

Landjuweel "de Hoeven"
Middenweg 4
7722XK Dalfsen
Tel: 0529-427688
www.landjuweeldehoeven.nl
email: info@landjuweeldehoeven.nl
Nieuwsbrief week 21 -2022



Veel visite deze week.

Wij hebben deze week veel visite gehad op onze boerderij. Het begon maandag met 80 leerlingen van Agnieten college Nieuwleusen. Deze leerlingen kwamen op de fiets naar ons toe om daar een 3 tal activiteiten te volgen. Ze hadden een rondleiding van onze tuinder door onze tuin en kregen daar van alles om te proeven en te ruiken, daarna mochten ze door voor een gezonde bootcamp bij ons op het erf en als afsluiter mochten ze hun eigen poke bowl bereiden met groente en vlees van onze boerderij. Zoals jullie kunnen bedenken was het een gezellige drukte.

Omdat er een boel plantgoed aangekomen was en de bezetting in de tuin wat dun was hebben we een oude bekende in laten vliegen. Christa wilde ons graag helpen in deze drukke tijd in de tuin. Wij zijn enorm blij dat ze donderdag en vrijdag wilde komen. Ook zal ze nog wat dagen hier te zien zijn. Donderdag werden we eindelijk verblijdt door een 14 mm regen en vrijdag kwam daar nog eens 25 mm regen overheen. Het land, de tuin en daarom wij ook zaten hier met smacht op te wachten. Donderdag avond maakte de week compleet met veel visite. Er kwamen bijna 80 zorgboeren hier vergaderen met een hapje van eigen land en een drankje. Zoals jullie lezen hebben we een gezellige maar drukke week achter de rug.

Geniet van de groenten!

Deze week in de tas: **onder voorbehoud van levering**

Groenten: Courgette, rabarber, sla, bospeen/biet, bosui/komkommer

Fruit: Blauwe bes, appel, banaan

SALADE MET WORTEL EN RABARBER

3 flinke wortels
1-2 stelen rabarber
1 bekertje zure room
handje peterselie
beetje bieslook
1 tl suiker
½ tl zout

Was de rabarber en snijd in heel kleine stukjes. Ik probeerde de rasp, maar dat was niet zo'n succes. Een scherp mes is beter! Schil de wortel en rasp met een grove rasp. Meng door de rabarber en voeg zure room en zout en suiker toe. Hak de bieslook en peterselie fijn en meng ook door de salade.