

Workshop Eten uit de Natuur voor IVN in Lettelbert, in samenwerking met Groninger Landschap op zondag 14 april 2024



De workshop werd gehouden in een nog in gebruik zijnde boerenstal. Er stonden vier gerechten op het programma. Na de introductie van Jannie en een rondje voorstellen, werden de gasten uitgenodigd om in groepjes de kruiden te verzamelen in de bossages rondom, aan de hand van de zoekkaarten en het recept voor het uitgekozen gerecht.

Voor gevulde eieren werd gekozen voor twee variaties, elk met twee kruiden, een kruid met milde smaak en een met een wat sterker karakter. We kwamen uit op de combinatie daslook/zevenblad en hondsdrif/dovenetel. Daarna gingen we aan de slag. De pannenkoekjes en de rösti's werden gebakken en de pesto's bereid. In deze laatste gerechten kwamen weer andere kruiden terecht, zoals fluitenkruid, paardenbloem, kleefkruid en look-zonder-look. Daarna werd aan de keukentafels alles met smaak verorberd met aanvulling van lekkere kruidenwatertjes door Jannie klaargemaakt.



De gerechten werden besproken en op waarde geschat. Ieder was heel tevreden over het resultaat.

En menigeen was heel verrast over het gebruik van deze kruiden, die in ieders tuin wel voorkomen en meestal als onkruid worden betiteld. Het was een gezellige bijeenkomst en alle 16 gasten, waaronder twee kinderen hadden reuze plezier gehad aan deze smakelijke maaltijd.



Tekst: Laura Gall, IVN
Foto's: Monique Torensma, IVN