



## Beleef een foodwalk in Veeningen

**Wandelroute: 8 km circa 2 uur**

**Recept: Struinsoep en appelchutney**

**ROUTE**

**RECEPT**

**INFO**

**De start is bij het dorpshuis “het Markehuus”, via het bos en de schoolweg komt u bij het eerste voetveer van Drenthe. Dit is onderdeel van het knooppunt wandelnetwerk van de Wolden. In samenwerking met Streekbelang Fort, de gemeente en Plaatselijk Belang Veeningen is dit pontje gerealiseerd.**

# Foodwalk Veeningen

## Start route

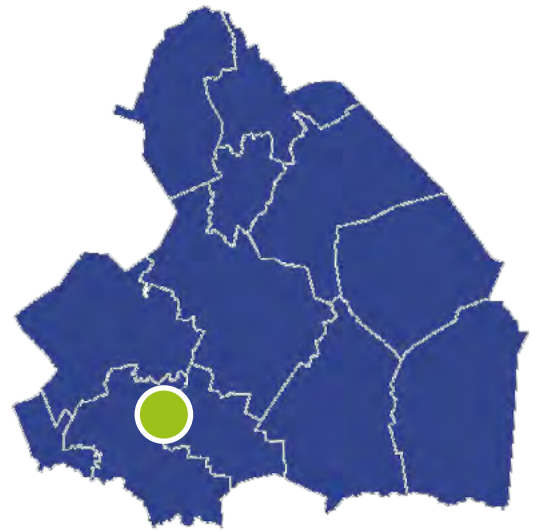
Dorpshuis “het Markehuus”

Dorpshuisstraat 43, 7924 PP Veeningen

[Routebeschrijving](#)

## Lengte route

8,3 km, circa 2-3 uur met kruiden plukken erbij.



## Wat is er te vinden?

Er zijn kruiden en vruchten te vinden (o.a. brandnetel, appels, duizendblad, veldzuring, dovenetel, zevenblad, paardebloem, smalle weegbree, madeliefjes.).

