



Groeiseizoen

En zo zijn we al weer midden in het groeiseizoen met groene bomen, broedende vogels, volop asperges en andere oogst die van het land komt. De berekening staat al weer dagelijks aan, want: zoals een collega boer droogjes zei: er mag wel een drupje regen vallen.

En zoals we vorige week al schreven, is het ook weer cultureel groeiseizoen, daarom hier nog een keer alle data op een rij:

Er zijn nog plaatsen vrij ! voor de:

Weekendcursus 14 en 15 mei, zaterdag en zondag van 10 – 17 uur.

Werken met de Lucht/Licht Elementwezens

De cursus wordt geleid door Nicolaas de Jong, astrosoof, landschapsheler en kunstenaar.

€ 150, – inclusief werkmaterialen. Reductie in overleg. Aanmelding: tel. 06-40228769, email jaspisschool@gmail.com

Info zie: www.jaspisschool.eu

Woensdag, 25 mei, 18u

Eten wat de pot schaft € 17,50.

Eten voor lijf en gezelligheid!

Aanmelding, vragen en doorgeven van dieetwensen: info@oogstenskokeneten.nl of 0619199934 Alberta Rollema.

Vrijdag 27 mei 19:30u Mantradays met Eleonora, met muziek van Christy en Kathinka, ter voorbereiding van het Tibetaans festival op 4 juni in Emmen.

Vrijdag 10 juni 19:30u ter afsluiting van het koorseizoen van het Leeuwerickenkoor een avond met kunst van 't Leeuweriksveld: zang, verhaal, gedichten, dans, percussie, laat u meenemen in een mooi boeket van kleinkunst, ook voor het lijf zal gezorgd worden.

Vrijdag 15-07 t/m zondag 17-07 Een weekendseminar met filosofie, een kijk op de actuele situatie in de wereld, omlijst met zang en dans en een beetje buitenwerk. Met Heijder Reetz en Wouter Kamphuis. Met stevig denkwerk vanuit het hart de diepte in (om het in een notendop te omschrijven)

Zaterdag 10 september optreden van Café Wehmut in de avond, precieze tijd volgt nog. Hier wordt uw heel inwendig mens heerlijk verwend met vreugde, humor en Wehmut!

Week 19, 11 mei 2022

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Groene eikebladsla 't Leeuweriksveld

Paksoy

„

Asperges óf wortelpeterselie „ / Arenosa,

Lelystad

Spinazie

„

Raapstelen

„

Week 20 verwacht: sla, radijs,

In week 21 leveren we alle pakketten één dag eerder dan normaal i.v.m. Hemelvaartsdag.

Preparatenwerk

Elke tweede zaterdag van de maand om 7 uur roeren we het kiezelpreparaat. De eerstvolgende keer is op 14 mei. Graag aanmelden als je mee wilt doen.

Huis-theaterconcert met 'De Andersons'

Op zondag 22 mei om 12.30 en 16.00 uur in dé Huiskamer van Nieuw Amsterdam, Dommersweg 32. Meer info: <https://deandersons.nl>
Reserveren: € 15,00 per stoel bij Herman Hemmen op hhfhemmen@hotmail.com of T. 06 44186492

Flow Ontwikkelwijs, staatsvrije school in Emmen

Op 28 mei is er een mogelijkheid om bij Flow Ontwikkelwijs op locatie te kijken hoe het ervoor staat. Flow Ontwikkelwijs is een B3 school (in wording), ook wel staatsvrije school genoemd. Hier mogen kinderen zich vanuit vrijheid ontwikkelen, binnen veilige grenzen. Op 29 augustus zijn we van plan officieel te starten. Flow Ontwikkelwijs staat in Emmen en wordt niet gefinancierd door de overheid. Donaties zijn daarom erg welkom. Elke b(l)ijdrage is er weer een en helpt ons verder. We zijn er enorm dankbaar voor!

Voor meer informatie over de kijkdag, onze visie en werkwijze, doneren, meehelpen en veel meer, verwijzen wij je graag naar onze website www.flowontwikkelwijs.nl.

Wellicht tot ziens!

Pasta met wilde spinazie

hoofdgerecht voor 2 personen

200 gr pasta, 500 gr wilde spinazie, 250 gr champignons, 2 teentjes knoflook, 1 bakje crème fraîche, eventueel 1 scheutje witte wijn

Kook de pasta beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Maak de champignons schoon en snijd ze in stukjes of plakjes. Was de spinazie in ruim water en snijd deze eventueel kleiner. Pel de teentjes knoflook. Bak de champignons kort in olie in een hapjespan of koekenpan. Voeg daarna de spinazie toe. Laat het slinken en pers de 2 teentjes knoflook erboven uit. Voeg de crème fraîche toe en eventueel een scheutje witte wijn. Laat nog even inkoken. Maak op smaak met versgemalen peper. Serveer met de pasta. Lekker met pittig gekruide tofu.

