitskool in smalle reepjes snijden en in ongeveer 10 min gaar stoven in olie en een klein scheutje water. Zonnebloempitjes roosteren in een droge koekenpan. Koriander fijn hakken.

Feta of feto in kleine blokjes snijden en samen met de koriander door de spitskool roeren.

Zonnebloempitjes afblussen met ketjap en over de groente strooien. Lekker met rijst of een ander graan en een wortelsalade.

Koolrabi met gehakt en dille

Ingrediënten 2 personen: 2 koolrabi's, 200 g gehakt, 20 g zonnebloempitjes

20 g rozijnen, verse dille, zeezout naar smaak, olijfolie

Bereidingswijze: Rozijnen wellen in een klein beetje kokend heet water. Zet de rozijnen net onder water. Koolrabi schillen en in dunne plakjes snijden en daarna in smalle reepjes. Gehakt roerbakken in olie zodat het in kleine stukjes uit elkaar valt. Het gerulde gehakt uit de olie scheppen en apart bewaren. Zonnebloempitjes, rozijnen met water en koolrabi toevoegen aan de in de pan overgebleven olie en al roerende een paar minuten stoven. Dille fijn hakken of knippen. Gehakt en dille toevoegen aan de koolrabi en op smaak maken met zout.

Eet smakelijk!!