



Het voorjaarswerk begint

Afgelopen week was het weer zover: de mest is uitgestrooid over de akkers aan de Wilhelmsweg en op een klein stuk aan de Zandzoom, meteen ingewerkt met de cultivator, zodat zo weinig mogelijk bemesting verloren gaat. Verder hielp het weer wel mee met de lentekriebels, in de kassen wordt de grond ook klaargemaakt voor de eerste planten, die deze week komen. Er staan nu al miniraapsteeltjes knoflook en de wortels zijn gekiemd. In onze huiskamer staan lichtwortels in de opkweek en in de kas zijn ook al peulvruchten voorgezaaid. We hebben de rode bessen gesnoeid en de oprit weer een beetje mooi gemaakt, zodat iedereen nóg meer van al die mooie bloeiende bloembollen kan genieten. Ook de insecten vinden het heerlijk zo. In het weekend werd al de eerste tjitjaf gespot in Noordgroningen en Zwartemeer, en nu is die hier op 't Leeuweriksveld ook bezig. Dus ook dit jaar zal het weer voorjaar worden.

Kathinka.

OPROEP!

Wij, Carla & Eleonora, zoeken *creatieve mensen* die samen met ons wekelijks bij elkaar komen om samen met ons te *handwerken* en mooie dingen te maken. De hele opbrengst van wat we maken en verkopen gaat naar 'Stichting Mensen voor de Aarde'. Deze stichting heeft als ideaal om aarde en woningen uit het verkoop-stramien te halen. Voorbeelden hiervan zijn al gerealiseerd en worden op dit moment gerealiseerd. Lees meer hierover op de website

<https://www.mensenvoordearde.nl/>

We komen samen op de maandagavond.

Vind je handwerken leuk? Vind je het leuk om technieken bij te leren en uit te wisselen?

Vind je het leuk om eens in de week gezellig samen voor een ideaal bezig te zijn?

Of wil je eerst meer info?

Neem dan snel contact met ons op. We zien je graag en hebben er zin in!

Email of spreek onze voicemail in:

Carla clazaplonia@gmail.com (06 12011383)

Eleonora etmhelderma@gmail.com (06 18887523)

Week 11, 16 maart 2022

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

| | |
|------------------------------|--------------------|
| Winterpostelein | 't Leeuweriksveld |
| Pastinaak | „ |
| Courgette | via Udea (es) |
| Paksoy | „ |
| Rode kool + appel | Hospers, Marknesse |
| Plantje lavas en peterselie* | 't Leeuweriksveld |

*de planten hebben de winter bij ons in de aarde doorgebracht. Lavas kan buiten in een pot of in de grond geplant worden. Peterselie kan meteen opgemaakt worden, of nog even in een pot geplant worden, hij gaat binnenkort in bloei.

Week 12 verwacht: Prei,

Op de zolder van 't Leeuweriksveld:

Eten wat de pot schaft

30 maart, 18 uur, € 15,-.

Aanmelding, vragen en doorgeven van dieetwensen:

info@oogstenkokeneten.nl of 0619199934 Alberta Rollema.

Marokkaanse avondmaaltijd

Op de volgende zaterdagen: 16 april, 21 mei vanaf 18 uur. € 20,- per persoon.

Info en aanmelding: Mina Bahnini: info@habous-shopping.com tel: 0615396114

Concert piano en cello

Pianist Imke Jelle van Dam en cellist Ephraïm van IJzerlooi spelen enkele jeugdwerken van beiden en een aantal gezamenlijke composities. Het programma wordt aangevuld met bekende composities voor cello en piano uit de romantiek*. Het concert wordt omlijst door muzikaal-biografische schetsen van de twee musici/componisten. *) *Beethoven, Schubert, Schumann, Fauré, De Falla en Skriabin* woensdag 27 april (na de aanschuiftafel) om 19.30u. Meer info op [Imke Jelle van Dam - Concerten](#)

Aangeboden:

Wilt u graag een gebreid dekentje van 1m2?

Miny Katerberg breid het met alle plezier voor u. Voor uzelf, als cadeau, voor een goed doel.

en gezocht: wol/garen en kruiken van metaal of rubber. Als u belangstelling heeft og garen en kruiken wilt geven, neem dan contact met haar op: telefoon 0591-620923. Wij kunnen de bezorging regelen met de pakketten mee.

Pastinaak uit de oven met feta, peterselie en noten

Voor 2 personen

500-600 gr pastinaak, 200 gr feta, 20 gr peterselie, 60 gr hazelnoten, olijfolie

Verwarm de oven voor op 200°C. Was de pastinaken en verwijder lelijke plekje. Snijd de pastinaak in de lengte in dunne repen van ± 1 cm. Wrijf de pastinaak in met olijfolie, leg in een ovenschaal en plaats in het midden van de oven. Rooster ze 40 minuten.

