

Landjuweel "de Hoeven"
Middenweg 4
7722XK Dalfsen
Tel: 0529-427688
www.landjuweeldehoeven.nl
email: info@landjuweeldehoeven.nl
Nieuwsbrief week 16 -2021



De tijd gaat snel !

Vorig jaar oktober wist ik al dat deze tijd zou komen..... Nog 2 weken en dan draag ik Landjuweel over aan Karst en Lillian Klein-Palland. De tijd vliegt en we zijn nu heel druk met de laatste stappen zetten naar de overname. Iedereen is afgelopen week officieel op de hoogte gebracht van de overname op 1 mei aanstaande. Voor ons als gezin echt een grote stap en voor mij echt een start van een nieuw leven. Wat had ik dit graag met Thijs samen gedaan, en het blijft verdrietig dat het niet zo is. Met grote weemoed zal ik hier de handtekening gaan zetten en 33 jaar achter me laten. Maar met groot vertrouwen in de nieuwe ondernemers, en met een goed gevoel . Landjuweel blijft de warme plek voor mensen, planten en dieren. Ik blijf nog een paar dagen per week warm overdragen voor maximaal een jaar. Ik zal in het dorp samen met mijn hond en zoon Wiebe een nieuw leven op gaan bouwen. Thijs zou zeggen : "Kump goed". Met dat in mijn hart en hoofd ga ik afsluiten als eigenaar.

Afgelopen week hebben we de aardappels gepoot, en hebben we weer bedden voorbereid voor de plantjes die komende week komen.

De tuin gaat los!!

Volgende week komen alle tassen op maandag in verband met Koningsdag!!

Deze week inde tas: **onder voorbehoud van levering**

Groenten: raapsteel, sla, spitskool, prei, komkommer

Fruit: appels, mandarijn, peren

Spitskool met salami, basilicum en olijven

Ingrediënten: 1/2 spitskool,,100 g salami,verse basilicum

8 (grote groene) olijven, olijfolie, boter

Bereiding: Spitskool in smalle reepjes snijden en in 5 à 10 min gaar stoven in olie en een heel klein beetje water.

Salami in blokjes snijden en even roerbakken in boter.

Olijven in ringetjes snijden. Basilicum in stukjes scheuren.

Salami, olijven en basilicum door de spitskool roeren.

Raapstelensoep

Ingrediënten: 2 bosjes raapstelen, de wortels eraf en fijngesneden

1 el boter,1 ui, gesnipperd,1/2 aardappelen, geschild, in blokjes

1 liter bouillon ,50 g rijst ,1/2 tl kerrie , zout

Bereiding: Boter smelten en ui fruiten, samen met de kerrie. Bouillon toevoegen. Rijst toevoegen en aardappelblokjes. De soep ca 30 min koken. Raapsteeltjes tot slot erbij. De soep nog even doorkoken en daarna direct opdienen.

Eet smakelijk!!