

Een ongewoon begin van het seizoen

Het seizoen is anders dan anders begonnen. De volgeboekte workshops Creëer je eigen bloemen/kruidentuin (en moestuin) zijn afgezegd vanwege het coronavirus en ook de komende workshop van 2 mei 'Fit met voorjaarskruiden' gaat niet door.

Daarom in deze nieuwsbrief een paar recepten waar je lentekruiden in kunt gebruiken. Want in deze tijd brengen we tenslotte meer tijd door in de keuken. En wat extra vitaminen kunnen we wel gebruiken. Veel van die lentekruiden vind je bij jou in de buurt, maar let wel op waar je ze plukt. Pluk alleen schone kruiden, op een plek niet te dicht bij wegen in verband met fijnstof.

Het voorjaar is aan een snelle opmars begonnen met prachtig weer en in de tuin met vroege oogst van diverse kruiden, o.a. brandnetels en longkruid. Aanstaande zaterdag 11 april gaat de kruidentuin weer open voor verkoop van plantgoed en zaden. En we houden voorlopig de anderhalve meter in ere!



Zaterdag 11 april start van het seizoen met Plantenmarkt van 10 tot 16 uur

Verkoop van vaste kruidenplanten, vaste bloemen, zaaigoed. Ook de overige kruidenproducten, zoals kruidenthee, anti-mug en zalven staan uitgesteld. U kunt terecht voor theekruidenplanten zoals rode zonnehoed, bergamotplant, salie, droplant, echte tijm, bieslook, munt, hysop, lavendel, pepermint, kleine pimpernel, maar ook voor bloemen voor uw siertuin. Ook klein fruit zoals zwarte en rode bes, aardbei, dahliaknollen en zaden van bloemen en kruiden. Afrekenen graag per pin!

Recept Brandnetel/zevenbladsoep

Nodig: olijfolie, soeppan met dikke bodem.
2 handen vol brandnetel (met handschoenen),
2 handenvol zevenblad, 1 liter kruidenbouillon

1 fijngesneden ui, 1 teen knoflook fijngesneden,
verse tijm, lavas, bieslook, (peper)munt

Was brandnetel en zevenblad en laat uitlekken, snijd ze klein. Smoor ui en knoflook in wat olijfolie, voeg brandnetel en zevenblad toe en laat al roerend in de pan even smoren. Daarna de kruidenbouillon erbij gieten al roerend. Voeg wat fijngesneden tijm toe. Na 10 minuten is de soep gaar. Serveer in grote kommen en strooi wat fijngesneden bieslook, lavas en (peper)munt overheen. Eet smakelijk en zeer gezond!



Recept Voorjaarssalade

Pluk alle voorjaarskruiden uit je tuin zoals vogelmuur, veldkers, madeliefje, look zonder look, paardenbloemblad, zevenblad, weegbree, longkruidbloemen, viooltje, hondsdraf, bieslook- en daslook (blad en bloem), zuring, Roomse kervel. Snijd het grote blad fijn. Houdt de bloemetjes apart. Maak een dressing van olijfolie, kruidenazijn b.v. rozemarijn-azijn of salie-azijn en honing en meng die door de salade. Garneer met de bloemetjes en serveer direct.

Agnes Kruidentuin winkel is vanaf 11 april open op **zaterdag van 10 tot 16 uur**.

Als u op een andere dag wilt winkelen in de tuin of langs wilt komen voor iets speciaals belt u dan met Agnes (t.0647608868), zodat u weet of zij er is.

Tuinderij Eyckenstein gaat open op zaterdag **25 april** met jonge verse groenten.

Ten alle tijden geldt:

Is de poort open dan bent u welkom.