



Droog en nat

Wat een heel ander voorjaar hebben we dit jaar. De mensen, die minder in de buitenlucht werken, zijn het misschien al bijna weer vergeten, dat het afgelopen voorjaar zo veel en lang nat was.

En dan merk je als boer, dat dit soort dingen nog steeds doorwerken: We zijn nu de laatste winterprei aan het oogsten. Die is dit jaar klein uitgevallen en de reden ervoor: door het natte voorjaar van 2024 kon de opkweker pas veel later beginnen en kregen wij in juni 2024 kleine preiplantjes.

Afgelopen week hebben we de aardappels gepoot. Het pootgoed was dit jaar in krieltjesformaat, de reden: vorig jaar konden de pootgoedtelers pas heel laat het land op door de nattigheid en moesten ze ook al weer het loof van de aardappels vrij vroeg af klepelen, omdat zich anders de aardappelziekte phytophthora verspreidde, wat een gevolg is van nat weer. Dus ook hier hebben we nog de gevolgen van het natte voorjaar van 2024.

En nu genieten we wel heel erg van de zon, dat terwijl de berekening al weer heel wat water verspreid heeft. Het zou wel fijn zijn, om snel wat regen te krijgen, want er mag wel overal op het land water komen. Waarbij het droge weer toch makkelijker te hanteren is. Water kun je geven, droog maken niet, en bij dit weer groeit het onkruid ook minder snel.

Kathinka.

Lentemarkt op 't Leeuweriksveld

Op zaterdag 10 mei van 9 – 14 uur vind er weer een lentemarkt plaats op het erf. Met plantjes en verschillende kraampjes, terras met eten en drinken. Wees welkom.

Wil je ook met een kraam op de lentemarkt staan, dan horen we dat graag.

Week 15, 9 april 2025

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Veldsla	't Leeuweriksveld
Raapstelen	„
Prei	„
Pastinaak	„
Bloemkool	via Zann (fr)

In week 16 verwacht: Lentepostelein, bieslook, gele biet, rode kool, gele paprika...

Preparatenwerk op 't Leeuweriksveld:

We gaan ook weer de “inwendige” kant van de boerderij verzorgen met de biologisch dynamische preparaten:

ma 21 april (tweede paasdag) van 15u- plm

19u compostpreparaten opgraven, hoornmest opgraven, roeren en uitbrengen.

Voor de vroege vogels: het kiezelpreparaat roeren en uitbrengen, telkens op **vrijdag van 7u tot plm 10u**: 25-4, 23-5, 20-6, 25-7, 22-8, 19-9

zo 28 sept 15u-plm 19u compostpreparaten en hoornmestpreparaat maken en ingraven

Wil je meedoen bij één of meerdere dagen, meld je aan via info@leeuweriksveld.nl

Eten wat de pot schaft

Woensdag 30 april 18 uur op 't Leeuweriksveld. € 25,-/pp.

Aanmelden en info bij Alberta Rollema: info@oogstenkokeneten.nl

‘Kook het seizoen’ op 19 april

Begin: 14:30u op 't Leeuweriksveld

Op 't Leeuweriksveld organiseren we samen met [Velt](#) de tweede workshop van **Kook het seizoen**. Tijdens deze workshop nemen Ilse Müller (Velt-docent) en Alberta Rollema (OKeE) ons mee in de groenten van april.

Aanmelding en meer info via [de website van Velt](#)

In het vervolg komen nog twee workshops voor het najaar en de winter.

Groesbeekse akker

Ook dit nieuwe initiatief gaat gestaag zijn gang. Marieke heeft goede moed, dat het een geslaagd project kan worden. Alle bijdrages zijn nog steeds welkom Op de website kun je de voortgang zien: www.sites.google.com/view/groesbeekseakker

Voor recepten zie ook: www.leeuweriksveld.nl

Gele biet met appel

500 gram gele bieten, 1 ui, zout en peper, olie, beetje citroensap of azijn, 1 appel

Was de bieten en kook ze gaar (45 minuten of meer, afhankelijk van het formaat). Giet af, verwijder de schil en snijd in blokjes. Snipper de ui en fruit in olie met zout en peper. Doe de bietenblokjes erbij en een beetje azijn of citroensap. Snijd de appel in blokjes en roer erdoor. Lekker bij aardappelpuree met bijvoorbeeld een saucijs.

