De Meander
Biologisch-Dynamisch landbouwbedrijf

Wat er op het land gebeurt,

ik geef het woord hier even aan stichting het anker, want die hebben een leuke uitnodiging:

Uitnodiging voor rondwandeling langs de nieuwe windhaag op de Hogenenk

Stichting Het Anker heeft iets te vieren. De bomen en struiken zijn goed aangeslagen op het stuk grond dat sinds dit voorjaar een ekokeurmerk heeft.
In 2019 heeft Stichting Het Anker een stuk grond aangekocht naast de huiskavel van De Meander. Het stuk grond werd weiland en is verpacht aan Alien en Manfred Holtslag van De Kruytbosch. Het ekokeurmerk is aangevraagd en sinds dit voorjaar is de grond biologisch gecertificeerd. Van de 3 hectare is ½ hectare, met hulp van gemeente en provincie, windsingel en vogelbos geworden.
Afgelopen winter zijn er inheemse en biologisch opgekweekte bomen en struiken geplant. Met hulp van veel vrijwilligers. De leverancier van al het plantgoed, biologisch boomkweker Jan van Tiel, komt op zaterdag 12 juni een rondleiding geven langs het vers aangeplante groen. De rondleiding begint om 11 uur.
Geïnteresseerden zijn welkom om de aangeslagen bomen en struiken te bekijken. (Er is koffie met huistaart.) Graag vooraf opgeven bij excursies@hetankerbrummen.nl vanwege het maximum aan het aantal deelnemers van 30. Startpunt is op de Hogenenk (voorbij huisnummer 5) bij de ingang van het weiland. Het maximum aantal deelnemers is 30 en vol is vol.

(We blijven voorzichtig in verband met corona.)

mededelingen:

voor abonnementhouders:

als je bij het afhalen van je pakket niet het pakket met jouw naam kan vinden, neem dan gerust een pakket van dezelfde grootte mee **zonder kaartje!** deze waaien er namelijk soms uit. ik ben bezig om een beter systeem te bedenken, dus dat komt.voor nu nog maar even zo. bij vragen mag je altijd bellen 06-39829814

Ondertussen op de Meander

ook deze week hebben we ons vooral in de kas vermaakt. verbazingwekkend hoe druk je het daar dan toch maar mee kan hebben...
alle tomaten, paprika's en komkommers hebben inmiddels touwtjes gekregen. daarna moesten ze worden vastgeklipt en konden we gaan snoeien.
bij sommige tomaten zijn al bloemtrossen zichtbaar, wat ons zeer verheugd. de paprika's en komkommers willen ook al bloeien, maar die moeten eerst nog wat groter groeien, dus die bloemen moeten eerst nog worden weggehaald.

ook zonder onze bemoeienissen gebeurt en buiten toch een heleboel!
zo genieten de aardbeienplantjes van de warmte en ruimte die het worteldoek ze biedt,
en groeien ook de peulen en de kruiden op de boerderij hard door!

vol verwachting klopt ons hard voor de weersvoorpelling aankomende week, zon, ruim 20 graden? kom maar op, er zijn veel planten die echt de grond in willen, zoals deze dappere courgettes!

maar jongens wat blijft het genieten, die prachtig groene natuur zo om ons heen!
ik geniet van de kleine verassinkjes op mijn pad steeds, zoals het winterkoninkje wat met grote plukken mos komt aangevlogen, om het oude nest van de zwaluwen in de schuur verder uit te bouwen tot een koninklijk paleisje, de kastanjeboom met haar indrukwekkende toortsen bloemen, en al het leven in de inmiddels flinke kikkerpoel!

Deze week in de pakketten, (onder voorbehoud van wijzigingen), zoals u ook weer op de website kon zien https://www.demeanderbrummen.nl/weekinhoud-pakketten/ :

groente:
spinazie(**)
bosbietjes
verse knoflook
groenselderij
paprika

Luxe:
bloemkool
rabarber*
tauge
cherrytomaatjes
radijs

in het fruitpakket:
mango en/of sinaasappel, kiwi, appel en platte perzik

Help!? een gekke groente: nee..toch?

** spinazie komt deels van eigen teelt, en deels van de korenblik uit vorden. helaas heeft de spinazie erg veel last van de regen en de hagel van laatst... niet helemaal meer moeders mooiste dus, maar wél weer het eerste product van buiten dit jaar! laten we hopen dat de rest wel wat mooier wordt....

recept bosbiettaartje, van Ronnie Horstman

voor deze week hebben we een heus ingestuurd recept! ziet er heerlijk uit Ronnie, nogmaals dank voor het delen!
Ronnie maakt hier gebruik van zowel de knol als het blad van de bietjes, een goed idee, want dat is prachtig zo uit de kas, en heel lekker!

Vooraf:
Het bietenblad thuis zo snel mogelijk met of zonder de bietjes in een plastic zak afgesloten bewaren, zodat het niet uitdroogt of slap wordt.

Ingredienten:
Bosbietjes
2 eieren
50 gram geraspte kaas
1 ui
2 tenen knoflook
scheut melk
50 gram witte basmati rijst
bladerdeeg

Snijdt de stelen van een bos bietjes en haal het zachte blad van de grootste nerven.
Kook ondertussen de bietjes, tot bijna gaar en snijdt deze in plakken van 1 cm dik.
Kook 50 gram basmatirijst
Was het blad in ruim water
Snijdt het bietenblad in smalle reepjes (2 cm)

Snijdt een ui en enkele tenen knoflook fijn en wok deze tot ze zacht zijn.
Voeg hieraan het bietenblad toe en blijf roeren toit e.e.a licht geslonken is.
van het vuur af met deksel op pan even laten staan, er komt nu veel vocht uit het blad, afgieten en opvangen.

klop twee eieren met zout (of bouillonpoeder) en scheut melk en voeg hieraan 50 gram geraspte kaas toe en de helft van het bietenvocht (uit de wok).

Leg op de bodem van een ovenschaal achtereenvolgens:
Plakken gekookte biet en schep daarover de gekookte rijst.
Hierbovenop komt de gewokte biet.
Hiet het opgeklopte ei met kaasmengsel over het bietenblad en bekleed de groenteschotel met het ei-kaasmengsel en
daarna met een enkele laag bladerdeeg.
gebruik het laatste restje eimengsel om het bladerdeeg mee in te smeren

ca 30 minuten in de oven, bij 200 graden
eet smakelijk.

dat was weer alles wat ik te vertellen heb.

vriendelijke groe(n)te, namens de tuinders van de Meander, Lea

Facebook pagina   Instagram pagina   Website

De Meander
Biologisch-Dynamisch landbouwbedrijf

DE MEANDER
Zutphensestraat 296
6971 JR Brummen

tel./fax.: 0575-564227
e-mail: demeander.bd@planet.nl

Deze e-mail is verstuurd aan {{email}}. • Als u geen nieuwsbrief meer wilt ontvangen, kunt u zich hier afmelden. • U kunt ook uw gegevens inzien en wijzigen. • Voor een goede ontvangst voegt u groenten@demeanderbrummen.nl toe aan uw adresboek.

Laposta