

STICHTING DE KRUIDENHOEVE
Biologische (kruiden)tuinen
Anneke en Willem Smits
Den Oosterhuis 10, 7707 PE Balkbrug
Tel.: 0523-656049
k.v.k. 41023202
bank: NL28RABO0153942916
E-mail: info@kruidenhoeve.nl
Website: www.kruidenhoeve.nl

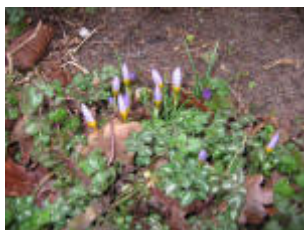
NIEUWSBRIEF JANUARI 2015



Deze maand werden we vaak getraakteerd op storm en regen en in de laatste week leek het toch wel een beetje winter met wat sneeuw. Verder was het natuurlijk weer te zacht voor de tijd van het jaar.



Er viel veel regen en het water van de Reest stond erg hoog. Er kwam ook een laag water in onze zitkuil te staan, maar het zakte ook weer snel toen het droger weer werd. Maar omdat het overwegend zacht weer was bleven onze kippen eieren leggen en dat is dan wel weer leuk!



In de overigens zeer kale tuin lieten de eerste lila krokusjes en sneeuwkllokjes zich zien; het begin van de lente, zullen we maar denken. Of zouden we toch nog een echte winter krijgen? Aan het eind van deze maand verwachten we al weer onze ooievaars. De knoppen van de



helleborussen krijgen al kleur en de oranjebruine toverhazelaar staat in volle bloei. En verder bloeien al maanden de winterjasmijn, een klein prunusboompje en overjarige kleurige primulaatjes in een pot en in de tuin.

Ondertussen zijn we druk bezig met de voorbereidingen voor het zomerseizoen. Een van de activiteiten die we samen met Camping 't Reestdal en Outdoor Reestdal gaan organiseren is OERkoken ANDERS. Wij verzorgen het kookgedeelte van het arrangement 'Reestdal Experience' voor sportieve kampeers. Het arrangement is echter niet alleen bedoeld voor campinggasten maar is ook te boeken voor een personeels- of een familiefestje. Ook is het mogelijk alleen het sportieve gedeelte of alleen het kookgedeelte te boeken.

Het is de bedoeling dat we in de tuin op een primitieve manier gaan koken, o.a. boven een houtvuurtje. Als je aan OERkoken denkt krijg je misschien visioenen van veel vlees, maar bij ons heet de workshop OERkoken ANDERS en dat is niet voor niets. Bij de Kruidenhoeve ligt het voor de hand dat we met veel kruiden zullen koken en dat gaan we dan ook doen.



Bovendien hebben we hier in de moestuin een ruime keuze uit (vergeten) groenten. Met zoveel mogelijk biologische producten van eigen bodem gaan we met groepjes van 6 tot 8 personen lekker, gezellig en ook nog eens gezond koken. Er kan b.v. een soep of een goulash worden bereid, maar er zijn meer mogelijkheden.



Om een en ander te promoten moest er een filmpje gemaakt worden waarop o.a. iets van het kookgedeelte te zien moest zijn. Aangezien we nog druk bezig zijn met de voorzieningen moesten we improviseren. We leenden een driepoot. We hadden zelf een heksenketel. En op zaterdag 10 januari - het stormde en miezerde!- hebben we onder moeilijke omstandigheden een vuurtje gemaakt in de zitkuil. Het vuurtje lukte eigenlijk heel goed, maar het resultaat geeft natuurlijk geen goed beeld. Het was koud en we waren gekleed in dikke winterkleden, maar de soep, die we boven dit vuurtje kookten, lieten we ons goed smaken!

In de perzikenboom naast de boerderij hingen we weer een pot pindakaas, vetbolletjes en zaden en behalve kool- en pimpelmeesjes, zwartkoppen en een roodborstje deed ook een grote bonte specht zich te goed aan het lekkers. Mussen, vinken en winterkoninkje pikten hun graantjes van de grond. Tijdens een paar koude dagen deden kramsvogels zich te goed aan de sierappeltjes van de 'Red Sentinel' en ook de merels lieten zich niet onbetuigd. Het ooievaarsnest werd korte tijd gekraakt door nijlganzen.