



't Leeuweriksveld

Op en rond de "brink"

Vorig jaar rond deze tijd was er naast alle landbouwvoorjaarsactiviteiten ook de crowdfunding voor Zandzoom 70. Die zoals jullie weten zeer succesvol was. Zodat we dit jaar naast de landbouwvoorjaarsactiviteiten weer hele andere dingen erbij doen. Zo hebben we in het weekend van 17/18 april met een groep mensen de yurt afgebouwd en een stuk verder westelijk aan de rand van het nieuwe perceel weer opgebouwd. Een heel karwei en hoewel het een erg goede actie was, ben ik toch blij, dat ik geen Mongool ben, die dat veel vaker moeten doen!

In de oude situatie stond de yurt aan de rand van ons erf, met Zandzoom 70 en 72 als geheel stond die midden op de plek, waar we een gezamenlijk grasveld willen hebben, de brink dus. Daar zijn we nu al weer een stuk verder mee. We zien het al voor ons in de toekomst: open dag op de brink, muziek, eten, vuurplaats en daaromheen meer bomen, mooie vooruitzichten.

En de landbouwvoorjaarsactiviteiten gaan hun gang: er zijn waarachtig de eerste asperges gestoken, maar door de kou is het een aarzelend begin. Met de droogte erbij kun je het eigenlijk gewoon onvruchtbaar noemen, zodat we al weer heel blij met de mogelijkheid van de berekening zijn.

Wouter heeft ook nog nieuwe buizen en sproeiers aangeschaft en op de akkers van de Zandzoom nu ook ondergrondse toeleidingen aangelegd, zodat we dit seizoen wat minder buizen hoeven te slepen. Neemt niet weg, dat een mooie warmere en vochtige periode nu zeer welkom zou zijn.

Deze week zijn ook de drie grote koeien voor het eerst weer op de weide gegaan, ze namen eerst vol enthousiasme direct de afkorting via het grasklaverperceel, maar stonden al weer snel rustig te grazen op de goede wei.

Kathinka.

Aangeboden:

Wilt u graag een gebreid dekentje van 1m2? Miny Katerberg breidt het met alle plezier voor u. 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 **brei- en haaknaalden**, wol/garen en kruiken van metaal of rubber.

Week 17, 28 april 2021

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Bosknoflook	't Leeuweriksveld
Sla of paksoy	"
Pastinaak	Arenosa, Lelystad
Gele paprika	via Udea (NL)
Bleekselderij	„ (es)
Courgette	via Bionoord (it)

Week 18 verwacht: Sla, raapstelen,

In week 19 leveren we alle pakketten één dag eerder dan normaal i.v.m. Hemelvaartsdag.

Kiezelpreparaat: elke laatste zaterdag van de maand Geïnteresseerden kunnen na aanmelding deelnemen, aantal plaatsen beperkt, we beginnen om 7u.

Mooie website met Indiase recepten:

www.indiansupperclub.com door Sumitra Naren, zij heeft ook een aantal keren kookworkshops georganiseerd bij ons op de kookzolder.

Hunebedtentochten o.l.v. Ferry en Margrete:

1. Donderdag 24 juni: wij organiseren een tocht, waarbij we de deelnemers laten kennismaken met de lichtwezens bij deze hunebedden en wat ze tot ware krachtplaatsen maakt. Dit doen we d.m.v. opstellingen. Ervaring hiermee is niet vereist. Verzamelen bij D50, Hunebedweg in Noord-Sleen om half 11. Eindtijd ca. 17.30 uur in Emmen. Neem zelf je lunch mee en evt. regenkleding. Bijdrage **30 euro**, contant te voldoen. Info of aanmelden: [meer info](#), vermeld je naam en 06 nummer.

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.

2. vrijdag 25 juni: Verzamelen om half 2 in Borger op de parkeerplaats bij het

Hunebedcentrum. Bijdrage 20 euro, graag contant te voldoen bij aanvang. Info en aanmelden: [meer info](#), vermeld je naam, 06 nummer, of je een lift vraagt dan wel aanbiedt (van welke plaats of station). Bij normale regen gaat de tocht gewoon door, alleen bij hevig aanhoudend onweer niet.

Ferry en Margrete

Kijk ook voor meer info en andere activiteiten op de website: www.natuurlijkewezens.nl.

voor recepten zie ook: www.leeuweriksveld.nl

Salade met romige dressing

bijgerecht voor 2 personen

1 krop sla, 1 appel, 1 knoflookteen of 1 bosknoflookstengel, 1 kleine ui, 3 augurken, eventueel olijven.

