

Boerderij Groot Brandenborch
Arjan Wijnstra & Carla van Wiechen
Brandenborchweg 1
7251 MA VORDEN
www.grootbrandenborch.nl
tel: 06 51423744 arjan@leef-vrij.nl
IBAN: NL59 ASNB 0782 3852 22



*** NIEUWSBRIEF 31 ***



21 juni 2023

Beste lezer,

Het is nog vroeg in de ochtend, even voor zessen, als ik deze zinnen schrijf. Buiten is het wonderlijk stil, geen blaadje aan de bomen beweegt. Een lichte nevel hangt boven het land en herinnert aan de verkwikkende regenbui van gisteravond. Ik heb er, achter de boerderij en slechts gekleed in mijn blankhouten klompen, even heerlijk van genoten. Het zijn de dagen van midzomer, van Sint Jan, van het vieren van het leven! Dat is wat we hier volop doen en daar nodigen we jou, beste lezer, graag van harte bij uit!

Koken en eten in onze buitenkeuken

We gaan namelijk weer zes avonden 'koken op Groot Brandenborch' met bijna alleen maar producten van eigen erf. Het werkt als volgt: we maken na aankomst gezamenlijk een rondje door de moestuin en oogsten het één en ander. Dit gaan we wassen en snijden en zullen we daarna – aangevuld met mooi vlees van eigen slacht - op een houtvuur tot een smakelijke eenpansmaaltijd bereiden waar we tenslotte met elkaar van zullen genieten. We rekenen hiervoor geen vaste prijs, maar werken via het principe van de 'vrije gift'. Wel is het zo dat we na aanmelding ook echt op je komst rekenen. Data: vrijdag 7 en zaterdag 8 juli, vrijdag 21 en zaterdag 22 juli en vrijdag 28 en zaterdag 29 juli. Aanvang telkens om 17.30 uur. Aanmelden kan vanaf nu via arjan@leef-vrij.nl.



Ijsthee-tip

Regelmatig serveren we aan bezoekers een glas zelf gemaakte ijsthee en ook zelf drinken we dit graag en met smaak. Ijsthee maken is helemaal niet moeilijk. Breng hiervoor in een pan twee tot drie liter water aan de kook en draai, zodra het water kookt, het gas weer uit. Voeg nu de verse of gedroogde kruiden aan het hete water toe. Hier op Groot Brandenborch is dat momenteel meestal een mix van enkele takjes munt, citroenmelisse, brandnetel en vlierbloesem. Vervolgens doen we er een thee-ei bij, gevuld met earl-grey en soms ook nog een paar schijfjes gember. Laat de thee uitgebreid trekken en ondertussen afkoelen. Om dit te versnellen kun je de pan in een teiltje koud water zetten. Als de thee voldoende is afgekoeld giet je deze door een zeef en vult de vloeistof af in schone lege flessen. Naar smaak kun je de ijsthee zoeten met een scheutje vruchtensiroop, zelf doen we dat met onze vlierbloesem siroop. Bewaren in de koelkast en serveren met een klontje ijs.



Kraam van overvloed

Onze 'kraam van overvloed' staat sinds kort weer aan de weg, met daarin smakelijke producten van eigen erf. Dit zijn momenteel walnoten, vlierbloesem siroop, stoofperen op sap, ingemaakte augurken en verse (mini) komkommers. Andere verse groenten oogsten we het liefst kort voor gebruik, in de kraam worden ze gauw slap. Spreek ons hiervoor dus gerust aan als je ons op het erf bezig ziet of bel ons op één van de vermelde nummers.

Kookgrage mannen gezocht

Het lijkt mij, Arjan, leuk om samen met enkele andere mannen een nieuwe kookgroep te starten die – bijvoorbeeld – iedere zes weken bij elkaar komt en dan met elkaar gaat koken. Je hoeft hiervoor zeker geen 'top-kok' te zijn, maar moet uiteraard wel aardigheid in koken hebben. Lijk het je wat? Neem dan contact met me op via mail of mobiel.

Tenslotte

Zoals ik de vorige keer al aankondigde is dit de laatste nieuwsbrief van boerderij Groot Brandenborch. Dit adresbestand zal voortaan alleen nog gebruikt worden als we gaan slachten, zoals komend najaar. Zowel de slacht als activiteiten als Eten op Groot Brandenborch zullen daarnaast voortaan (ook) via de facebook pagina 'Arjan Wijnstra' bekend gemaakt worden. En als je het leuk lijkt ons te blijven volgen, neem dan eens een kijkje op onze website www.leef-vrij.nl met teksten en foto's over zelfvoorziening, spiritualiteit en seksualiteit en bewustwording. Zaken die ons bijzonder interesseren en die voor ons bovendien onlosmakelijk met elkaar verbonden zijn. Spreekt de inhoud je aan, geef je dan op voor de Leef-vrij! nieuwsbrief. Dat kan zowel door het invullen van het formulier op de website als door een reactie op deze mail.



We wensen je het allerbeste en wie weet: tot ziens!

Carla & Arjan