

Landjuweel "de Hoeven"
Middenweg 4
7722XK Dalftsien
Tel: 0529-427688
www.landjuweeldehoeven.nl
email: info@landjuweeldehoeven.nl
Nieuwsbrief week 08- 2020



Kwaliteit

Afgelopen week was er de audit voor de zorgboerderij. Hierbij komt er een auditor van het kwaliteitsbureau van de federatie Landbouw en zorg fysiek op de boerderij om alles met ons door te nemen met betrekking tot de kwaliteit van de zorg. Voorafgaand is er een digitale toets en hebben wij ook alles weer een keer nagelopen. Het is fijn als blijkt dat we alles op orde hebben en er een grote krul gegeven wordt. Gek genoeg voelt het ook nog steeds als een beetje examen doen. Het geeft een rustig gevoel als we het met goed gevolg afleggen. Kwaliteit is eigenlijk altijd wel een onderwerp wat we belangrijk vinden, met betrekking tot alles wat we doen. Maar vooral aan de menselijke kant in de bejegening en in de dagelijkse omgang met elkaar is de manier waarop we dat doen continu in onze aandacht. We proberen iedereen tot zijn/haar recht te laten komen, er aandacht voor te hebben en een luisterend oor te bieden. Dat geldt voor mens, plant en dier. Het begint bij de basis, in de tuin met de bodem, bij de dieren met goede verzorging en aandacht en bij de mens met aandacht en aansluiting bij waar ze mee bezig zijn. Kwaliteit is voor ons geen papieren tijger maar een dagelijkse opdracht die we met hart en ziel uitvoeren. Helaas kan het niet zonder het zetten van vinkjes en het volgen van wettelijke voorschriften. Dus als we dat weer gehad hebben kunnen we weer met het echte werk aan de gang!!

Deze week in de tas:

Groenten: prei, witte kool, veldsla, courgettes, broccoli

Fruit: appels, sinaasappels, kiwi's

Kool met pindasaus

Ingrediënten 2 personen: 400 g witte kool, in dunne repen, scheutje olie, scheutje sojasaus, peper en zout, 2 tl sambal, 1 tl kerrie, 4 el pindakaas, 1 el bloem

3 dl bouillon, 1 tl suiker

Bereidingswijze: Stoof de kool met een scheutje olie en een scheutje water. Maak een pindasaus als volgt: breng de bouillon met sambal, kerrie en evt suiker aan de kook. Voeg al roerende de pindakaas toe en zorg dat ze goed vermengd raakt met de bouillon. Maak met bloem en een scheutje melk of water een papje en voeg dat al roerende toe aan de saus tot ze op gewenste dikte is gekomen.

Serveer de groente met rijst of een andere graansoort en schenk de pindasaus erover. Lekker met (vegetarische) gehaktballetjes.

Extra lekker: geef er geroosterde pinda's met gemalen kokos bij en strooi dit over het gerecht.

Citroenpasta met broccoli

Ingrediënten 2 personen: 400 g broccoli, 175 g (boekweit) spaghetti, 1 à 2 citroenen

50 g parmezaanse kaas, 1 dl crème fraîche, vers gemalen peper

Bereidingswijze: Kaas en citroen raspen op een fijne rasp.

Citroenen persen.

Broccoli in roosjes en de stronk schillen en in kleine stukjes snijden. Broccoli in 5 à 10 min beetgaar stoven of stomen boven de spaghetti.

Kaas, crème fraîche, peper en citroenrasp door de pasta roeren. Naar smaak citroensap toevoegen.

Citroensap dat over blijft kunt u gebruiken voor het toetje.

Vanillevla wordt heerlijk fris met citroensap. Meng het sap met appelsap voor een fruitig aperitief.

Eet smakelijk