## OV informatie

[www.9292.nl](http://www.9292.nl), 0900 - 9292

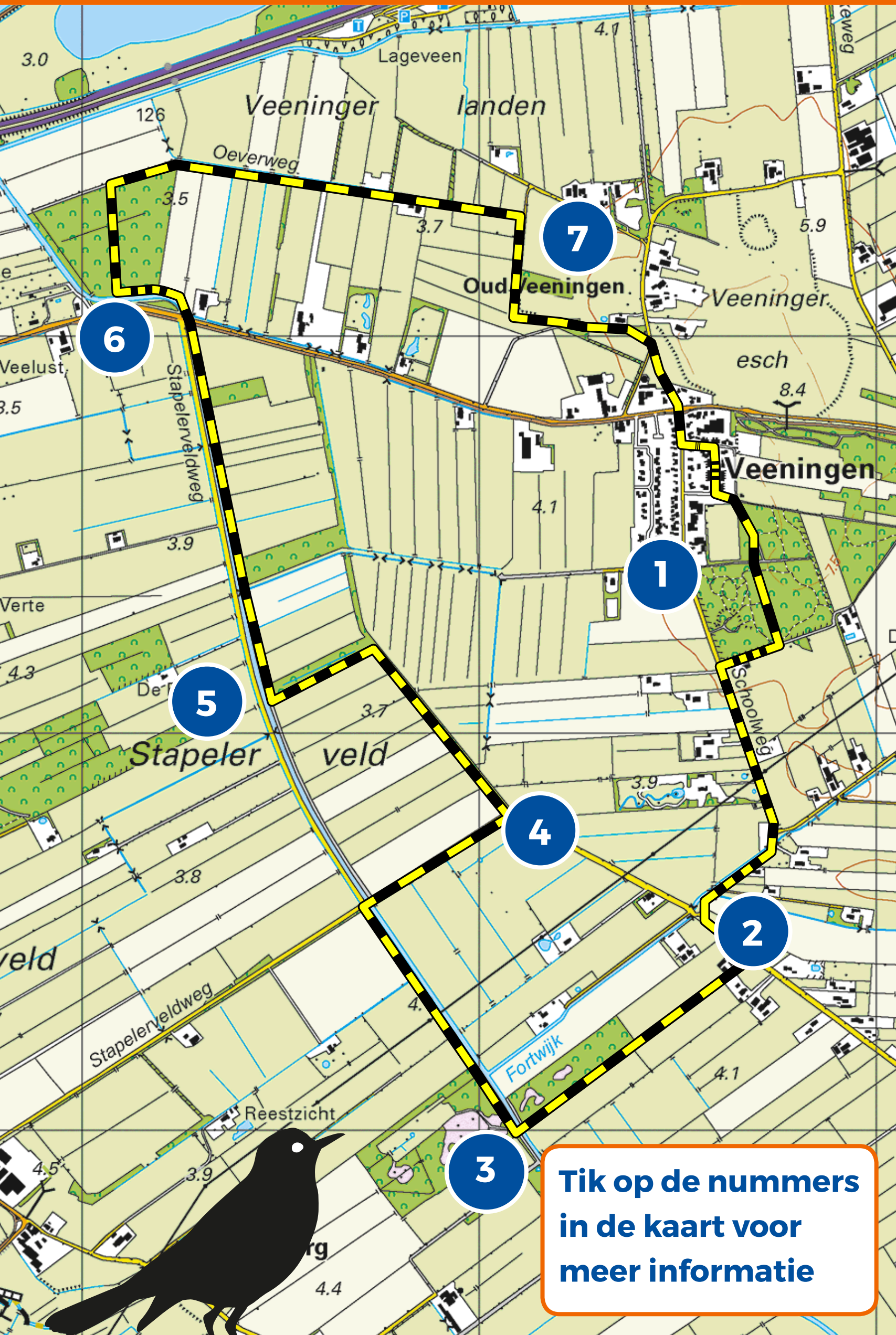
## Gps-coördinaten

Door op de gps coördinaten te klikken ziet u het rotepunt in Google Maps.

## Printen

Wilt u deze route printen, kies dan bij Adobe acrobat > printen > meerdere > pagina's per vel > 2 op 2.

# Routekaart Veeningen



**Tik op de nummers  
in de kaart voor  
meer informatie**

## 1 Start

**KAART**

### GPS

Vanuit het dorpshuis gaat u rechtsaf. Bij de ingang van de speeltuin de iPadWEG volgen (zie bordjes).

## 2 Specht

### GPS

Op kruising (bij specht) rechtsaf slaan. Bij de 'houten fotolijst' weer rechtsaf. Aan het einde van het zandpad slaat u linksaf tot knooppunt 19 waar u richting Fort gaat.

## 3 Pontje

### GPS: 52°39'14.2"N 6°21'53.7"E

Bij het bord naar het pontje rechtsaf het pad volgen. U steekt over met het pontje (het eerste voetveer van Drenthe!) en loopt daarna rechtsaf langs het water. Aan het einde van het pad neemt u rechtsaf de asfaltweg en volgt deze tot knooppunt 18, waar u linksaf de bossingel ingaat.

**4**

## Bospad

**KAART**

GPS: 52°39'41.9"N 6°21'49.7"E

Linksaf het bordje volgen. Aan het einde van het bospad neemt u rechtsaf de zandweg langs water. Steek het fietspad en de asfaltweg over en volg het pad rechts van het water.

**5**

## Knooppunt 34

GPS: 52°40'00.2"N 6°21'14.7"E

Bij knooppunt 34 slaat u rechtsaf en volgt de zandweg tot aan de driesprong. Hier slaat u rechtsaf en volgt de bordjes van de wandelroute.

**5**

**6**

## Knooppunt 21

**KAART**

GPS: 52°40'22.8"N 6°21'07.8"E

Aan het einde van de zandweg (knooppunt 21) rechtsaf slaan en de kruising oversteken. Bij knooppunt 16 linksaf het fietspad volgen en na het hek meteen rechtsaf het bos in waar u rechts aanhoudt.

**7**

## Boomgaard en moestuin

GPS

Aan uw linkerhand ligt de dorpsboomgaard/ moestuin. Vanuit de boomgaard gaat u linksaf en vervolgt de zandweg. Aan het einde van het pad rechtsaf richting het dorpshuis. Hier eindigt de wandeling.





**Madeliefjes**



**Brandnetel**



**Veldzuring**



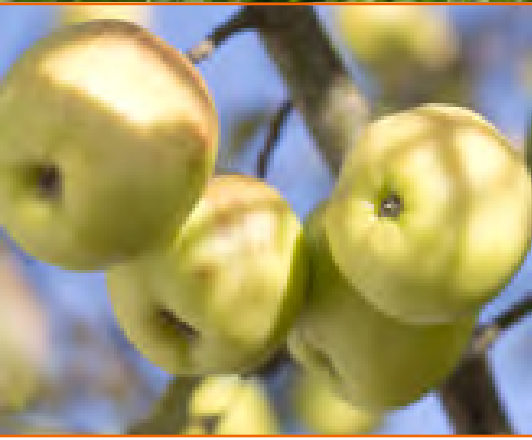
**Zevenblad**



**Smalle weegbree**



**Paardebloem**



**Appel**

# Recept Veeninger Struinsoep

## Ingrediënten voor 1 liter struinsoep

- 100 gram wilde kruiden: duizendblad, veldzuring, dovenetel, zevenblad, paardebloemblad, smalle weegbree, brandnetel toppen, madeliefjes.
- 2 uien
- 1 theelepel sesamolie
- 2 wortelen
- 1 liter groentebouillon
- 1 theelepel venkelzaad
- 1 theelepel komijnzaad evt pompoenblokjes
- aardappelblokjes (2 aardappelen).



