

UNTER DEM LAMBERTITURM

Uns Natur hett völs to beden. So ok wildwasen Gröntüg. Mennig een seggt dor Unkruud an of Weed. Bi mi is dat „Spontan-Vegetation“. Nu is dat weer sowied: De Winter is vörbi. En bült Krüderee wasst uns tomöt. Wi mutten man blot tolangen. An besten steveln wi mal eevkes mit en Emmer of Püt um 't Huus to. Wenn dor nix to finnen is, geiht dat wieder up 't Grönland. An Slootskanten sünd ok good Steden. Hest du Handsken mit? De söllen wi woll bruken mutten. Kiek, dor stahnt eerste Brannnettels. Dor willen wi up an. Van de fris-ke gröne Brannnettelbladen plücken wi de Spitzen of. Bit dat wi genug in de Emmer of Püt hebben, sünd wi seker een Settje unnerwegens. De Brannnettelbülten sind noch wat lüttjet. Se geven noch nich so heel völ her. Man so jung sünd de Bladen an besten. Hebben wi good wat bi 'n anner plückt, kann dat up Huus an gahn. Hier nehmen wi uns een groterden Kumm, packen de Bladen dor in un spölen hör unner Water of. Dormit de Brannnettelhaaren nich



mehr brannen doont, worden de kört ofkookt. Denn spölen wi hör mit kold Water of un snieden hör in lüttje Striepen. Stück of wat (nich to minn!) Knooflock ofpellen, ok lüttjet snieden. In lüttje Stückjes sneden Speck laten wi in een Pann of in een Pott ut. Heel völ Ziepelstückjes worden mit glasig smoort. Dor denn de Brannnettels bi doon un all mitnanner sachte koken laten. Villicht een bietje Brühe dorbi, um dat dat Goodje nich anbrannen deit. Is dat bietje Brühe utkookt, dat Gröntüg mit Peper, Solt un Krüden (Petersillje un so wat) good würgen, Stück of wat Eier (sovöl as een mag) quirlen un unnerröhren, bit dat se fast sind. Dorto smeckt Tuffels, solten of pellt, ok sülvstbackt Wittstut. Smakelk Eeten! **Elke Bontjer-Dobertin**