

130 - Meiwerk

Gelukkig hebben we de tuin nog. Het is de drukste, maar ook de mooiste tijd van het jaar. Dat duurt zo'n beetje tot eind juni.

Alle evenementen zijn afgelast. Ons Sint Jan ook - het was een meldingsplichtig evenement - en de minister had gesproken, dus de gemeente handelde ernaar.

Onze **traditionele plantjesdag** is ook zo'n dingetje. Om te voorkomen dat er ook te veel mensen tegelijk komen, hebben we de planten in de webshop geplaatst (daar zijn we nog wel t/m 4 mei mee bezig). Bestel en kom op afspraak afhalen. Dat kan dus in principe elke dag.

Veel lees- en tuinplezier op de anderhalve meter (of meer),

Marijke en Norbert & team (Mascha, Joseph, Arwen en Maartje)

Winkel

En we hebben een bescheiden **webwinkel** met bijzondere **boeken** en **zaden** en **activiteiten**. Met de verkoop kunnen we onze website in de lucht houden. Nieuw is/zijn:

Allerlei planten

**Groenten - heesters -
voedselbos - kruiden -
verfplanten**

Het is nog niet veel, maar misschien wel bijzonder. Overschot van de moestuin en veel meer. Omdat we Plantjesdag nu anders moeten organiseren, hebben we besloten de planten in de webshop te zetten. Je bestelt, je betaalt en je komt op een afgesproken tijd afhalen.

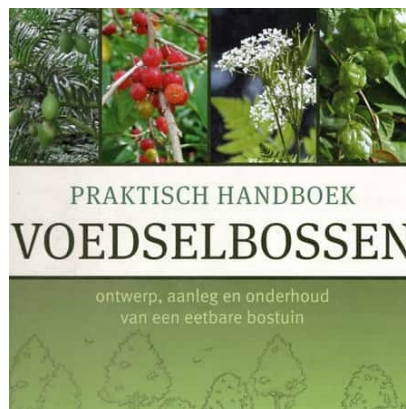


[Plant mee](#)

Praktisch Handboek Voedselbossen

Dit is het basisboek voor het aanleggen van een eetbare siertuin of voedselbos, als je het zo wilt noemen. Wij kochten de Engelse uitgave in 2011. En een jaar geleden verscheen de Nederlandse versie.

Een beschrijving/recensie komt nog op de website, maar je begrijpt dat we dit een ontzettend goed boek vinden.



[Lees mee](#)

Magazine



Nieuw-Zeelandse spinazie bevat veel vitamine C

Nieuw-Zeelandse spinazie vrij laat bekend geworden. Dat hebben we dan aan de Britse ontdekkingsreiziger Cook te danken - *what's in a name*, zeggen we dan. Het is een fijne plant in de moestuin, die in de zomer de klassieke spinazie vervangt.

[Lees meer](#)

Mei in de moestuin

Wagen we het nu al? Of toch maar wachten tot na de IJsheiligen? Het is de maand van de planten die geen graadje vorst kunnen verdragen. Uitplanten van wat is voorgezaaid, bonen leggen en meer.

[De tuin in](#)

4 dagen.

Vr	Za	Zo	Ma	Di	Wo	Do
8 mei	9 mei	10 mei	11 mei	12 mei	13 mei	14 mei
19°	20°	18°	15°	15°	15°	18°
5°	5°	7°	3°	3°	4°	6°
10%	10%	30%	40%	40%	30%	25%
0,0	0,1	0,2	0,5	0,8	1,4	0,0
9	9	8	7	7	7	7

De verplantentuin ziet er uit als een woestijn. En toch, als je één vinger diep graaft, is de grond vochtig. We houden moed dat de nieuwe planten erin slagen dat vocht pakken te krijgen.. Ondertussen zijn we begonnen met het uitplanten van de uit zaad opgekweekte planten.

[Verf mee](#)



Het mobiele slachthuis heeft een duwtje nodig

De crowd-funding voor een slachthuis die bij de boer op het erf komt, loopt al enige tijd en kan nog wel een duitje meer gebruiken. Nog slechts vierduizend euro is nodig. Het wordt de hoogste tijd dat dit mooie initiatief van start gaat. Geef gul.

[Lees meer](#)



In beeld bij Dutch Cuisine - maar wat is Dutch?

We stonden centraal in de nieuwsbrief van Dutch Cuisine die op 28 april 2020 werd verstuurd. Het leverde voorlopig heel veel 'vind-ik-leuks' op Facebook en 'retweets' op Twitter op. Het leverde een **interessante discussie op wat nu 'Dutch Cuisine' koken is** en niet. De naam is in elk geval een samentrekking van Engels en Frans.

[Lees meer](#)



Boeken en tijdschriften

Boeken verschijnen en blijven verschijnen. In deze tijd van lock down lezen we veel als we niet in de tuin bezig zijn. Heel goede boeken hebben we [in onze webshop](#) opgenomen. (De opbrengst van onze webshop gebruiken we voor kostendekking van onze website en tuinen.)