Rode koolsalade met gebakken knolselderij

0,5 rode kool, 0,5 knolselderij, 0,5 citroen, shoarmakruiden, zout, olijfolie.

Snijd de kool zeer fijn of rasp op een grove rasp. Pers een halve citroen uit. Meng de kool met citroensap en een snuf zout en kneed, kneus het met je handen. Laat even staan. Schil de knolselderij en snijd het in blokjes. Bak in olijfolie tot gaar en breng op smaak met zout en shoarmakruiden. Maak er een mooie schikking van op een platte schaal. Begin bijvoorbeeld met de rode kool en maak er een vorm op van de knolselderij. Als je eetbare bloemetjes kunt vinden (paardebloem, madeliefje) dan heb je een feestje op tafel!

Rode koolsalade met (gedroogde) appel

0,5 rode kool, 0,5 appel of een half zakje gedroogde appel, 20 gram walnoten, 1 eetlepel mayonaise, 0,5 eetlepel olijfolie, 0,5 eetlepel azijn of citroensap, beetje peper.

Rasp de rode kool. Kneed de rode kool met je hand en wat zout. Snijd de (gedroogde) appel in kleine stukjes. Snijd de walnoten in stukjes en verhit even (niet te lang; walnotenvet verbrandt snel) in een droge koekenpan. Maak de dressing van mayonaise, olie en azijn of citroensap met een beetje peper. Meng de kool, de appel en de dressing met de noten. Als er over is, kun je het de volgende dag mengen met lentepostelein.

Auberginecurry met rijst en kidneybonen

1 aubergine, zout en peper, 2 teen knoflook, olie, 2 thlpl gerookte paprikapoeder, 1 tl komijnpoeder, ½ thlpl kaneel, blikje gepelde tomaten, potje kidneybonen, rijst

Snipper de ui en knoflook en bak eerst de uien een paar minuutjes en doe dan de knoflook erbij. Dan de zout, peper, paprika- en komijnpoeder en kaneel erbij. Nu kan de aubergine erbij en roerbak 8 minuten. Doe de tomaten erbij en de kidneybonen. Roer goed door elkaar en breng verder naar wens op smaak. Serveer met rijst.

Lentepostelein met yoghurtsaus

150 gram lentepostelein, 100 ml volle yoghurt, tijm, zout en peper.

Maak de yoghurtsaus pittig op smaak met tijm (niet te zuinig zijn), zout en peper. Serveer apart, dan kun je de sla en dressing bewaren.

Gebakken paprika met uien en bieslook

300 gram paprika, 2 uien, 50 gram paddenstoelen, zout en peper, olijfolie, bieslook

Snijd de paprika doormidden, verwijder de zaadlijsten en snijd het vruchtvlees in repen. Verwijder de schil van de uien, halveer en snijd in dunne halve ringen. Snijd de paddenstoelen in plakjes. Verhit de olie. Doe de paprika, ui en paddenstoelen in de pan en bestrooi met zout en peper. Doe het vuur laag en laat de groentes zacht worden onder af en toe roeren. Garneer met fijngeknipte bieslook. Serveer bijvoorbeeld met een in de oven afgebakken stokbrood en een salade.

Groentepuree van aubergine

500 gram aubergine, 70 gram tofu, paar druppels olie, miso naar smaak, gesnipperde bieslook.

Snijd het steeltje van de aubergine, haal het vel eraf en snijd de aubergine in stukjes. Strooi er wat zout over. Laat even staan en vervolgens het vocht eruit lekken. Bak gaar in olijfolie. Laat weer uitlekken en afkoelen. Snijd de tofu in stukjes en meng met de aubergine. Breng op smaak met miso en voeg een paar druppels olie toe. Prak alles tot puree met een vork of gebruik een stamper. Serveer met wat bieslook en/of winterpostelein erop als bij- of lunchgerecht.

Wouter en Kathinka Kamphuis
Zandzoom 72, 7814 VJ Emmen
0591-381445

info@leeuweriksveld.nl

www.leeuweriksveld.nl

