

Landjuweel "de Hoeven"
Middenweg 4
7722XK Dalfsen
Tel: 0529-427688
www.landjuweeldehoeven.nl
email: info@landjuweeldehoeven.nl
Nieuwsbrief week 48- 2020



Feestmaand 2020?

En zo naderen we al weer de maand december. Normaal de maand om elkaar te zien, vast te houden en bij te praten. Hoe bizar is het dit jaar! Het lijkt er nog niet op dat we elkaar in grote getale kunnen zien. Nee, kleine gezelschappen rondom sinterklaas en kerst, is het advies. Nu het buiten vroeg donker is en koud wordt komt de behoefte aan warmte en nabijheid bij mij in ieder geval heftig naar boven! Ik merk dat ik me wil warmen aan directe en indirecte warmte. Mensen en een kachel!! Of Mensen als een kachel!!

Dit bizarre jaar kende ook deze week weer zijn weerslag toen we hoorden dat Nico zijn vader heeft moeten loslaten. Dit soort gebeurtenissen hakken er nu extra hard in lijkt wel. Juist dan voel je weer de onmacht en het verdriet wat over alles heen ligt. Als een schaduw over alle gebeurtenissen die ons dit jaar meer lijken te raken.

We proberen dan elkaar nabij te zijn maar zonder aanrakingen is dat dubbel zo moeilijk. Ik hoop dat we elkaar toch kunnen troosten, al is het dan via een kaart of een ander gebaar wat steun geeft. Laten we in ieder geval luisteren en sociale media dan maar gebruiken om elkaar enigszins te "omarmen".

Onderstaande info blijft nog een paar weken in de nieuwsbrief staan, zodat veel mensen dit kunnen lezen!:

De tas die **dit jaar het laatst** wordt geleverd is die van **21 december**. We leveren dan pas weer op **4 januari**. Mocht u voor de feestdagen. nog speciale wensen hebben dan horen we dat graag . We sluiten de boerderij van **23 december tot 4 januari**. (ook de winkel) Dan kan iedereen even bijkomen van dit heftige jaar!!

Deze week in de tas:

Groenten: pompoen, winterpostelein, prei, zuurkool, broccoli

Fruit: kakifruit, peren, appels

Zuurkoolstampot met ui en appel

Ingrediënten: 750 g kruimige aardappelen, 250 g zuurkool, 2 grote uien

100 g spekblokjes of gerookte tofu, 1 appel, 1 tl karwijzaad, witte peper naar smaak

100 ml haver of soja cuisine, olijfolie

Bereidingswijze: Schil en kook de aardappelen gaar.

Bak ondertussen de spekblokjes of gerookte tofu in olijfolie.

Uien schillen en in blokjes snijden. Uien fruiten.

Verwarm op het laatst de zuurkool bij de uien.

Appel klein snijden.

Aardappelen met de verwarmde cuisine tot puree stampen.

Overige ingrediënten door de aardappelen roeren en indien nodig al roerende verwarmen op een laag vuur.

Gegratineerde pompoen

Ingrediënten: 1 kleine pompoen, 1 grote ui, 150 g haver, 2 tenen knoflook

handje rozijnen, 1 tl gedroogde rozemarijn naaldjes, 1/2 tl kaneel, zeezout naar smaak

200 g belegen kaas, olijfolie

Bereidingswijze: Haver koken zoals op de verpakking beschreven staat.

Rozijnen weken in heet water.

Ui pellen, op de wortelkant neerzetten en halveren. Met de lijnen van de ui mee in smalle partjes snijden.

Uien fruiten in olie in een pan met dikke bodem.

Pompoen halveren, met een lepel het zaad verwijderen, in kleine stukjes snijden, met een klein scheutje water toevoegen aan de uien en in ongeveer 10 min gaar stoven.

Grill voorverwarmen.

Kaas in plakken schaven.

Rozemarijn tot poeder malen in een vijzel.

Haver indien nodig afgieten en mengen met rozijnen, zout, kaneel en rozemarijn.

Knoflook boven de haver uitpersen.

Ovenschaal invetten met olie. Haver in de schaal scheppen. Pompoen boven op de haver scheppen. Pompoen afdekken met kaas.

Pompoenschotel ongeveer 10 min in de grill zetten totdat de kaas een bruin korstje heeft.

Lekker met een salade van veldsla of winterpostelein.