



## Voorjaarskleuren

Elk jaar in het voorjaar kan ik enorm genieten van de kleuren in de natuur. Nu de bomen en struiken zo langzaam hun knoppen openen is dat echt een feest om naar te kijken. Onze kleine haag aan de zuidkant van het bedrijf is daar nu een prachtig voorbeeld van: witte bloesems van de sleedoorn, de eerste frisse bladeren van de meidoorn het fijne geel-rood-bruin van de bomen en struiken, waar de knoppen nog dicht zijn, maar op uitbarsten staan, op de grond de dieppaarse bloemen van de hondsdrif en goudgele bloemen van de paardebloem. En omdat alles nog zo mooi voorjaarsachtig doorschijnend is, maakt de onderlaag van bruin-grijs-zwart van de bodem, de kale takken en stammen het beeld extra kleurig. Het lijkt wel, of er in het voorjaar méér kleuren zijn dan in de zomer, als alles wat meer "af" is. Op de akker hebben we het wat meer menselijke vorm gegeven: grijswitte vliesdoeken over de jonge aanplant, zwart plastic over de aspergeruggen. De grond wordt nu na het ploegen juist weer veelkleuriger, nu die langzaam afdroogt. Als je goed kijkt, zijn het ontelbare kleuren bruin. En als ik voor me uitkijk, dan zie ik aan de rand van de akker steeds meer gele narcissen, ik ben begonnen om naast de straatbomen wat bloembollen in de grond te stoppen, om de rand wat op te fleuren. Ik moet zeggen, dat Emmen me daartoe rijkelijk inspireert, overal in de stad staan nu velden van narcissen langs de straten in volle bloei. Verbinding van mens en natuur is toch zo slecht nog niet ☺ Kathinka.

## A.s. zondag: hoornmestpreparaat

A.s. zondag 3 april gaan we de versgeploegde akkers met het hoornmestpreparaat besprenkelen. Dit preparaat wordt eerst een uur lang geroerd in een grote ton met water, waarna het met emmers en handvegers uitgebracht wordt over de aarde. Altijd weer een bijzondere ervaring! Als u hieraan deel wilt nemen bent u van harte welkom. We beginnen om 17u met een kom soep en brood, van 17.45u tot plm 20u zijn we dan aan het werk. Aanmelding is wel gewenst. Kinderen kunnen prima meekomen.

## Week 13, 30 maart 2022

### Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Winterpostelein	't Leeuweriksveld
Prei	„
Andijvie	van Maldegem, Luttelgeest
Rode paprika	via Udea (es)
Zoete bataat	„
Zuurkool	Kramer, Z.Scharwoude

**Week 13 verwacht:** Rode biet, aardpeer, ....

### Op de zolder van 't Leeuweriksveld:

#### Eten wat de pot schaft

27 april, 18 uur, € 15,-.

Aanmelding, vragen en doorgeven van dieetwensen:

[info@oogstenkokeneneten.nl](mailto:info@oogstenkokeneneten.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 Bahni: [info@habous-shopping.com](mailto: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. Woensdag 27 april (na de aanschuiftafel) om 19.30u. Meer info op [Imke Jelle van Dam - Concerten](#)

#### Hunebeddentochten o.l.v. Ferry en Margrete:

**zondag 15 mei:** Verzamelen bij D50,

Hunebedweg in Noord-Sleen om 10 uur. Eindtijd ca.17.30 uur in Emmen Neem zelf je lunch mee en evt. regenkleding. Bijdrage 30 euro, contant te voldoen. Info of aanmelden:

[natuurlijkewezens@gmail.com](mailto:natuurlijkewezens@gmail.com) vermeld je naam en 06 nummer, en of je een lift vraagt of aanbiedt (noem plaats!). Als er minstens 10 gegadigden zijn willen we in Emmen afsluiten met een gezamenlijke biologische, vegetarische 3-gangen maaltijd a 18.00 euro. Laat dit weten bij je aanmelding. **Maandag 16 mei:** Verzamelen om 10 uur in Borger op de parkeerplaats bij het Hunebedcentrum. Eindtijd 2 uur. Bijdrage 20 euro (zie verder bij 15 mei). Bij normale regen gaat de tocht gewoon door, alleen bij hevige aanhoudend onweer niet. Kijk voor meer info en andere activiteiten op de website:

[www.natuurlijkewezens.nl](http://www.natuurlijkewezens.nl)

### **Aardperen-ovenshotel**

bijgerecht voor 2 personen

*500 gr aardperen, 250-500 ml room, 250 gr spekreepjes, tijm, zout & peper, 100 gr Parmezaanse kaas, paneermeel*

Verwarm de oven voor op 225°C. Was de aardperen goed, de schil hoeft er niet af maar het mag wel. Snijd de aardperen dwars door het midden in 2 stukken en leg ze in een ovenshotel. Leg daar bovenop de spekreepjes. Giet de room erover heen tot de aardperen en de spekjes net helemaal in de room liggen. Strooi dan wat zout en wat peper eroverheen en voeg de tijm toe. Strooi de Parmezaanse kaas voor de helft erover heen en meng dan de room, aardperen en spekjes door elkaar. Strooi de andere helft van de Parmezaanse kaas erover heen en het paneermeel. Zet 45 minuten in de voorverwarmde oven.

