



Nieuwsbrief mei 2005

u weet het uit eigen ervaring, bij ons kom je niet alleen om te slapen en te eten. Je leest de krant in de Cognackamer, je maakt een wandeling door de boomgaard (waar de fruitbomen nu in bloei staan) of je begroet de Schoonebeeker schapen (met hun jonge kroost, waaronder Bella). Bij ons voelen gasten zich thuis. Daarom maken we voor u, en al die andere gasten die zo graag bij ons komen, een nieuwsbrief. Zodat u weet wat er bij De Jufferen Lunsingh gebeurt. Tot gauw! Wyncko en Ellen

Hallo Bèèèlla!

Vier schapen hebben wij in onze wei staan. Dat mocht wel wat meer worden, dus we waren blij dat drie van de dames dit voorjaar bevielen van mooie gezonde lammetjes. Jammer genoeg viel één van de spruiten, Bella, niet in de smaak van moeder. Wij snappen niet waarom, want Bella is het liefste lam van de wereld. Dus voeren we haar trouw elke dag met de fles. En blij dat ze dan is!



Hemel op aarde

Wat is er heerlijker dan 's ochtends na het ontbijt op de fiets te stappen, naar een hemels hier-blijven-we-de-rest-van-de-dag-plekje te rijden en daar uitgebreid te picknicken? U bestelt van te voren bij ons een picknickmand en die zet u op de speciale fietsen. Op de picknickplek geniet u van het knapperige stokbrood met paté en heerlijke kazen, worstjes en een kippenpootje, komkommer, tomaat en olijven en natuurlijk een heerlijk glas wijn of jus d'orange erbij. Hebt u iets speciaals te vieren, bestel dan een champagne-mand, met als extra delicatessie gerookte zalm. Prijs: € 27,50 p.p. (champagnemand € 37,50 p.p.), dag van te voren bestellen.

Marlies de Waard

'Lekker met mijn handen bezig zijn'

"Ik houd van lekker eten. En ik vind het leuk om naast mijn werk iets totaal anders te doen, iets wat je lekker met je handen kunt doen." Zangeres/actrice Marlies de Waard is één van de zes cursisten die de gevorderdencursus koken bij De Jufferen volgen. Samen met haar vriendin is ze vorig jaar begonnen en ze waren zo enthousiast dat ze graag nog een serie lessen van kok/docent Geoffrey wilden volgen. "Geoffrey is fantastisch," vindt Marlies. "Hij doet het met enorm veel liefde. Wat ik goed vind, is dat hij het proces van koken belangrijker vindt dan hoe het eruit ziet. Als je het maar met aandacht doet. Je leert allerlei handigheidjes: hoe je knoflook kunt platwalsen met het lemmet van een mes, op wat zout. Of hoe je van restjes en groente-afval een fond kunt maken. Dat je een theedoek onder een plateau kunt leggen, zodat het niet wegschuift." Deze morgen maakt de groep een gekonfijte eendenbout met champignons, risotto en koekjes voor bij de koffie. Tijdens de lunch eten ze dat met smaak op. "Je maakt je eigen bord op," vertelt Marlies. "Zo zie je op hoeveel manieren je een gerecht kunt serveren - daar hebben we altijd veel plezier bij. Wyncko schenkt altijd een wijn die bij het gerecht past en vertelt er iets over. Heel inspirerend; ik krijg altijd veel zin om thuis van alles uit te proberen."





Even voorstellen

Jorien Engberts

"Ik werk nu drie jaar bij de Jufferen. Mijn functie is een combinatie van bedieningswerkzaamheden en administratieve taken. Zo zorg ik ervoor dat iedereen deze nieuwsbrief krijgt. Na het VWO ben ik in de horeca gaan werken en vond het zo leuk dat ik hoger hotelmanagement ben gaan studeren. Op dit moment ben ik bezig om mijn studie af te ronden. Wat het zo leuk maakt om voor de Jufferen te werken, is de informele benadering van de gasten.

