



Het Leeghwatertje

Mededelingenblad voor de leden van de

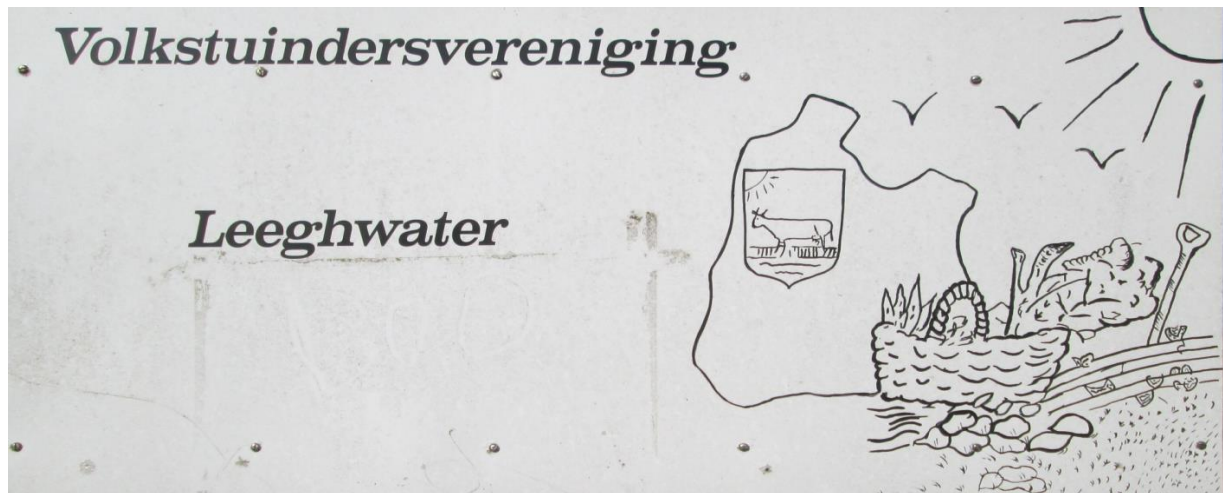
Volkstuindersvereniging Leeghwater

Opgericht te Beemster op 23 november 1981
Jaargang 11, nr.4 (december 2015)

welkoop

• De winkel voor tuin en dier
• Deskundig advies
• Dichtbij en vertrouwd
• Altijd vriendelijke en behulpzame medewerkers

MIDDENBEEEMSTER Insulindeweg 4,
Tel.: 0299 - 681332



Mededelingen van het bestuur.

Van het bestuur geen mededelingen ontvangen. We hebben echter onlangs nog het verslag van de jaarvergadering ontvangen, dus is iedereen redelijk op de hoogte.

Reageren? Schrijf naar brom1@live.nl

Van de redactie

Het Leeghwatertje heeft 11 jaargangen bestaan. Het is tijd om op een ander medium over te gaan. Voortaan gaat het nieuws van het bestuur in de vorm van nieuwsbrieven verschijnen. Indien dat wordt gewenst willen die best wel aanvullen met wat aardige foto's en informatie. Dit is voor ons het laatste nummer in deze vorm. We sluiten af met een spetterend kerstdiner.

Louise van Delden (l.delden@chello.nl)

Saskia Grimmelt (Saskiagrimmelt60@hotmail.com)

Ga voor gans

Wie geniet van de verse groente van eigen land zou eigenlijk ook gans moeten eten. De ganzen zijn een plaag geworden, ook op onze tuin eten ze een hapje mee. Tegenwoordig mogen ze worden geschoten omdat boeren veel schade lijden. Zo

komen er een heleboel ganzen op de markt. Het probleem is dat wij Nederlanders niet meer gewend zijn gans te eten, dit in tegenstelling tot Duitsland, waar de gans vooral met Kerst en bij de boerenkool traditioneel wordt geserveerd.

In Nederland blijven de ganzen echter ongegeten. Alleen al in Noord-Holland zijn er 20.000 in de aanbieding. Vandaar dat er een project is gestart om de gans op de markt en op het menu te krijgen. Je kunt op de website www.gavoorgans.nl lezen waar je ganzenpakketten kunt krijgen en ook vind je er recepten. Het dichtstbijzijnde adres is boerderij en rustpunt Wennekers in Hobrede. Daar heb ik voor 25 euro een pakket gehaald met daarin allerlei makkelijk bereidbare producten, zoals worstjes, hamburgers, gerookte ganzenborst etc. Het is een aanrader. Mooi mager vlees en biologischer kan niet. Een ganzenborst laat zich bakken als een biefstuk en smaakt ongeveer ook zo. Dwars op de draad aansnijden wordt aangeraden. Want een gans heeft stevige spieren.



Kerstmenu met veel groente uit eigen tuin... en gans!!!

1. Gerookte ganzenborst met bietencarpaccio

Neem gekookte en geschilde biet en snijd die in dunne plakjes. Laat marinieren in wat olijfolie en sinaasappelsap. Leg de bieten mooi op een bordje en vul aan met dunne plakjes gerookte ganzenborst. Een ganzenborst is genoeg voor 4-6 personen. Versier met een schijfje sinaasappel en wat peterselie.

2. Preiroomsoep met een ganzenballetje

Kook gesnipperde prei met een in blokjes gesneden aardappel. Per halve liter een bouillonblokje erbij. Als de groente gaar is pureren. Dan een flesje kookroom toevoegen en nog even warmen. Een ganzenhamburger in zes delen snijden en er balletjes van draaien. Die even bakken (dat kan ook tevoren) en dan per kop soep een balletje toevoegen. Versieren met wat snippers prei.

3. Ragout van ganzenborst en pompoen met dadels en rijst.

4. Snijd een ganzenborst per twee personen in blokjes. Bak ze even aan en roer er dan maïzena door. In de braadpan even aanbakken en dan aanvullen met wijn en bouillon, al naar smaak. Voeg een laurierblaadje toe en een kruidnagel. Laat een uurtje sudderen en roer vooral in het begin even om de maïzena te laten binden. Snijd een kleine oranje pompoen in parten, pitten eruit, maar de schil mag er aan blijven. Nog een half uitje stoven. Dan dadels halveren en toevoegen. Niet te veel, want dan wordt het te zoet. Afmaken met wat peper en zout. Nog even weer warm laten worden en dan serveren met rijst en sla.

5. Wijn glazen van fruit, luchtig toetje..

Zit er nog wat aardbei of framboos in de vriezer? Mooi, die gaan we nu opeten, en als dat niet het geval is zijn er in de supermarkt tegenwoordig doosjes zomerfruit te krijgen. Ontdooi ze en voeg een zoete rosé toe. Een halve fles is waarschijnlijk genoeg voor zes glazen. Neem gelatine en voeg die toe volgens de gebruiksaanwijzing op het pakje. Vul de wijn glazen of dessertglazen en laat twee uur

opstijven in de koelkast. Maak af met wat achtergehouden fruit en een toefje slagroom.