Roergebakken paksoi met ui en ketjap

bijgerecht voor 2 personen

1 struik paksoi, 30 gr margarine, 2 uien, ½ theel knoflookpoeder, 1 eetl ketjap manis, peper en zout naar smaak

Pel en snipper de uien. Was paksoi en snij dit in dunne reepjes. Fruit de uien in olie. Smelt in een andere pan de boter en bak hierin de paksoi waarbij u het met een houten roerlepel constant omroert zodat het vocht loskomt. Na ongeveer 2 minuten op smaak maken met wat zout, peper, knoflookpoeder en ketjap. Roer de gefruite uien door de paksoi. Lekker met rijst of gebakken aardappelen.

Asperges met ham, ei en hollandaisesaus

bijgerecht voor 2 personen

700 gr asperges, 2 eieren, zout, peper, 75 gr gekookte achterham (plakken), ½ eetl fijngesneden peterselie

Voor de hollandaisesaus: 3 eetl droge witte wijn, 1 eetl (dragon)azijn, ½ sjalotje, 2 eierdooiers, 50 gr gesmolten (geklaarde) roomboter, nootmuskaat, citroensap

Kook de 2 eieren in ± 8 min. hard. Laat ze schrikken, pel ze en snijd ze in partjes. Snijd de achterham in grove repen. Snijd het sjalotje fijn. Schil de asperges rondom vanaf de kop naar beneden met de dunschiller en snijd een stukje van de onderkant. Kook de asperges in ruim water met zout in ± 10 min. zachtjes gaar. Breng voor de saus de wijn, azijn en sjalot aan de kook. Laat dit mengsel tot 1/3 inkoken en zeef het. Verhit een pan met water. Verwarm in een kom op de pan met heet water (au bain marie) de eierdooiers met het ingekookte wijnmengsel onder voortdurend kloppen tot de saus dik wordt. Smelt de boter. Neem de kom van het vuur en klop de gesmolten boter druppelsgewijs door de

saus. Breng op smaak met zout, peper, nootmuskaat en citroensap. Neem de asperges (met een schuimspaan) uit de pan en laat ze uitlekken. Leg ze op een bord met alle koppen naar één kant. Schenk de saus erover, leg de reepjes ham erop en stukjes ei ernaast en garneer met de peterselie. Lekker met gekookte krielaardappeltjes.

Hartig taartje met raapstelen

bijgerecht voor 2 personen

Deeg: 150g bloem, 90 gr koude boter of margarine, 1/2 theel zout, 1 eetl koud water

Vulling: 1 bosje raapstelen, 1 ui, evt. 2 tenen knoflook geperst, 8 zontomaten in olijfolie, olijven naar wens, 2 eieren, 250 g ricotta kaas of kwark, evt. 1/2 dl slagroom, peper en weinig zout, 2 eetl geraspte oude (parmezaanse) kaas

Maak het deeg: Maak van de bloem een mooi bergje, maak er een kuiltje in en doe boter, zout en water hierin. Kneed tot het een stevig deeg is. Laat minimaal een 1 uur rusten in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 200°C. Vet een ovenschaal in. Rol het deeg uit en bekleed de ovenschaal met het deeg. Prik er wat gaatjes in en bak de taartbodem 10 minuten op 200°C.

Was de raapstelen en laat ze goed uitlekken. Pel en snipper de ui. Meng de eieren, ricotta kaas of kwark, Parmezaanse kaas, slagroom, eventueel 2 geperste tenen knoflook en peper en zout door elkaar en klop dit tot een luchtige massa. Snijd de raapstelen en tomaten klein en schep dit met de ui door de massa. Schep de vulling op de taartbodem en verdeel de olijven erover. Ca 45 min bij 200°C bakken tot de oppervlakte mooi bruin is.

Eikenbladsla met geitenkaas

bijgerecht voor 2 personen

1 krop eikenbladsla, 4 gedroogde tomaten in olijfolie, 75 gr (gerookte) geitenkaas, 2 eetl geroosterde pijnboompitten

Dressing: 3 eetl wijnazijn, 2 eetl olijfolie, peper en zout, 1 theel zachte honing of diksap

Snijd de tomaten in reepjes. Snijd de kaas ins stukjes. Was de sla, snijd deze in kleinere stukken en meng de stukjes tomaat en de kaas erdoor. Klop de ingrediënten van de dressing en meng deze door de salade. Bestrooi de salade met geroosterde pijnboompitten.

Wouter en Kathinka Kamphuis

Zandzoom 72, 7814 VJ Emmen

0591-381445

info@leeuweriksveld.nl

www.leeuweriksveld.nl