Je kunt hier gewoon jezelf zijn en dat maakt het contact oprecht. Ik merk dat de gasten zich daardoor thuis voelen bij ons. Verder vind ik de omgeving en de mystiek van het gebouw prettig. De zomer komt er nu weer aan en dat betekent dat iedereen heerlijk buiten kan zijn - en dat we soms zelfs op het terras kunnen dekken. Dat vind ik de leukste dagen van het jaar!"

Wandelkookboek

Heerlijk eten, goede wijn en lekker wandelen zijn drie dingen die je bij De Jufferen Lunsingh bij uitstek kunt doen. Deze drie pijlers zijn verenigd in het Wandelkookboek dat Wyncko en Ellen hebben samengesteld. Je vindt er mooie recepten in, maar er staat ook een beschrijving in van een wandeling langs voorhistorische grafheuvels en door het Tonckensbos. Ten slotte wordt er ook een tipje van de sluier opgelicht van de prachtige wijnen die op de wijnkaart te vinden zijn. Het Wandelkookboek is te koop voor € 5,- in het restaurant. U kunt het uiteraard ook bestellen (incl. portokosten € 6,50).

Chateau Galoupet: parel uit de Provence

Een nieuwe naam op onze wijnlijst is Chateau Galoupet, één van de achttien cru-wijngaarden uit de Provence. Hoewel de Provence bekend staat om zijn rosé, hebben wij van deze Provençaalse wijn ook de rode en de witte wijn. De witte wijn wordt gemaakt van rolles- en semillon-druiven. Hij is in Nederland beperkt te krijgen, dus zijn wij trots dat wij u deze stevige, volle wijn kunnen aanbieden. Hij komt het best tot zijn recht bij stevige visgerechten en wit vlees.

Ze zijn er weer: de verse asperges van aspergekweker Albert Hof uit Veenhuizen!

Huisgemaakte gekookte ham

We maken momenteel zelf onze gekookte hammen. We gebruiken hiervoor achterboutdelen van het scharrelvarken. De hammetjes gaan eerst ongeveer twee tot drie weken in een natte pekkel met kruiden en knoflook en worden vervolgens gekookt tot de juiste gaarheid is bereikt. De hammen koelen af in het kookvocht. Zo drogen ze niet uit en krijgen ze meer smaak. Het is de bedoeling om deze huisgemaakte hammen dit voorjaar bij de asperges van onze aspergekweker Albert Hof uit Veenhuizen te serveren.



Leer de fijne kneepjes bij de Jufferen

De kookcursussen die ons restaurant worden gegeven, zijn een geweldig succes. Samen met kok/docent Geoffrey maken de cursisten de heerlijkste gerechten. Helaas heeft niet iedereen de mogelijkheid om zes keer een ochtend bij ons te komen. Daarom zijn er kookarrangementen en workshops opgezet om u de kans te geven de sfeer van de Jufferen te proeven. Het *kookarrangement* is elke tweede maandag en dinsdag van de maand (9/10 mei, 13/14 juni) en omvat twee overnachtingen, twee kooklessen en twee middagactiviteiten zoals een reënwandeling, paddestoelen zoeken, wilde bessen zoeken of een wijnproeverij. Kosten: € 250,- p.p., incl. 2-persoonsovernachting (€ 280,- 1-persoonsovernachting). De *kookworkshops* zijn elke vierde maandag en dinsdag van de maand (23, 24 mei; 27, 28 juni) en omvatten een kookles, lunch en middagactiviteit. Kosten: € 85,- p.p.

Matthijs Röling in het Drents Museum

Bent u in de periode tot en met 3 juli te gast bij De Jufferen Lunsingh en houdt u van kunst, dan moet u echt een paar uur vrijmaken voor een bezoekje aan het Drents Museum. U kunt er het werk bewonderen van één van de grootste hedendaagse figuratieve Nederlandse schilders, Matthijs Röling. Zijn stillevens, portretten en naakten, landschappen, tuinen en mythologische voorstellingen spatten van het doek af door het indringende combinatie van kleurgebruik en lichtval. In dezelfde periode is het monumentale werk van Röling te zien in De Buitenplaats in Eelde.



De Jufferen Lunsingh, Hoofdweg 13, 9337 PA Westervelde, (0592) 612 618, E-mail de.Jufferen.Lunsingh@wxs.nl