

Landjuweel "de Hoeven"
Middenweg 4
7722XK Dalftsien
Tel: 0529-427688
www.landjuweeldehoeven.nl
email: info@landjuweeldehoeven.nl
Nieuwsbrief week 39 - 2019



Nieuwe varkentjes

Afgelopen week zijn onze 2 vleesvarkens naar de slager gegaan. Ja dat is altijd even een moeilijk moment:

Ze komen als kleine biggetjes, zo schattig en leuk, ze groeien op en gaan dan uiteindelijk toch naar de slager. Ze hebben een goed leven gehad, en ze waren echt heel gezellig, maar ja, er wordt nog steeds vlees gegeten. Dus in de winkel komen ze dan uiteindelijk terecht.

Om de pijn te verzachten hebben we ook altijd hobbyvarkentjes gehad, eerst Gottingers, en later de kune-kune varkens van S&M. Gisteren hebben we nieuwe kleine kune-kune varkentjes gehaald. Deze varkentjes kunnen wel 10 jaar worden en hoeven niet naar de slager. Ze heten Guusje en Tooske. De deelnemers die mee gingen om ze te halen, waren meteen verliefd, en ook wij zijn erg van de twee nieuwe bewoners gecharmeerd. Ze zijn nu nog erg klein en houden ervan om geknuffeld en aangehaald te worden.

Hier kunnen de deelnemers zich echt mee vermaken en die krijgen dus geen einde in de winkel. Toch maar helemaal vegetariër worden? Ik zou er voor zijn maar de deelnemers houden allemaal van hun stukje vlees en ook boer Thijs hecht aan zijn karbonaadje.

We weten in ieder geval wel dat het minder moet, en ook dat als het van onze eigen dieren komt, dat het goed vlees is.

Woensdag hebben we ons pompoenenfeest gehad. Met de hele groep hebben we de pompoenen geoogst. De een knippen, de ander rapen en weer een ander stapelen op de kar. Zo'n 500 pompoenen zijn geoogst. Ze zijn wat kleiner dit jaar, maar erg lekker en zoet! Geniet er weer van!

Deze week in de tas:

Groenten: bietjes, pompoen, andijvie, koolrabi/spitskool, sla,

Fruit: appels, pruimen, kiwi, druiven



Pompoencurry

Ingrediënten 2 personen: 400 g pompoen, 1 ui, 125 g gedroogde pruimen 1 eetlepel tomatenpuree, 1 dl groentebouillon, 1/4 tl cayennepeper, 1/2 pijpje kaneel of 1 tl. kaneelpoeder, 2

kardemomzaaddoosjes of 1/2 theelepel kardemompoeder, 1 scheut room, 30 ml room, (olijf)olie om in te fruiten

Bereidingswijze: Pompoen in grote stukken snijden, schillen en daarna in kleine stukjes snijden. In olie ui fruiten totdat deze glazig is. Tomatenpuree toevoegen. Even laten meebakken en afblussen met de bouillon. Het groene schilletje van de kardemom afpellen en de zwarte zaden vijzelen.

Kruiden en pruimen toevoegen en roeren. Pompoen toevoegen en in 20 min gaar stoven.