Dressing: 4 eieren, 6 eetl

olijfolie, 2 eetl citroensap, 2 eetl wijnazijn, 1 theel honing of diksap, ½ bekertje zure room, 2 theel mosterd, peper en zout

Kook de eieren hard en laat ze afkoelen. Snijd de appel in kleine stukjes. Pers de teen knoflook of snijd de bosknoflook klein. Pel de ui en snipper deze heel fijn. Snijd de augurken fijn. Was de sla en snijd ze naar wens in smalle repen. Meng er de appel, augurkjes, olijven en ui door. Haal het eiwit van de dooiers en snijd het wit in kleinere stukjes. Prak de eidooiers fijn met een vork en voeg er de overige dressing ingrediënten aan toe. Klop er met de garde een gladde dressing van en giet deze over de salade.

Rijst met courgette, ui en noten

hoofdgerecht voor 2 personen

150 gr rijst, 1 laurierblad, 1 ui, 350 gr courgette, een scheut olijfolie, 1 teen knoflook, ½ eetl. verse tijm of ½ theel. gedroogde tijm, ½ theel. oregano, een handvol gepelde walnoten, peper en zout, peterselie

Zet de rijst met water, laurierblad en zout op het vuur. Was de courgette en snijd ze in schijfjes. Snijd de uien in ringen. Pel en snipper de knoflook. Bak courgette, knoflook en ui ongeveer 10 min. in olijfolie. Voeg oregano, tijm, peper, zout en walnoten toe. Schep als de rijst gaar is deze door het groentemengsel. Serveer met vers geknipte peterselie erover.

Pastinaakstampot met hazelnoten en sinaasappel-oregano-olie

bijgerecht voor 2 personen

600 gr kruimige aardappels, 500 gr pastinaken, 1 eetl olijfolie, 25 gr hazelnoten, ½ sinaasappel, ½ theel gedroogde oregano, 75 ml crème fraîche

Schil de aardappels en de pastinaak en kook ze in 20 minuten gaar. Rasp de oranje schil van de sinaasappel en meng er de oregano en 1 eetlepel olie door. Rooster in een koekenpan de hazelnoten goudgeel. Giet de aardappelen en pastinaak af. Stamp ze met de crème fraîche tot een smeùige stampot. Houd de helft van de sinaasappel-oregano-olie achter en schep de rest door de stampot. Breng op smaak met peper en zout. Verdeel de hazelnoten over de stampot en ook de rest van de sinaasappel-oregano-olie. Deze stampot is ook lekker met nog 40 gram grofgehakte rucola op het laatst erdoor gemengd. Bron: www.jumbo.nl

Couscoussalade met feta, bosui en paprika

hoofdgerecht voor 2 personen

150 gr couscous, 125 gr feta, 1 bosuitje, 1 bosknoflookstengel, 1 paprika, 1 tomaat, 1½ eetl olijfolie, Turks brood of ciabatta, eventueel: zwarte olijven

Dressing: 2 eetl citroensap, 5 eetl olijfolie, scheutje kruiden- of rode-wijnazijn, ½ theel gedroogde oregano, peper, zout

Doe de couscous in een kom en schenk er 225 ml. kokend water over. Voeg de olijfolie toe en laat de couscous 5 minuten wellen. Roer de couscous, met een vork, tot losse korrels. Laat de couscous afkoelen. Pel en snipper de ui. Snijd ondertussen de bosui in ringen. Verwijder van de bosknoflook de wortels en snijd de knoflook fijn. Maak de paprika en tomaat schoon en snijd de paprika en tomaat in stukjes. Verbrokkel de feta. Meng de ingrediënten voor de dressing en laat deze 5 min staan. Maak de dressing op smaak met zout en peper. Meng alle groenten en feta door de couscous en meng daarna de dressing erdoor. Ook lekker met een handvol zwarte ontpitte olijven erdoor. Serveer met het Turkse brood of de ciabatta.

Aardappel-bleekselderijschotel met oude kaas

bijgerecht voor 2 personen

500 gr aardappels, ½ struik bleekselderij, 2 kleine of 1 grote rode ui, 1 teen knoflook, 1½ eetl. olijfolie, 200 gr oude kaas (of Port Salut kaas), peper, zout

Was de bleekselderij en snijd deze in stukken van 5 cm. Pel de uien en snijd deze in zes partjes. Pel de knoflook en snijd deze in plakjes. Snijd de kaas in kleine blokjes. Halveer de aardappels overlangs en kook ze 15 minuten. Kook de bleekselderij 3 minuten mee. Verwarm de oven voor op 200°C. Giet de aardappelen en de bleekselderij af en meng ze in een braadslee met de uien, de knoflook, de olie en peper en zout naar smaak. Strooi de kaasblokjes erover en schuif de braadslee in de oven. Laat de kaas in 15-20 minuten smelten en lichtbruin kleuren. Serveer het gerecht warm.

Bron: www.ah.nl

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

info@leeuweriksveld.nl

www.leeuweriksveld.nl

