



Nieuwsbrief nummer 11, mei 2007

Het is nog lente maar we hebben er al een lading zomerse dagen opzitten. In de kruidentuin is goed te zien hoe zacht de afgelopen winter is geweest. Alles loopt een beetje voor en sommige kruiden die in andere winters compleet lijken te verdwijnen zijn nu helemaal niet weg geweest. Kruiden als kervel en koriander hebben we eigenlijk maar twee maanden niet uit de tuin kunnen halen. Dat belooft veel voor de rest van het jaar!
Wyncko Tonckens en Ellen Drenth



Workshop Proeftuin

Op zaterdag 12 mei en zaterdag 19 mei geeft auteur en fervent biologisch moestuinder Alma Huiskens bij De Jufferen Lunsingh haar Proeftuin-workshops. U kunt kleine proeverijen verwachten van echte seizoensproducten en bewerkingen daarvan. Alma toont u wilde, eetbare gewassen en bijzondere toepassingen uit haar eigen tuin. Ze vertelt aanstekelijk over moestuinieren en hoe je de leukste en lekkerste gewassen kunt kweken in huis of in tuin. Ook vertelt ze over smaakbeleving en -nuances; er zijn blindtests, quizjes en exclusieve recepten. Na afloop van de workshop kookt chefkok Jelle Huitema met zijn team een driegangenlunch met bijpassende wijn, waarbij ze gebruik maken van de producten die u in de workshop heeft geproefd.

Prijs inclusief driegangenlunch: € 60,- p.p. Aanvang: 10.30 u. Meld u aan bij De Jufferen Lunsingh of via almahuiskens@xs4all.nl, (0595) 481 580. Kijk voor meer informatie op www.almahuiskens.nl.
(Foto: Doortje Stellwagen)

Alma: "De schitterende locatie van De Jufferen Lunsingh, de uitstekende keuken en het veelvuldig gebruik van zelf geteelde en andere biologische producten passen perfect bij de sfeer van mijn workshops."

Muzikale aspergelunch

Op zondag 10 juni kunt u bij De Jufferen Lunsingh genieten van een viergangen-aspergelunch. U begint met een koud voorgerecht, daarna krijgt u een aspergesoep, een verrassend hoofdgerecht met asperges en een nagerecht. Zoals u dat van ons gewend bent, gaan de gerechten gepaard met passende wijnen. Tussen de gangen door wordt u door een combo van twee klarinetten en een hoboïst van het Noord-Nederlands Orkest onthaald op romantische muziek.

Prijs: € 35,- p.p., exclusief de wijn. Meld u zo spoedig mogelijk aan, want het aantal plaatsen is beperkt.



Hallo! Ik ben...

Martin Bies (30), sinds vijf jaar kok bij De Jufferen Lunsingh

Verschil toen en nu? Het bedrijf is een stuk professioneler geworden. Drukker ook, omdat er kamers zijn bijgekomen.

Jufferendag van het Jaar? Kerst: een geweldige uitdaging om mooie en bijzondere gerechten te maken. En natuurlijk het jaarlijkse personeelsuitje.

Koude of warme kant: Koude kant. Waarom? Geen idee, eigenlijk. Heeft met gevoel te maken.

Mooiste gerecht van de kaart? Sous-vide bereide kalfsnek. Het ziet er mooi uit: de garnituur in de saus, en alle smaken die bij elkaar een harmonieus geheel vormen.

Zomerkaart of winterkaart? Maakt mij niet uit; alle seizoenen hebben mooie producten.

Vlees of vis? Ik vind allebei lekker, ik ben een echte lekkerbek.

Bruiloft of à la carte? Ik heb liever groepen. Dan kun je goed vooruit werken en alles klaarzetten en uitwerken.



Nieuw Wandel-fietsboekje

Binnenkort brengt De Jufferen Lunsingh een nieuw boekje uit, als aanvulling op het vorige Wandel-kookboekje. Er staan nieuwe wandelingen in, maar ook fiets-, hardloop- en skeelerroutes. Speciaal voor de sportieve gast!



Verstoten lam vindt pleegouder

De lammetjes huppelen alweer achter elkaar aan. Helaas is er altijd wel een die niet door de moeder wordt geaccepteerd. Dit veroorzaakt bij Wyncko en Ellen de nodige stress. Met volle overgave proberen ze het lam toch bij de moeder te laten drinken (zie foto), maar tevergeefs. Gelukkig is er altijd nog de schoonmoeder van onze kok Martin, Annie Wardenburg, die niets liever wil dan Remi2 adopteren. Na een drukke avond brengt Martin het mekkerende dier achter in de auto naar Zwartemeer, waar Remi2 liefdevol wordt opgevangen door de pleegmoeder en de overige huisdieren.

Kruidentuin De Groene Hof

Wie geïnteresseerd is in kruiden en hun geneeskrachtige werking, kan zijn hart ophalen bij De Groene Hof, een prachtige kruidentuin in Ansen. Er is ook een boerderijwinkel waar u onder meer geneeskrachtige mineralen en stenen kunt kopen. In de theeschenkerij kunt u diverse soorten kruidenthee proeven.

De Groene Hof, De Broekdijk 1 in Ansen.

Dinsdag t/m zaterdag van 10–17.00 uur. Op 17 mei (Hemelvaartsdag) en 28 mei (2e Pinksterdag) is er een kennismaking met kruiden en gratis kruidenthee proeven.

Paardenbloemengelei

Bij De Jufferen Lunsingh maken we zo veel mogelijk gebruik van wat de natuur ons biedt. Omdat het dit jaar zo'n bijzonder goed paardenbloemenjaar was, zijn we gaan kijken wat we met die goudgele bloemen konden doen. Uiteindelijk hebben we er een heerlijke honingzoete gelei van gemaakt, die prachtig combineert met de kazen op het kaasplateau. Komt u gauw proeven?



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