



Witte Pasen

Met kerstmis zit je ernaar uit te kijken, met Pasen, mmhh... een pak sneeuw, dat even alles wit kleurt. Zo waren we wel blij, dat onze kinderen inmiddels zo groot zijn, dat we vroeg in de ochtend geen eieren hoefden te zoeken, ze kwamen gewoon bij een gemoedelijke paasbrunch op de tafel.

Met onze nieuwe burens hebben we paaszonndag nog een klein beschaafd paasvuurtje in een grote vuurschaal gehad, zodat we ondanks het winterweer toch even in paassfeer waren.

Ook heeft Wouter ondanks kou en neerslag op verschillende plekken bloemen gezaaid, één- en meerjarige planten, die voedsel bieden voor veel verschillende insecten. Hij heeft de zaden gekocht van de Cruydt Hoeck, een zaadbedrijf, dat zich gespecialiseerd heeft in de teelt van inheemse wilde planten, en waar ook nog een oud-stagiair van ons werkt. Zo zorg je samen voor de verbetering van de biodiversiteit. Vlak voor het huis is ook zo'n strook, en Wouter was nog aan het zaaien en de kippen waren er als de kippen bij, om van de zaden te pikken. Toen hebben we toch maar een stuk vliesdoek erover gelegd, want daarvoor hadden we de zaden niet aangeschaft. Maar we zijn ook al bezig met de bouw van het mobiele kippenhok, zodat de kippen binnenkort achter de bessengaard mogen scharrelen.

In onze woonkamer hebben we in dit seizoen vaak een kleine opkwekerij, dit jaar groeien er zwarte tomaten, Oostindische kers en lila luzipeper. Die hebben we met pasen ook uit de opkweektrays omgepot in bloempotten, zodat ze de volgende groeistap kunnen maken, voordat ze naar buiten of in de tunnelkassen gaan.

Dit jaar hebben we met pasen geen preparatendag gehouden. Dat was vooral, omdat we dit jaar met een paar andere boerderijen samen een onderzoek doen naar de werking van preparaten. Iedereen zaait dan op hetzelfde tijdstip verschillende bedden spinazie en die krijgen dan verschillende behandelingen met preparaten. We zijn benieuwd, of we dingen waar kunnen nemen.

Maar we hebben toch één preparaat gemaakt: het kiezelpreparaat, deze keer op basis van rookwants. De laag, waar de biologisch dynamische preparaten werken, is te zoeken in de fijnstoffelijkheid, of energie, je hebt er dan ook maar hele kleine hoeveelheden van nodig. Ook de menselijke aandacht weegt hierbij mee. →→

Week 14, 7 april 2021

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Bieslook 't Leeuweriksveld
Paksoy Jochum de Boer, Kimsverd
Komkommer via Udea (es)

Courgette ”
Raapstelen ” (NL)

Schorseneren Arenosa, Lelystad

(De bieslook kunt u desgewenst ook prima in de tuin planten, om er langer plezier van te hebben)

Week 15 verwacht: Prei,

Kledingruilbeurs in onze yurt

Vanaf donderdag 11 maart a.s. tot ca half april kunt u kleding ruilen in de yurt. Neem zelf kleding mee en ga met iets anders leuks weer naar huis. Er zijn al mensen geweest, dus er ligt al van alles. Wees welkom!

Er is nu ook al veel kinderkleding.

Aangeboden:

Wilt u graag een gebreid dekentje van 1m2?

Miny Katerberg breidt het met alle plezier voor u. Voor uzelf, als cadeau, voor een goed doel, als u belangstelling heeft, neem dan contact met haar op: telefoon 0591-620923

Wij kunnen de bezorging regelen met de pakketten mee.

Zij is ook op zoek naar wol/garen en kruiken van metaal of rubber.

→→ We hebben het preparaat maandagochtend gemaakt en toen we in de opening van de schuur aan het werk waren, trok al snel de grijze hemel open en werden we uit de wind toch aangenaam verwarmd door de voorjaarszon.

