

Hoi Anneke,

Misschien ken je me nog!

Ik ben Christel, de dochter van Cynthia.
(Extra noot van Anneke: Cynthia van Asten schrijft voor 'Project7-blad' de versie voor volwassenen).

Ik lees je mailtjes altijd met veel belangstelling, zowel de junior als de volwassenen-mailtjes.

Ik krijg, zoals je misschien weet, thuisonderwijs en ben net begonnen met een kruidenproject, daar sluiten jou recepten mooi op aan!

Zo hebben we nu jouw leuke recept van een broodje ei met kruiden geprobeerd:



Het was heel leuk om al die kruiden te verzamelen (wel wat meer dan in jou recept, namelijk ook Gele dovenetel, madeliefjes, smalle weegbree, Maarts viooltje en rode klaver).

Er bleven ook kruiden over, die hebben we in een soepje gedaan:



Met mijn kruidenproject beschrijf ik wat eetbaar is, waar het groeit en de geneeskrachtige werking van 11 kruiden die ik al ken, namelijk:
Brandnetel,
Paarse dovenetel
Witte dovenetel
Goudsbloem
Kleefkruid
Zevenblad
Speenkruid
Daslook (groeit heel veel rond ons huis in Frankrijk)
Madeliefje
Rode klaver
Paardenbloem

Verder beschrijf ik 18 kruiden die bekend zijn, maar nog niet bij mij...

Duindoorn
Grote weegbree
Smalle weegbree
Sint Janskruid
Echte kamille
Schijfkamille
Vogelmuur
Pinksterbloem
Sleedoorn
Venkel
Bergvenkel
Echinacea
Hondsdrif
Meidoorn
Aloë Vera
Duizendblad
Klein hoefblad

Ken jij nog een kruid dat absoluut in dat rijtje thuishoort?

(Antwoord Anneke:
Fluitenkruid - braam - mierikswortel - Japanse duizendknoop - wilgenroosje - teunisbloem en vele anderen maar ga eerst hier maar mee aan de slag 😊)

Ik wil je trouwens ook nog bedanken. Allereerst voor dat ik nu de junior nieuwsbrief ontvang, en ten tweede omdat ik dankzij jouw recept voor het broodje ei nu ook duizendblad kan herkennen! Ik ga ook al je andere recepten nog eens doorlezen, daar zal ik zeker nog veel van leren! Ik geloof dat ik op het veld bij het huis gulden sleutelbloem en vergeet-mij-nietje heb zien groeien, wat ik heb herkend van jouw recepten, maar dat moet ik nog even uitzoeken.

Ook een supertip trouwens, dat van dat kruiden-verzamel-mandje! Ik ben nu nog met een plastic potje aan het verzamelen. Jouw idee is veel efficiënter! Ik kijk uit naar je volgende recepten...

Groetjes,

Christel

Kijk Christel het rekje waar jij op doelt gebruik ik heel vaak en zo zijn de verschillende gewassen keurig verzorgd. Er kan niets slap gaan en als je bij thuiskomst niet direct tijd hebt om te kokkerellen dan kun je het even ongestoord laten staan. Wel in de schaduw bij warm weer als je het buiten zet. Zo koel mogelijk is het beste.



Flessenrekjes kun je wellicht op rommelmarkten of in kringloopwinkels bemachtigen.

Glazen potjes zijn ook niet zo moeilijk om aan te komen en je hebt een vernuftig systeem voor de 'wild' pluk. Overigens ook als je bloemen plukt voor decoratiedoeleinden. Wel altijd zorgen dat de glazen potjes goed schoon zijn.