Rooster ondertussen de hazelnoten in een droge koekenpan. Laat afkoelen en hak grof.

Hak de peterselie fijn en meng ze door de noten.

Verkruimel de feta en meng deze er ook door, samen met een flinke scheut olijfolie. Maak op smaak met peper en zout.

Verdeel het notenmengsel over de pastinaken en zet dit nog 5 minuten in de oven.

Bron: <https://overetengesproken.nl>

Salade van winterpostelein met spek en kaas

bijgerecht voor 2 personen

120 gr winterpostelein, 75 gr gerookt spek in dunne plakjes, 30 gr boter, 2-3 sneden (wit)brood, 125-150 gr kaas, 2 tomaten, bieslook, 1½ theel. (kruiden)azijn, zout, witte peper, ½ theel. grove mosterd, 1½ eetl. (zonnebloem)olie

Snijd eventueel de worteltjes van de winterpostelein en was de postelein. Droog de postelein in een slacentrifuge of theedoek. Snijd de korst van de plakken brood en snijd het brood in blokjes van ca. 1 cm. Snijd de kaas in kleine blokjes. Ontvel de tomaten en snijd de tomaten in kleine blokjes. Pel en snipper de ui. Bak de spekplakjes in een hete droge koekenpan tot ze knisperig zijn. Laat op keukenpapier uitlekken en afkoelen. Voeg de boter aan het spekvet in de koekenpan toe. Wacht tot het schuim van de boter grotendeels is weggetrokken. Bak de broodblokjes goudbruin, onder regelmatig omscheppen. Laat ze op keukenpapier uitlekken en afkoelen. Schep in een kom de winterpostelein, kaas, tomaten en bieslook door elkaar. Meng de azijn met wat zout, peper en mosterd en roer tot het zout is opgelost. Klop daarna de olie er door. Meng de dressing door de salade. Verkruimel de spekplakjes. Schep het spek samen met de broodblokjes door de salade en serveer direct.

Rode kool volgens oma

bijgerecht voor 2 personen

½ rode kool, 1 zachtzure appel, 1 ui, ½ theel karwij(=kummel), 2 laurierbladeren, 2 stukjes foelie, 2 kruidnagels, ½ theel zout, ½ eetl suiker, peper, kaneel, klontje boter, 1 glas rode wijn

Snijd de appel in schijfjes. Pel en snipper de ui. Snijd de rode kool fijn en zet op met een kopje water en een glas rode wijn. Kruiden, zout, suiker, ui en appel toevoegen en ruim een half uur laten sudderen. Tussendoor eenmaal omscheppen. Evt. vocht afgieten en de kruiden eruit halen. Klontje boter erdoor roeren en opdienen.

Pasta met gerookte zalm en courgette

hoofdgerecht voor 2 personen

150 gr tagliatelle, 250 gram gerookte zalmsnippers of 1 blikje zalm, 1 grote of 2 kleine courgettes, 10-15 gr verse dille, 75 gr (kruiden-)roomkaas, eventueel 2 eetl crème fraîche, scheutje witte wijn, olijfolie, zout en peper

Bereid de tagliatelle volgens de aanwijzingen op de verpakking. Courgette wassen en in dunne plakjes snijden. Hak de dille fijn.

Courgette bakken in scheutje olijfolie. Als de courgette bijna gaar is, wat dille toevoegen met de roomkaas, een scheutje witte wijn en de zalmsnippers. Maak op smaak met zout, peper en eventueel nog meer dille. Eventueel wijn toevoegen voor een wat dunnere saus. Naar smaak crème fraîche toevoegen.

Serveer met de tagliatelle.

Bron: www.smulweb.nl

Paksoi met bonen in tomatensaus

bij- of hoofdgerecht voor 2 personen

1 struikje paksoi, 1 ui, 1 teen knoflook, scheutje (zonnebloem)olie, 300 gr witte bonen in tomatensaus (uit pot), peper en zout, 1 theel. tijmblaadjes, 2 eetl. kappertjes en/of zilveruitjes

Was de paksoi en snijd het blad in reepjes. Pel de ui en snijd deze in ringen. Pel de knoflook. Fruit ui in olie en pers de knoflook erboven uit. Voeg de reepjes paksoi toe. Voeg na 5 minuten de tijm, kappertjes en/of zilveruitjes en de bonen met tomatensaus toe. Laat het geheel door en door warm worden en maak op smaak met peper en zout. Lekker met rijst of gierst.

Variatie met champignons: Bak in stukjes gesneden champignons met ui en knoflook en voeg er de bonen of kikkererwten en overige ingrediënten behalve de paksoi, aan toe. Stoof de paksoi apart in een andere pan en voeg voor het opdienen de paksoi toe aan het champignonmengsel.

Wouter en Kathinka Kamphuis

Zandzoom 72, 7814 VJ Emmen

0591-381445

info@leeuweriksveld.nl

www.leeuweriksveld.nl

