

Landjuweel "de Hoeven"
Middenweg 4
7722XK Dalftsien
Tel: 0529-427688
www.landjuweeldehoeven.nl
email: info@landjuweeldehoeven.nl
Nieuwsbrief week 43- 2020



Herfst

Wat is het al vroeg donker en laat licht, wat is het vochtig en mooi in de natuur. Het is heerlijk om rond te struinen en te zien hoe alles in prachtige kleuren zich voor het laatst op zijn best laat zien. Heel veel noten hebben we geraapt, kastanjes, eikels en heel veel groenten van de zomer voor het laatst gegeten. Weemoed en afscheid vormen onze dagen. Afscheid van de zomer en tijd van mooie herinneringen, want ondanks de huidige corona crisis, heeft landjuweel een goede oogst mogen ontvangen. Er is veel moois en goeds van het land gekomen. We hopen nog een keer gras te maaien en dan is ook het grasseizoen ten einde. Over een paar weken zullen de koeien en pinken en kalveren naar binnen gaan. Dan begint het stal seizoen, en het scheren van de dieren. Elk seizoen brengt zijn /haar eigen elementen mee, en dat maakt het leven op de boerderij zo mooi. Uiteraard voelen wij ook de angst van de coroneffecten en hopen we dat iedereen gezond blijft. We doen er alles aan om elkaar te bemoedigen, hoop te houden en op te letten. En daar weer dwars doorheen loopt het verdriet om het gemis van Thijs. Het liedje van Dany Vera over een rolecoaster in het leven gaat wel heel erg op dit jaar!! We proberen perspectief te blijven zien en elkaar te dragen, op Landjuweel is gelukkig genoeg liefde om dit zo goed mogelijk te doen!!

Deze week in de tas:

Groenten: paksoi, bietjes, taugé, bleekselderij, venkel

Fruit: peren, bananen, druiven.

Gekruide bietjes met cottage-cheese

Ingrediënten 2 personen: Zacht en roze met pit, 3 rode bietjes of ongeveer 300 g
1 bakje cottagecheese (Hüttenkäse), ongeveer 200 g, 1 tl korianderzaad of 1/2 tl
korianderpoeder (ketoembar), 1 tl komijnzaad of 1/2 tl komijnpoeder (djinten)
1 tl karwijzaad of 1/2 tl karwijpoeder, zeezout naar smaak

Bereidingswijze: Bietjes in 20 min gaar koken en laten afkoelen in koud water.

De bietjes schillen en raspen.

Zaden vijzelen of malen.

Alle ingrediënten mengen.

Nog even opwarmen met een vlamverdelers of lauwwarm serveren op sla of gestoofde Chinese kool. Tip:

Nog een oude elektrische koffiemolen op zolder?

Het is een prachtig machientje om gedroogde zaden zeer fijn mee te malen. Zo kun je vlak voor elke maaltijd je kruiden malen. Dan zijn de geur en smaak optimaal.

Gebakken selderij met rozijntjes

Ingrediënten 2 personen: Ca 350 g groenselderij of bleekselderij, 1 flinke klont boter of olie, snufje peper en zout, 2-3 el fijn gehakte selderijblaadjes, handje rozijnen

Bereidingswijze: Snijd het blad van de stelen.

Snijd het voetje van de stronk en spoel de stengels onder de kraan af.

Trek eventueel van onder naar boven de harde nerven van de stengels. Snijd de stengels in stukken van 2 cm

Smelt in een pan met dikke bodem de boter of verwarm olie en bak hierin zachtjes de selderijstukjes gaar.

Voeg de laatste 5 min de rozijnen er aan toe.

Naar smaak peper en zout toevoegen.

Strooi voor het opdienen de fijngehakte selderij

Eet smakelijk!!