



Nieuwsbrief nummer 10, maart 2007

De Jufferen Lunsingh werkt het liefst met regionale producten. In deze nieuwsbrief vertellen wij u daarover. U leest hoe Rinse van der Werff uit Hoogersmilde zijn shiitake kweekt, en waar we onze geitenkaas vandaan halen. Ook werken we sinds kort samen met De Zaaister. Dit is een groothandel in biologische producten die natuurvoedingswinkels bevoorraadt en die het ook leuk vindt om de betere horeca in het noorden van het land te voorzien van mooie biologische streekproducten. Kom gauw weer eens proeven!
Wyncko Tonckens en Ellen Drenth



Hallo! Ik ben...

Jos Hummel (27), sinds drie maanden hoofd van de bediening (naast Jorien).

Lekkerste gerecht van deze kaart Het Schoonebeeker lam. Het ziet er mooi uit, met de drie bereidingswijzen en het rozemarijn-knoflooktaartje.

Eerste indruk van de Jufferen Gezellig en gemoedelijk. Ik voelde me hier direct thuis.

Eerste succes Het kaasplankje is inmiddels vervangen door een prachtige kaastrolley. En de dranken staan nu in een open kast. Dat ziet er veel mooier uit.

Leukste terras in Nederland We sluiten de vakantie altijd af bij het Maashotel in Broekhuizen. Daar hebben ze een terras met uitzicht op de rivier. Een heerlijke plek.

Favoriete wijn Een rode Italiaanse Brunello. Het houtaspect in deze wijn is lekker. Bij witte wijn zou ik kiezen voor een Duitse of Oostenrijkse Riesling.

Het 'kaasplankje' is vervangen door een prachtige kaastrolley. We presenteren deze maand diverse geitenkazen van 'De Oude Streek' en drie Italiaanse kazen van Gino da Peppo uit Gieten.

Natuurwandeling

In samenwerking met natuurkenner en -liefhebber Wil van Niel organiseert De Jufferen Lunsingh wandelingen in de omgeving. Wil van Niel vertelt u welke kruiden en (eetbare) planten er in de omgeving te vinden zijn, welke wildsoorten er leven en hoe u vogels kunt herkennen. Hebt u interesse, bel dan even op om een afspraak te maken. Tip: trek stevige stappers aan, want de paden in het bos kunnen wel eens modderig zijn!





Shiitake op stam

Bij de Jufferen Lunsingh werken we met shiitake uit Hoogersmilde, gekweekt door Rinse van der Werff. Rinse is een van de weinigen in Nederland die shiitake op stammen kweekt. We bezochten zijn kwekerij en waren onder de indruk van de toewijding waarmee Rinse zich met dit ingewikkelde proces bezighoudt. Eerst zaagt hij een enorm aantal jonge eiken in stammetjes van 1.20 meter. Die verplaatst hij heel voorzichtig naar zijn bedrijf, want het schors mag niet beschadigen. Daarna boort hij de stammen voor met 27 tot 51 gaten, afhankelijk van de dikte van de stam. In die gaatjes komen beuken deuvels met de shiitake-entstof. De stammen blijven nu twee jaar liggen voordat ze voor productie kunnen zorgen.



Oogsttijd

Als de tijd rijp is, brengt Rinse het groeiproces op gang en zet hij de stammen in een warme vochtige ruimte. Nu kan hij gedurende drie dagen oogsten. De stammen worden vier tot zes maanden weggelegd voor ze opnieuw gebruikt kunnen worden. Ze zorgen op deze manier twee tot drie keer per jaar voor productie, gedurende ongeveer vier jaar.

Gebruik shiitake ook eens op een andere manier: combineer ze met geitenkaas. Wij gebruiken daarvoor de jonge geitenkaas van 'De Oude Steek': de Machère. Lekker in een voorgerecht of als bijgerecht.

Geitenkaas van 'De Oude Streek'

Al sinds jaren betrekken we onze geitenkaas van 'De Oude Streek' in Zevenhuizen. Hanneke Kuppens maakt fantastische kazen van de melk van haar eigen geiten. Dat betekent dat de productie van kaas in januari altijd wat lager ligt, omdat de geiten dan drachtig zijn. Maar nu is er weer melk in overvloed. Hanneke heeft naam gemaakt met de schimmelkaas Machedoux. Inmiddels heeft ze ook overheerlijke Machère en Machemat (een geitenbrie). 'De Oude Streek' heeft een boerderijwinkel waar ook andere kazen en streekproducten te koop zijn. Vrijdag en zaterdag van 13.00 tot 17.00 uur, op de Oudestreek 37 in Zevenhuizen, tel. (0594) 632 514.



Dieren op liefdespad

Wie in deze periode bij De Jufferen logeert, heeft grote kans om 's nachts kerkuilen te horen. De dieren nestelen bij boerderijen in de buurt en zijn 's nachts actief. U kunt ze horen 'hijgen' en wie geluk heeft, ziet er een voorbij vliegen. Ook de hazen zijn weer volop aan het 'rammelen'. Ze rennen achter elkaar aan en maken er veel werk van om elkaar het hof te maken.

Kookworkshop Chocolade

Op 6 april organiseert De Jufferen Lunsingh een kookworkshop met het thema Chocolade. U gaat aan de slag met chocoladetruffels, chocoladegarnituur, Mexicaanse chocolademole, speenvarken met chocoladesaus en chocolademousse. U krijgt een lunch met bijbehorende wijnen. Het middagprogramma is nog een verrassing!

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