

Landjuweel "de Hoeven"  
Middenweg 4  
7722XK Dalftsen  
Tel: 0529-427688  
[www.landjuweeldehoeven.nl](http://www.landjuweeldehoeven.nl)  
email: [info@landjuweeldehoeven.nl](mailto:info@landjuweeldehoeven.nl)  
Nieuwsbrief week 22 2019



### **Warm weer**

De temperaturen stijgen, het gras groeit snel en heeft een hoge voederwaarde. In de tuin schiet het de grond uit, als het maar niet te droog wordt! De zorgboeren en deelnemers zijn al langere tijd weer veel buiten, maar als de zon zo schijnt is het dringen voor dat ene leuke klusje in de buitenlucht, mét een flinke laag zonnebrand op natuurlijk! Nu de eerste snede binnen is en het beweidingsplan in boer Thijs zijn hoofd zit, is het ook tijd om de kalveren naar buiten te doen. Ze zien voor het eerst ons mooie grasmatt en voelen voor het eerst de zon op hun koeienhuid. Maar ook het prikkeldraad moeten ze leren kennen, en waar ga je eigenlijk liggen rusten op zo'n groot stuk gras?! Het is een mooie gezicht om ze buiten te zien, ze leren nu grazen zoals een koe dat zo goed kan. Dat is belangrijk voor later als ze een volwassen melkkoe zijn. Op ons biologische bedrijf moeten de koeien goed kunnen grazen, straks staan ze dag en nacht buiten en dan is het aan boer Thijs om te zorgen dat ze telkens weer een mooi koeienweitje hebben. Dat betekent niet te lang, niet te kort, niet teveel mest erop en natuurlijk een hoop smakelijke kruiden erin. Een koe heeft een ontzettend sterke neus en houdt van goed eten!

Let op: in verband met **2<sup>e</sup> Pinksterdag** staan de groentetassen op **dinsdag 11 juni** vanaf **15.00** klaar!

Deze week in de tas:

Groenten: sla, koolrabi, andijvie, asperges, waspeen

Fruit: appels, banaan, kiwi, en misschien vindt u een doosje aardbeien! (komen gefaseerd in de tas)

### **Andijviesalade bitterzoet**

Ingrediënten:

250 g andijviestronk, het lichtgroene binnenste ervan

1/2 sinaasappel, in stukjes gesneden

1/2 appel, in dunne schijfjes (of grof geraspt)

2 el. rozijnen

4 amandelen, geroosterd en grof gehakt

1 el. appeldiksap

1 el. room

1 tl. mosterd

2 el. Olie

1/4 tl. zout

Bereidingswijze: Mosterd en zout door het diksap roeren en 5 min. laten staan. Met een vork eerst de olie erdoor kloppen, daarna ook de room. De rozijnen minstens een 1/2 uur in dit sausje weken. Kort voor het opdienen, de andijvie in ragfijne reepjes snijden en meteen vermengen met de slasaus. De vruchten erdoor scheppen en de amandelen eroverheen

Eet smakelijk!!