### **Stamppot raapstelen met bieslook**

voor 2 personen

*600 gr kruimige aardappels, 1 ui, 1 bos raapstelen, 4 eetl. olijfolie, 1 theel. suiker, verse bieslook, 3 tot 4 eetl. yoghurt, 1 teentje knoflook, zout en peper*

Schil de aardappels en kook ze gaar in water met zout. Snijd de ui in ringen. Fruit de ui in 1 eetl olie op laag vuur. Voeg de suiker toe en laat het geheel 10 minuten karamelliseren. Verwijder de wortels van de raapstelen, was ze en snijd ze in stukken. Was de bieslook en hak deze fijn. Giet de aardappels af, houd een kopje kookvocht achter. Stamp de aardappels met de yoghurt, een flinke scheut kookvocht en de rest van de olijfolie tot een smeug geheel. Voeg eventueel nog extra kookvocht of olie toe. Pers de knoflook en meng dit samen met de raapstelen en de bieslook door de stamppot. Proef en breng op smaak met peper en zout. Lekker met een gebakken kaassoufflé.  
Bron: [www.stamppotrecepten.net](http://www.stamppotrecepten.net)

### **Bietensoep met appel en balsamicoazijn**

Bijgerecht voor 2 personen

*500 gr bieten, 3 eetlepels olijfolie, 1 rode ui, 350 gr aardappels, 1 theel. gemalen komijn, 1 appel (Boskoop of Goudreinet), 600 ml groentebouillon, 1 laurierblad, verse tijmblaadjes, balsamicoazijn, room of crème fraîche, zout, peper*

Kook de bieten gaar, laat afkoelen en verwijder de schil. Pel en snipper de rode ui. Schil de aardappels en snijd ze in blokjes. Schil de appel snijd deze in partjes. Verhit in een soeppan met dikke bodem de olijfolie en fruit de ui glazig in ca. 10 minuten. Voeg de aardappel en komijn toe en bak kort mee. Meng er de bieten en appel doorheen en giet de groentebouillon erbij. Voeg het laurierblad toe en naar smaak

tijmblaadjes. Laat de soep 20 minuten op laag vuur koken. Verwijder het laurierblad en pureer met een staafmixer tot een gladde soep. Breng op smaak met zout en zwarte peper. Druppel er voor het opdienen wat balsamicoazijn over en roer er room of crème fraîche doorheen.

### **Zoetzure witte kool met rundergehakt**

bijgerecht voor 2 personen

*300 gr rundergehakt, 1 ui, 1 bosje selderij, 1 kleine groene paprika, 1 eetl haverhout, ½ theel zout, 1 teen knoflook, gemalen zwarte peper, ½ grote of 1 kleine witte kool, 200 gr gepelde tomaten (uit blik), 20 ml appelciderazijn, eventueel 1 eetl bruine basterdsuiker, 1 snuffe zout en versgemalen zwarte peper naar smaak*  
Pel en snipper de ui en de knoflook. Snijd de selderij fijn. Snijd de groene paprika in sukjes. Snijd de witte kool fijn.

Zet een grote koekenpan op middelhoog vuur en bak het rundergehakt, ui, selderij en groene paprika in de hete koekenpan tot het vlees helemaal bruin is, 7 tot 10 minuten. Voeg de haverhout, zout, knoflook, en zwarte peper toe aan het gehaktmengsel. Leg de kool op het gehaktmengsel in de pan. Roer de gepelde tomaten, appelciderazijn, en bruine basterdsuiker in een kom samen, en breng op smaak met zout en peper. Giet bij de kool en het gehakt. Zet een deksel op de pan en laat 15 tot 20 minuten sudderen tot de kool zacht is.

### **Salade van gegrilde courgette en appel**

voor 2 personen

*2 courgettes, 1 appel, 1 eetl olijfolie, peper, zout, ½ limoen, 1 theel verse koriander, 4 eetl volle yoghurt, 1 eetl honing, 50 gr gehakte walnoten, 2 eetl peterselie*

Snijd de courgettes en de appel in plakken. Smeer de plakken in met een dun laagje olie en bestrooi ze met zout en peper. Laat de grillpan of oven goed heet worden en grill de appel en de courgette aan beide kanten tot er goudbruine streepjes op staan. Leg de gegrilde plakken appel en courgette in een schaal. Rasp de schil van de limoen en pers de limoen uit. Klop een dressing van de limoenschil, het sap, de koriander, de yoghurt en de honing, zout en peper naar smaak. Schenk de dressing over de schaal. Knip de peterselie fijn en strooi dit samen met de walnoten over de salade.

**Wouter en Kathinka Kamphuis**

**Zandzoom 72, 7814 VJ Emmen**

**0591-381445**

[info@leeuweriksveld.nl](mailto:info@leeuweriksveld.nl)

[www.leeuweriksveld.nl](http://www.leeuweriksveld.nl)

