



Glindhorsterpad

Langs het Klompenpad Glindhorsterpad zijn allerlei lekkere wilde ingrediënten te vinden om na uw wandeling mee te gaan koken. De geplukte ingrediënten kunt u aanvullen met streekproducten die hier worden gemaakt en die u onderweg kunt kopen. Hieronder vindt u enkele recepten waarmee u thuis nog even kunt na proeven van uw wandeling door het mooie buitengebied van De Glind.



Startpunt

Grand Café DOK14
Rudolphlaan 2 in De Glind

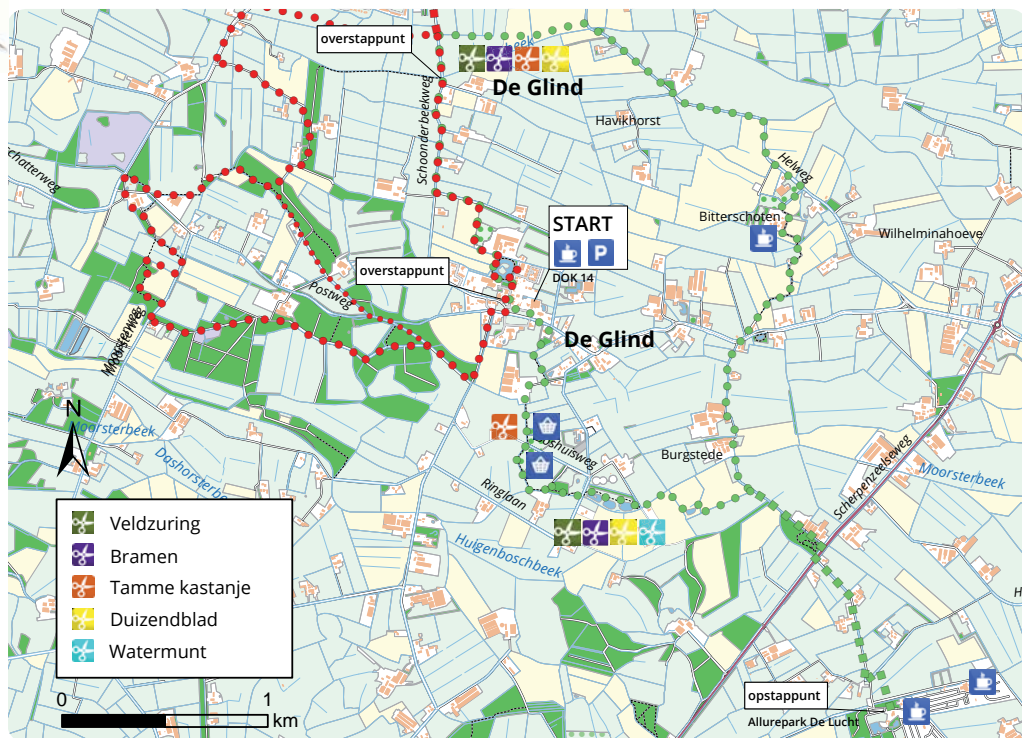
Openbaar vervoer

Buurtbus 511
vanaf station Barneveld
(niet op zondag)



Praktische informatie

- Glindhorsterpad is 10 km en gemarkeerd in twee richtingen.
- Kijk op de kaart voor de plukplekken.
- Routenavigatie en informatie over landschap en cultuurhistorie is ook beschikbaar via de Klompenpaden app.
- Het Klompenpad is niet geschikt voor kinderwagens en rolstoelen vanwege de smalle en onverharde paden.
- Kijk voor horeca onderweg in de folder, Klompenpaden app of op www.klompenpaden.nl
- Stevig en waterdicht schoeisel wordt aanbevolen.
- Honden zijn verboden op particuliere delen van het Klompenpad om verstoring van vee en wild te voorkomen. Dit is aangegeven op de openstellingsborden die u aan het begin van het particuliere terrein vindt.



Plukingrediënten

Tamme kastanje, duizendblad, veldzuring, bramen, watermunt

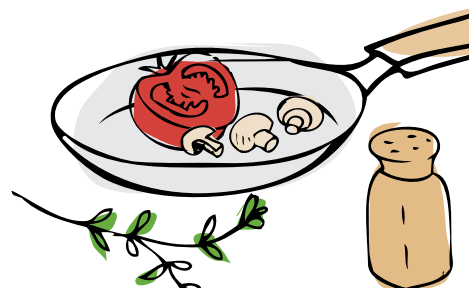
Plukregels

Let op! Pluk en verzamel met respect, liefde en gezond verstand. Niet langs drukke wegen en plekken waar met bestrijdingsmiddelen wordt gespoten. Respecteer andermans eigendommen, volg aanwijzingen van de grondeigenaar of boswachter op en pluk met mate: alleen voor eigen gebruik en dus niet voor commerciële doeleinden.

Laat altijd wat staan, hangen of groeien voor mensen en dieren die na jou komen. Gebruik een goed geïllustreerde flora of raadpleeg het internet als je planten en paddenstoelen nog moet leren kennen. Bij twijfel over de planten, bessen en paddenstoelen: laten staan!



www.klompenpaden.nl





recepten



zomer

500 g bramen (of gemengd ander fruit)

4 eieren

75 g witte basterdsuiker

100 g bloem

50 g boter (gesmolten)

200 ml crème fraîche

250 ml volle melk

2 el poedersuiker

2 el verse watermunt (gewassen en in reepjes gesneden)



BRAMENTAART MET WATERMUNT

Bramen plukt u onderweg langs de route of bij de Fruittuin tres Jolie. Hier kunt u ook andere bessen plukken en er een gemengde bessentaart van maken. Watermunt is te vinden bij de poelen langs de Moorsterbeek.

