



Nieuwsbrief nummer 20, april 2009

## Pluk de lente!

We hebben er even op moeten wachten, maar nu is de lente dan ook aangebroken. We hebben prachtige gerechten op de kaart met asperges, zuiglam, speenvarken en lamsvlees, en we genieten volop van al die prachtige plekjes op ons terrein waar je lekker in het lentezonnetje kunt zitten. Nieuw is onze Tuinkamer, die we in mei gaan openen. In deze Nieuwsbrief leest u er meer over. Wij hebben er zin in! Wyncko en Ellen



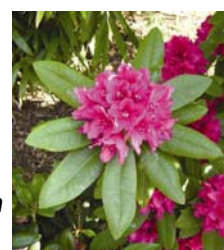
### Bloemen uit de tuin

U hoeft maar één keer bij de Jufferen Lunsingh gegeten te hebben om ze gezien te hebben: die mooie bloemstukjes die op elke tafel staan. Ze worden dagelijks ververst door Greta Tonckens. "Ik haal bijna alles uit de tuin of uit de omgeving," vertelt ze. "Alleen in de wintermaanden haal ik wel eens wat bloemen bij de bloemist. In het vroege voorjaar werk ik bijvoorbeeld veel met bosbes: als je die takjes in het water zet, komen ze vanzelf uit."

Greta heeft haar tuin zo ingericht dat er altijd voldoende bloeiende bloemen zijn. "Ik zaai speciaal bloemen die lang staan. Ridderspoor, anthurium, helleborus, margrietjes, leeuwebek, kattesnor. Ook het groen komt uit de tuin, vertelt ze: "klimop, ker-

sen, cornus, wilgenkatjes: die zijn heel geschikt omdat ze lang mooi blijven en niet uitvallen."

*Greta: "Dat witte bloemetje is zuidewindlelie: dat noemen ze wel 'bloemistenverdriet' omdat het zo lang staat. Bloemen zoals dahlia's en rhododendrons zijn heel dankbaar: als je één bloem in een vaas doet, is het al heel wat."*



Voor de zonnige periode van dit jaar hebben we een speciale witte huiswijn: een Grüner Veltliner uit het Kamptal in Oostenrijk. Het is een frisse, kruidige wijn. Oostenrijkers zelf noemen vaak smaak-impressies als witte peper en grapefruit.

### Balkenbrij van varken: oud-Hollands lekker

**Nodig:** 2 gepekelde varkenshielen • laurier en kruidnagel • 200 g varkenslever • rommelpotkruiden (gelijke hoeveelheden gemalen peper, nootmuskaat, kruidnagel, venkelzaad, komijn en kaneel) • 200 g boekweitmeel per l vocht  
Varkenshielen met kruidnagel, laurier en zout naar smaak gaarkoken in 1,5 l water. Uit het vocht halen, plukken en kleinsnijden. In het kookvocht varkenslever gaarkoken. Uit het vocht halen en kleinsnijden. Het vlees en rommelpotkruid (naar smaak) toevoegen. Al kokend boekweitmeel toevoegen en onder voortdurend krachtig roeren laten doorgaan. In een cakevorm storten en een nacht laten afkoelen. Een dikke plak aan beide kanten licht bloemen en in olie goudbruin bakken. Heerlijk met gebraden varkensfilet of -rollade, of op (rogge)brood bij de lunch.

**Even kennismaken: Foky Rozema (49)**

*Foky werkt vanaf september 2006 bij De Jufferen in de huishouding. Via haar zoons, die in de keuken werkten, kwam ze 'binnen' en ze vindt het heerlijk.*

**Waarom de Jufferen?** De sfeer is zo gemoedelijk. Je wordt gewaardeerd om wat je bent, wat je doet. En het is zo gezellig met de collega's. Hiervoor was ik alfa-hulp, dan werk je de hele dag alleen.

**Keuken of kamers?** Ik werk het liefst op de kamers of in de linnenkamer. Daar kan ik lekker mijn eigen gang gaan. Ik doe wel ontbijtdiensten, maar daar ben ik nog een beetje onzeker over.

**Jufferen of eetcafé?** Als ik al buiten de deur zou eten, zou ik sneller naar een eetcafé gaan. Maar we zijn hier een keer met een stel collega's gaan eten, en dat was wel geweldig! Het was ook leuk om de collega's van de bediening te zien; die kom ik normaal nooit tegen.



*Laatste kans om betoverd te worden door de vrouwen van John William Waterhouse! Heeft u die prachtige schilderijen (u kent vast wel dat affiche met die romantische vrouw) nog altijd niet gezien? Het kan nog tot 3 mei in het Groninger Museum. (En reserveer aansluitend een heerlijk diner bij De Jufferen Lunsingh.)*



**Daan van der Gaag exposeert bij De Jufferen**

Bij de Jufferen Lunsingh kunt u her en der schilderijen van Daan van der Gaag zien hangen. Pas na zijn pensionering had Daan tijd om serieus werk van zijn schilderpassie te maken. Hij ging drie jaar geleden in de leer bij Antje Sonnenschein in Roden. Daar ontwikkelde hij een expressionistische, kleurrijke stijl.

Daan: "Ik schilder veel landschappen. Het Drents-Groningse landschap vind ik prachtig. Dat lijkt weinig kleurrijk, maar er zitten veel nuances in. Het licht is hier ook veel helderder dan in het westen." Daarnaast zijn havengezichten en voorjaarsbloemen geliefde thema's. Daan schildert het liefst in acrylverf, omdat dat snel werkt. "Ik doe nooit meer dan een paar dagen over een schilderij. Die kippen—die zijn gemaakt in pastelkrijt—stonden er in één keer op." De schilderijen zijn allemaal te koop.

**Nieuw: de Tuinkamer, vanaf 1 mei**

In de tuin van De Jufferen, schuin achter de serre, komt een landelijk tuinhuis voor vergaderingen met groepen tot tien personen. Met aan drie kanten uitzicht op de tuin zit u midden in de natuur. Het is de ideale combinatie van het 'samen op de hei'-gevoel en de comfortabele ambiance van De Jufferen Lunsingh.

Tussen de middag geniet u van een heerlijke lunch in ons restaurant, koffie en thee krijgt u geserveerd in de Tuinkamer. In de pauzes maakt u een wandeling in de omgeving of rust u uit op de veranda van de Tuinkamer. 's Avonds kunt u een 'live cooking'-diner op de veranda van de Tuinkamer reserveren. U kunt de Tuinkamer boeken vanaf 1 mei voor € 170 per dag (€ 105 per dagdeel).



*De Jufferen Lunsingh, Hoofdweg 13, 9337 PA Westervelde, (0592) 612 618  
E-mail: [de.jufferen.lunsingh@wxs.nl](mailto:de.jufferen.lunsingh@wxs.nl). Website: [www.dejufferenlunsingh.nl](http://www.dejufferenlunsingh.nl)*