

Nieuws uit de kruidentuin april '09.

Het is bijna twee maanden geleden dat Agnes haar baan inruilde voor een stukje land om er kruiden te gaan kweken.

Inmiddels is er al veel gebeurd, reden dus om een nieuwsbrief te maken zoals afgesproken. Hieronder een korte impressie van hoe het gaat. En sinds een week kunt u ook op haar website [www.Agneskruiden.nl](http://www.Agneskruiden.nl) terecht.

De inrichting krijgt vorm, veel rechte paden zoals dat gebruikelijk is in een historische moestuin. Er is gespit en veel kweekgras en ander onkruid weggehaald en zijn plantenbedden gemaakt die met compost of mest zijn bewerkt, al naar gelang de behoefte van de kruiden die er moeten groeien. De kruiden die Agnes vorig seizoen heeft gezaaid in de tuin van Luuk Schouten zijn verhuisd naar hun nieuwe plek. Het zijn inmiddels flinke planten geworden. Agnes is druk bezig in de tuin om al dit seizoen een mooie oogst te kunnen leveren voor de diverse kruidentheemelanges die zij samenstelt.



Het opbouwen kost veel tijd maar gelukkig heeft zij regelmatig hulp van diverse kanten. Zo is er met vereende krachten een flink stuk van de noodzakelijke omheining gemaakt om te voorkomen dat de konijnen en de herten de kruiden smakelijk opeten. Alle palen staan al in de grond, en een groot deel van het hoge gaas is al op zijn plaats. Ook het huisje op het terrein zit al in de grondverf en is er al een flink stuk takkenrail gerealiseerd als natuurlijke omheining en schuilplaats voor de dieren.

In de kweekkas op het terrein zaait Agnes de kruiden die nog niet buiten mogen, zoals Basilicum, Wilde marjolein, Chinese bieslook en andere kruiden. Hij staat al vol met jonge plantjes.

Het is de laatste weken mooi weer geweest en de eerste oogst is al binnen: Brandnetel en Driekleurig viooltje en Paardebloem.

Agnes droogt de Brandnetel voor de kruidenthee en haar partner Thomas maakte er een lekkere soep van, die ook heel gezond is.

## Brandnetelsoep

Nodig: Twee handenvol brandnetel per persoon, een flinke ui, bouillon, olie, peper zout, stukje roomkaas of geraspte Hollandse kaas. En natuurlijk knoflook als je ervan houdt. De brandnetel wassen in koud water, afgieten en kleinsnijden. De ui (en knoflook) pellen, kleinsnijden, bakken in wat olie in de soeppan. De hete bouillon (of bouillonblokjes in kokend water) toevoegen. En daarna de kleingesneden brandnetel toevoegen en even roeren tot het geheel kookt. Dan direct serveren, liefst met een klontje zachte franse kaas al van tevoren in de soepkom gedaan. Of geraspte kaas later eroverheen. Eet smakelijk!



## De Biltse Lenteroute

In de periode van 20 april tot eind juni is er een fietsroute van 30 km uitgezet langs verschillende boerenbedrijven in gemeente de Bilt. U fietst via een mooie route langs de verschillende bedrijven, waaronder tuinderij Eyckenstein. Meer informatie over de route, startpunt e.d. vindt u (binnenkort) op de website: [www.landgoedgroenten.nl](http://www.landgoedgroenten.nl).

De kruidentuin is te vinden in de oude moestuin van landgoed Eyckenstein en ligt aan de Dorpsweg achter nr 264 in Maartensdijk, waar u het bordje Tuinderij Eyckenstein aan de weg ziet staan. Op de website [www.Agneskruiden.nl](http://www.Agneskruiden.nl) vindt u de route. Een gedeelte van deze moestuin is sinds maart 2006 in gebruik door Luuk Schouten, de biologische tuinder, en het achterste gedeelte, dat tot voor kort braak lag, wordt nu ingericht als kruidentuin door Agnes Looman.

