

Juni 2026

Beste Vriend van de Mikkelfhorst,

Het is bijna zomer en op de Mikkelfhorst is er van alles gaande. Daar spelen de Vrienden een belangrijke rol in, met elkaar helpen we mee bij grote en kleine ontwikkelingen. In deze nieuwsbrief staan we bij aantal stil en zetten we de Zwammerij in het zonnetje.

Fardou



Sinds een aantal weken is er een nieuw paard bij de Mikkelfhorst in de weide. Ze heet Fardou en is met uw hulp aangeschaft.

De deelnemers genieten van Fardou, ze is lief en prachtig!

Dierenweide

De afgelopen periode heeft het klusteam hard gewerkt aan de omheining van de dierenweide. Begin mei was de weide helemaal af en zijn de geiten weer verplaatst. We bedanken alle vrijwilligers voor het harde werk en de fondsen die dit project mogelijk hebben gemaakt. De fondsen die zo gul zijn geweest afgelopen periode zijn: Emmafoundation, Buurtfonds van Univé, Coöperatiefonds van de Rabobank, Stichting SFO, Ars Donandi – Beter Leven fonds. Het avontuur van fondsen werven is zo tot een goed einde gekomen en voor herhaling vatbaar.

De laatste klussen zijn geklaard ..



.. en de weide is in gebruik



Zwammerij

In de winter van 2025 is de Zwammerij helemaal opgeknapt. Hierdoor is er weer een nieuwe productie van oesterzwammen ontstaan.

Chefkok Tim Ringers van restaurant Borage in Midlaren is een van de vaste afnemers van de oesterzwammen. Tim vertelt dat hij al een aantal jaren bij de Mikkelfhorst oesterzwammen haalt om te gebruiken in zijn restaurant.

In Restaurant Borage kan je terecht voor een avond tafelen, maar ook voor een drankje op het terras met een bitterbal gemaakt van onze oesterzwammen. Super leuk en lekker!

Terwijl we praten ziet Tim in zijn ooghoek verse daslook en neemt hij daar ook wat van mee.

De mensen die deze avond bij Borage eten hebben geluk met al deze lekkere input vanuit de Mikkelfhorst.



recept van de oesterzwammen-bitterbal van Tim

1 kg oesterzwammen van de Mikkellhorst
 1 sjalot
 5 teen knoflook
 5 bladeren daslook(in het seizoen)
 6 takjes tijm
 8 venkelbloesem

250 gram boter
 160 gram bloem
 5 dl groente bouillon
 Peper en zout

Voor het paneren in 3 bakjes :
 Bloem
 Eiwit
 Panko

Snij de prachtige oesterzwammen fijn en bak deze in een beetje boter met de fijn gesneden daslook/tijm/venkelbloesem peper en wat zout.

Smelt de boter en fruit de fijn gesneden sjalot met knoflook aan
 Roer langzaam de bloem hierbij en gaar dit al roerend op laag vuur voor ongeveer 3 min

Voeg al roerend de groentebouillon toe en hierna de oesterzwammen .
 Laat het mengsel afkoelen en maak met bijvoorbeeld een ijsbolletjes knijper gelijke balletjes en draai deze rond tussen je handen.

Paneer de ballen eerst in bloem. Hierna door het eiwit. En daarna door de panko.

Frituur ze op 170 C
 Eet smakelijk!

Geen zin in al dit werk? Kom ze proeven bij Restaurant Borage deze zomer

Vriendenacties

Komende maanden zijn er weer verschillende acties.

- in juni krijgt u op vertoon van uw Vriendenpas 10 % korting op Eggen's bier.
- in juli op Gkazas olijfolie
- in augustus op sappen van Boerderijsap
- in september op de bakmixen van Bakboerderij Buiters.

We wensen u een hele goede zomer en kom gauw eens op de Mikkellhorst langs om alle ontwikkelingen met eigen ogen te zien. Nogmaals dank voor uw bijdrage!

Met vriendelijke groet,
Peter, Nynke en Willemien

Deze e-mail is verstuurd aan {{email}}. • Als u geen nieuwsbrief meer wilt ontvangen, kunt u zich [hier afmelden](#). • Voor een goede ontvangst voegt u info@vriendenvandemikkelhorst.nl toe aan uw adresboek.



Laposta