Kathinka.

voor recepten zie ook: www.leeuweriksveld.nl

Schorseneren basisrecept

Borstel de aarde van de schorseneren. Zet een bak water met citroensap of azijn klaar. Schil de schorseneren met een dunschiller of kaasschaaf en doe dit met keukenhandschoenen i.v.m. het kleverige sap. Of vul een andere bak met water en citroensap of azijn en schil ze onder water met keukenhandschoenen aan. Stop de geschildte wortels direct in de bak water met citroensap of azijn om verkleuren te voorkomen. Was de schorseneren. Snijd de schorseneren in stukken van 5 cm. Kook ze in een laagje water in 7-10 min gaar. Een scheutje melk bij het kookwater voorkomt dat ze donker worden.

Schorseneren-ovenshotel

bijgerecht voor 2 personen

600 gr schorseneren, azijn, 400-500 gr aardappels, 25 gr walnoten, 2 eieren, 100 gr halfvolle kwark, peper, zout, tijm, 2 eetl geraspte belegen kaas, boter

Kook de schorseneren volgens het basisrecept. Schil de aardappels en kook ze gaar. Snijd ze daarna in schijfjes. Verwarm de oven voor op 180°C. Vet een ovenschaal in met boter. Doe de aardappelschijfjes in de schaal en verdeel de gekookte schorseneren erover. Hak de walnoten grof en strooi ze over de schorseneren. Klop de eieren los en klop ze door de kwark. Voeg peper en zout toe. Verdeel dit over de schorseneren. Strooi er de geraspte kaas over. Laat het gerecht in de hete oven in ca. 30 minuten heet worden.

Schorseneren met kaassaus

bijgerecht voor 2 personen

600 gr schorseneren, water, scheutje melk, citroensap of azijn, maizena, geraspte kaas
Kook de schorseneren volgens het basisrecept. Neem de schorseneren uit de pan en houd ze warm. Bindt het kookvocht met de maizena, strooi er geraspte kaas doorheen en breng op smaak. Saus even glad roeren en dan samen met de schorseneren serveren.

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 eetlepel 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

Courgettetaart

bijgerecht voor 2 personen

Bodem: 150 gr bloem, een flinke mespunt zout, 80 gr boter, een scheutje water.

Vulling: 1 ui, 400 gr courgette, 30 gr boter, 1 teen knoflook, peper en zout, 1 theel. citroensap, 50 gr geraspte kaas, event. pesto

Snijd in een kom de boter in de bloem met het zout aan blokjes. Voeg het koude water toe en kneed alles snel tot een samenhangende bal. Rol het deeg uit, vouw het deeg een paar keer op, dek het af met een bordje of een stukje folie en zet het een half uur in de koelkast. Verwarm de oven voor op 200°C. Uien schoonmaken en snipperen. Courgette wassen en in 1/2 cm dikke plakken snijden. Verhit olijfolie in een braadpan, fruit de uisnippers licht. Voeg courgette, knoflook, zout, tijm en citroensap en eventueel pesto toe en laat het een paar minuten mee fruiten en daarna afkoelen. Bekleed een ovenschaal of springvorm met het deeg en bak dit ongeveer 15 min. in de oven. Bestrooi de bodem met paneermeel en schep er de courgette-taartvulling in. Strooi er geraspte kaas over en bak de taart af in ongeveer 20 min. in het midden van de oven bij 200°C.

Komkommersalade met slagroom en dillegroen

bijgerecht voor 2 personen

1 komkommer, 4 el. slagroom, heel klein scheutje azijn, dillegroen (gedroogd is die van het Blauwe Huis erg goed), zout.

Maak een slasaus van de slagroom, azijn, dillegroen en zout. Als je proeft, moet het té zout smaken want komkommer vraagt veel zout. Komkommer in dunne plakken schaven met rasp of kaasschaaf. Goed mengen met de slasaus en even door laten trekken.

Wouter en Kathinka Kamphuis

Zandzoom 72, 7814 VJ Emmen

0591-381445

info@leeuweriksveld.nl

www.leeuweriksveld.nl

