

Landjuweel "de Hoeven"
Middenweg 4
7722XK Dalftsien
Tel: 0529-427688
www.landjuweeldehoeven.nl
email: info@landjuweeldehoeven.nl
Nieuwsbrief week 12- 2020



Een jubileum en een cadeautje.

Komende juni vieren we op Landjuweel het 15 jarig jubileum van de zorgboerderij.! Reden om u allemaal een presentje te geven dat past bij het duurzame karakter van de boerderij. Namelijk een vogelhuisje voor de koolmees. Het vogeltje wat de processierups erg smakelijk vindt. Omdat ze nu bijna gaan nestelen leveren we de vogelhuisjes deze week bij de tas. U kunt ze dan voor het broedseizoen aan een eik of boom ophangen, en zo de natuur helpen om overlast van de processierups te verlagen. De huisjes zijn door onze deelnemers met liefde gemaakt en we hopen dat u het een mooi plekje kunt geven. Afgelopen week was er weer veel regen, maar toch zijn we in de tuin bezig ons voor te bereiden op het planten en zaaien. Gestaaag tussen de buien door.!

Op stal werd er een mooi kalfje geboren dat Pien heet en door Pien wordt opgevoed als een knuffelkalf. Pien gaat er helemaal voor en wij genieten allemaal mee.

Het corona-virus kan mogelijk roet in het eten gooien maar we gaan er nog vanuit dat de koeien 4 april naar buiten gaan. !! We kregen zelfs een reactie van tv-oost , die er misschien opnames van wil maken.

Voorlopig blijven wij rustig en zonder angst doorgaan met onze activiteiten. Door gezond te blijven eten wordt uw weerstand in ieder geval ondersteund!!



Deze week in de tas:

Groenten: Boerenkool, Andijvie, venkel, rode kool met appeltjes

Fruit: appels, sinaasappels, peren, kiwi

Mediterrane andijvieschotel

Ingrediënten 2 personen: 400 g andijvie, 200 g gekookte kikkererwten, 1 ui, 1 tomaat, 75 g olijven, verse oregano of 1 tl gedroogde oregano, 1 el honing, vers gemalen peper, olijfolie

Bereidingswijze: Bladeren van de andijvie los snijden, wassen en in smalle reepjes snijden. Olijven in ringetjes snijden. Ui pellen, fijn snijden en fruiten in olie.

Tomaat van kroontje en steelaanzet ontdoen, klein snijden, toevoegen aan de uien en 5 min fruiten. Kikkererwten toevoegen en nog eens 5 min fruiten.

Andijvie toevoegen en in een paar minuten al roerende laten slinken.

Andijvie op smaak maken met peper, olijven, honing en oreganoblaadjes.

Lekker met rijst.

Eet smakelijk!!