AUDIOTOUR



## Bereidingswijze

1. Laat de blokjes ui glazig worden in de sesamolie.
2. Voeg de aardappel en wortel toe. Voeg de hete bouillon toe en de zaadjes circa 15 min koken.
3. De wilde kruiden goed wassen en scheur ze fijn.
4. Voeg weegbree iets eerder toe dan de rest van de kruiden.
5. Peterselie en madeliefjes gebruiken voor de garnering van elke kop soep.



# Recept appelchutney

## Ingrediënten (voor 3-4 jampotjes)

- 1 kg appels (geschild),
- 3 flinke uien,
- 150 gr rozijnen,
- 1 theelepel gemberpoeder,
- 1 teentje knoflook (geperst),
- 1 eetlepel mosterdzaad,
- 1 mespunt anijszaad,
- 2 theelepels zout,
- 4 dl witte natuurazijn, 400 gr basterdsuiker.

## Bereidingswijze

1. Schil de appels, verwijder de klokhuizen en hak ze grof.
2. Snijd de uien in grove stukken. Roer alle ingrediënten in een wijde pan (met dikke bodem) goed door elkaar.
3. Kook het geheel onder regelmatig omroeren tot een dikke, op jam lijkende, massa ontstaat. Dit kan wel een uur duren.
4. Doe de chutney in schone jampotten en sluit ze af met vochtig gemaakt inmaak cellofaan. Of laat ze afkoelen en in diepvriesbakjes.

## Tips

Vervang appels eens geheel of gedeeltelijk door een mengsel van pruimen, peren, meloen, rabarber, kruisbessen, rijpe of onrijpe tomaten of paprika. Bijvoorbeeld; 300 gr pruimen, 400 gr peren en 300 gr tomaten.

Gebruik eens andere kruiden zoals, pijpkaneeel, peper of chilipoeder (is scherp). Chutney's worden gemaakt van fruit of groente (of een mengsel daarvan), azijn, specerijen en suiker. Ze zijn lekker bij rijstschotels, vlees, fondue, wild en als broodbeleg. Om een goede smaak te krijgen laat men de chutney drie maanden rijpen.



## Info foodwalk Veeningen

U loopt via het bos, dit is tevens een deel van het belevingspad (de Ipad-weg) richting Fort. Hier gaat u over het oude landbouwpad Fort(weg) dat sinds de aanleg van 't Riegmeer (de afwaterings-sloot) uit 2 doodlopende paden bestond. Dit oude pad heeft sinds 2012 een mooie verbinding gekregen door middel van het pontje (het eerste voetveer in Drenthe). Langs deze oude landbouwpaden zijn heel veel verschillende planten en kruiden te vinden. U loopt via het schouwpad langs het water waar weer andere vegetatie te vinden is. Later in de route loopt u over een smal bospaadje over een oude houtwal. Dit pad



**AUDIOTOUR**

werd vroeger door de jeugd van Fort gebruikt om naar school te gaan in Veeningen. Het oude schoolpad dus. Tegenwoordig wordt het onderhouden door vrijwilligers van Veeningen. Het esdorp Oud Veeningen ontstond in de middeleeuwen op een zandopduiking. Deze oude Marke Venynge wordt voor het eerst genoemd in 1368. Het zou oorspronkelijk uit vier erven hebben bestaan, welke om de brink stonden (oud Veeningen). In het lintdorp Veeningen staan nog een aantal oude boerderijen met de traditionele boomgaard en hagedoornheggen. Kortom geniet en beleef de omgeving van Veeningen.



## Foodwalks

Wilt u een lekker wildplukrecept met ons delen? Leuk! Wij zetten het graag op site. Neem contact met ons op via het de website.

Volg ons op twitter



Landschapsbeheer Drenthe

Deze FOODWALK is ontwikkeld door de bewonersgroep Werkgroep Veeningen, ondersteund door Landschapsbeheer Drenthe. Kijk voor meer informatie op [www.lbdrenthe.nl](http://www.lbdrenthe.nl)