

Landjuweel "de Hoeven"
Middenweg 4
7722XK Dalfsen
Tel: 0529-427688
www.landjuweeldehoeven.nl
email: info@landjuweeldehoeven.nl
Nieuwsbrief week 23 -2022



*****MET PINKSTEREN WORDEN ALLE TASSEN OP DINSDAG GELEVERD, ZWOLLE OP DINSDAGMIDDAG*****

Wisselvallig

Vorige week tikte ik nog met flink vertrouwen en goed hoop over het inkuilen van het gemaaid gras. Nou ik kan jullie vertellen dat zondag een lange dag was! Grote donkere wolken dreven over. Maar het gras bleef zo goed als droog! Maandag middag zijn we begonnen met inkuilen en dinsdag met de middag zat alles aan de bult. Een mooi begin van de wintervoorraad! Super dankbaar dat het zo goed verlopen is. Afgelopen week zat het met de groentetassen wel wat tegen.. Een aantal van jullie hebben het gemerkt. Niet alle leveringen gingen als gepland. En we moesten delen. We vragen begrip voor dit soort, gelukkig unieke, situaties. Want weet ook dat als we veel hebben we ook delen! In de tuin gaat het hard. Met wat wisselende resultaten kijken we naar de de no-dig bedden buiten. Binnen gaat het helemaal naar het zin. We wisten dat er tijd nodig is om de bodem te laten herstellen en goed te kunnen aarden met de compostlaag. En dat is nu in volle gang. Maar de tuin ligt er prachtig bij. En het bijenmengsel komt al flink in bloei te staan. En dat is werkelijk een prachtig gezicht. Noteer alvast 2 july in de agenda. Dan staat ons Zomerfestival op het programma! Van 10 – 17 uur is iedereen van harte welkom met live muziek, kraampjes en lekker bio eten! Ow, nog even over de groene asperges. Iedereen komt aan de beurt! Dus mocht je nog niet gehad hebben. Je staat op de lijst. We oogsten ze tot 21 juni. Dan mogen ze doorgroeien.

Geniet van de groenten!

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

Groenten: Spitskool/Chinese kool, sla, bietjes, andijvie, aubergine of asperge

Fruit: Banaan, kiwi/aardbei!!!, appel

Fruitige salade met Chinese kool

1.2 kleine Chinese kool, in smalle reepjes
2 mandarijntjes, in partjes
1/2 appel, in kleine stukje
2 el pijnboompitjes of noten, grof gehakt
4 dadels, in reepjes gesneden
een handje rozijnen, geweld
75 g Emmentalerkaas of boerenkaas, in blokjes

Dressing:

3 el sinaasappelsap en/of 2 el citroensap
1/2 el diksap of gembersiroop
1 el balsamico azijn
2 el notenolie
2 el fruitige olijfolie
1/2 tl sinaasappelschilrasp
peper en zout

Klop de dressing. Meng alle ingrediënten door de gesneden kool en laat de dressing er ongeveer 10-15 min. intrekken alvorens de salade op te dienen. Heerlijke fris fruitige salade voor een feestmaaltijd.