Nederland Kookboek is een juweel

Laura de Grave reisde door Nederland en voor elke provincie en streek tekende ze de typische gerechten en traditionele streekproducten op. Het is een fraai en overzichtelijk boek geworden. Een tijdsbeeld van de tegenwoordige Nederlandse culinaire geschiedenis.

[Lees verder](#)

Basisgids Wilde Bijen

'De Basisgids Wilde Bijen' is ronduit indrukwekkend. Er komen in Nederland heel veel soorten voor met soms kleine verschillen in de kenmerken. Het herkennen ervan is een kunst, deze gids helpt daarbij, maar is niet bepaald voor de leek c.q. beginner.

[Lees meer](#)



Het kookboek van St John

St. John Het Kookboek is een dik, fraai kookboek dat redelijk buiten de kaders kleurt. Met curieuze recepten die dicht bij het wezenlijke van eten staan. Puur, natuur en van kop tot staart..

[Lees meer](#)



Het Groenteboekje. Tja...

Van sommige boeken vraag je je af waarom ze zijn uitgegeven. Misschien omdat de auteurs enige naam hebben? September vorig jaar verscheen het en nu al afgeprijsd. Hoewel er met steun van Oxfam Novib is getracht een boodschap aan mee te geven, heeft het meer van een receptenbundel met curieze indeling. Eerlijk is eerlijk: Wel leuke recepten.

[Lees meer](#)



De eerste scharrelaar van het jaar

Maartje, vogelaar in hart en nieren, las het voor ons.

"Prachtig uitgegeven en ook deze keer weer met een keur aan grappige, ontroerende en informatieve verhalen van diverse schrijvers. Speciale vermelding voor de illustraties van Paul Steenhuis die ik werkelijk schitterend vind."

[Lees meer](#)



Agenda

Vanwege het coronavirus dat rondwaart, is van alles geannuleerd.

.. mei 2020 - Plantjesdag

De datum was 16 mei, maar kom op, **we doen het de hele maand**. We hebben de planten [in de webwinkel](#). Je bestelt en haalt op. Doordeweeks zijn woensdag en vrijdag uitstekende dagen, andere dagen kan ook. O, we zijn zo flexibel. Geef je voorkeur bij de bestelling aan.

[Lees meer](#)



10 oktober 2020 - Van stam tot zwam (workshop)

Kweek je eigen shiitakes of oesterzwammen of De workshop van 16 april is verplaatst naar 10 oktober. Door annulering zijn er enkele plaatsen over.

[Lees meer](#)



17 oktober 2020 - Maak je siertuin eetbaar (workshop)

Maak van je tuin een Eetbare Siertuin!
Dat is helemaal niet zo moeilijk, als je het eenmaal weet. En dat kan op deze middag. Anthonetta van Bergenhenegouwen stond aan de basis van onze tuin en deelt graag haar kennis.

Neem een schets van je border of tuin mee en maak een start met een eetbare tuin.

[Lees meer](#)



Koken met het seizoen

We zijn groentenfundamentalist. En we hebben ook Welsumer kippen en bonte Bentheimer landvarkens. En Bas, die onze trailer leent, "betaalt" met vlees van zwartbleeschapen. Allemaal zeldzame rassen die we vermeerderen om ze te behouden. We slachten alleen als het moet.

Kijk voor recepten per groentesoort [hier](#). Kies een groente en dan komen de recepten vanzelf. En deze hieronder geven we voor deze tijd van het jaar wat extra aandacht.

Onze recepten voor vier personen, tenzij anders aangegeven.

Makreelrolletjes met rabarber

Opgerolde makreelfilets met een vulling op basis van rabarber, ui en wat peper en zout. En wat compot erbij. Eet smakelijk!

[Lees recept](#)



Marokkaanse spinazie-wortelquiche

Uitstekende vegetarische quiche met wortel, spinazie (of ander bladgroen) en harissa. Beetje pittig, maar o zo lekker.

[Lees recept](#)



Cime di rapa (raapstelen), fagioli borlotti e pasta

Mjum, mjum, mjum, dit is erg lekker. In plat Nederlands: raapstelen, bonen en

spaghetti. Maar dan wel bijzondere Italiaanse raapstelen en de lekkerste bonen die er zijn, de kievitsbonen.

[Lees recept](#)



Rabarber met nieuwe aardappelen

Bizar maar zeer smakelijk. Een oud Pools recept van in paddenstoelenbouillon gekookte rabarber met nieuwe aardappelen in een sausje.

[Lees recept](#)



Penne met asperges en spinazie

Betrekkelijk eenvoudig te maken pastagerecht met asperges en spinazie. Met kaas en eventueel spekjes erover.

[Lees recept](#)



Trifle van rabarber en yoghurt

Een *trifle* (Engels voor cake of koek met fruit en pudding of yoghurt) van rabarber met vanilleyoghurt erop. Uiterst smakelijk voorjaarsgerecht.

[Lees recept](#)



MergenMetz
Utrechtseweg 433
6865 CL Doorwerth



Deze e-mail is verzonden naar {{ contact.EMAIL }}
U ontving deze e-mail, omdat u bent ingeschreven of klant bent bij **MergenMetz**

[Uitschrijven?](#)

Copyright © 2020 MergenMetz

Title