Benodigdheden: Lage taartvorm, doorsnede 28 cm, staafmixer

Bereidingswijze

- Spoel de bramen in een zeef voorzichtig af onder koud stromend water, laat ze uitlekken.
- Verwarm de oven voor op 175 °C.
- Klop in een kom de eieren met basterdsuiker met de handmixer tot een luchtig mengsel.
- Voeg dan al kloppend achtereenvolgens de bloem, 1/2 tl zout, de helft van de boter, de crème fraîche en de melk toe en blijf kloppen tot een glad beslag ontstaat.
- Vet de taartvorm in, schenk het beslag in de taartvorm en verdeel de bramen erover.
- Druppel de rest van de boter erover.
- Bak de taart in het midden van de oven in 40-45 minuten goudbruin en gaar.
- Bestuif de taart uit de oven royaal met poedersuiker en laat hem afkoelen tot lauwwarm of koud.
- Strooi voor het serveren de watermunt erover en bestuif nogmaals met poedersuiker.
- Schep de zachte taartpunten uit de vorm.



BOERENOMELET MET VELDZURING

zomer

4 eieren, gesplitst in dooier en eiwit

scheut olijfolie

100 g veldzuringblaadjes
seizoensgroenten, bijv.

peterselie, bieslook, prei,

worteltjes, spinazie

zout

versgemalen zwarte peper

Op dit Klompenpad loopt u langs de biologische kippenweide. Helaas zijn de eieren niet rechtstreeks te kopen en zult u toch bij de supermarkt moeten zijn. De veldzuring vindt u langs de oevers van de poelen langs de Moorsterbeek maar ook vaak in bermen. De andere groenten voor in de omelet kunt u variëren afhankelijk van het aanbod bij de Glindstertuin.

Bereidingswijze

- Klop in een kom de eiwitten stijf.
- Klop in een andere kom de eidooiers tot een schuimige massa en meng de fijngehakte seizoensgroenten erdoor. Breng op smaak met peper en zout.
- Snijd de veldzuring in dunne reepjes.
- Spatel het eiwit voorzichtig door het eierdooiermengsel.
- Verhit in de koekenpan olijfolie en bak de omelet aan de onderkant stevig.
- Bedek één helft met de reepjes veldzuring en klap de andere eroverheen.
- Dek de pan af met een deksel en laat de omelet op laag vuur verder stollen.
- Garneer met blaadjes zuring.





herfst

1 kg tamme kastanjes
60 g boter
1 tak bladselderij
3 blaadjes duizendblad
1 prei, 1/2 ui fijngehakt
1 hele knoflookteen gepeld
1 laurierblad
1 liter groentebouillon
1 liter volle melk
100 ml crème fraîche
nootmuskaatpoeder

(poedersuiker)
zout
peper



Colofon

Productie:

Stichting Landschapsbeheer
Gelderland (SLG)

Beeldmateriaal: Wikimedia
commons- Fir0002-

O. Pichard, SLG

Grafisch ontwerp: Michelangela

© Stichting Landschapsbeheer

Gelderland

2017, alle rechten voorbehouden

Bij vragen of opmerkingen over dit

Klompepad Food kunt u contact

opnemen met SLG via

www.klompepad.nl

KASTANJESOEP

De tamme kastanjelaan langs de Boshuisweg is vrij uniek: het komt niet vaak voor dat tamme kastanje als laanboom wordt geplant. Deze laan is meer dan 100 jaar oud en gaf vroeger toegang tot het koetshuis van de havezate de Glinthorst dat aan Klein Moorst (26-28) heeft gestaan. Knoflook, selderij en prei zijn te koop bij de Glindstertuin van Henk Linde. Kastanjes kunt u dus langs de Boshuisweg vinden, de route kruist deze even ten zuiden van Fruittuin Tres Jolie. Duizendblad vindt u in bermen en langs het pad bij de Moorsterbeek.

Bereidingswijze

- Breng een pan met water aan de kook.
- Maak in elke kastanje met een scherp mesje een sneetje in de zijkant en laat de kastanjes ongeveer 20 minuten koken.
- Haal ze daarna uit het water, verwijder de schil en ook het bruine velletje.
- Selderie grof hakken, duizendblad fijn snijden, de prei in ringen snijden en de ringen in tweeën snijden.
- Houd een paar kastanjes apart als versiering voor de soep.
- De andere kastanjes in stukken snijden, de boter licht laten bruinen en hierin de kastanje stukken eventjes bruinen.
- Dan erbij doen: prei, duizendblad, selderijblad, ui, knoflook en laurierblad.
- Zachtjes smoren tot de boter geheel opgenomen is en dan eerst de bouillon erbij gieten en daarna de melk.
- Het geheel zachtjes laten koken tot de groenten en kastanjes zacht zijn.
- Giet de soep door een zeef. De soep moet crème achtig zijn. Vind je de soep te dik, dan wat extra bouillon of melk erdoor roeren.
- Vlak vóór het opdienen de soep afmaken met zout, peper, nootmuskaat en crème fraîche.
- Omdat niet alle kastanjes een even zoete smaak hebben, kun je eventueel wat poedersuiker toevoegen.
- Versier de soep met de achtergehouden kastanjes (heel of in plakjes gesneden).

Fruittuin Tres Jolie
Boshuisweg, De Glind
achter het zwembad
www.tresjoliefruitsuin.nl

De Glindstertuin
Boshuisweg, De Glind
tegenover Fruittuin Tres Jolie
www.vvleusden.nl/ontdek-leusden/



Stichting Landschapsbeheer Gelderland
zorg voor ons landschap



www.klompepad.nl