



't Leeuweriksveld

Week 20, 13 mei 2020

Nog meer zwermen

De bijen hier zijn productief dit jaar! De week na koning(inne)dag kwam nog een tweede zwerm uit dezelfde kast, vrij dicht in de buurt vestigde de koningin zich aan een eikentak, wel hoog, toch voor een avontuurlijke imker net te doen, en ook deze zwerm zit nu weer veilig en wel in z'n nieuwe kast. Afgelopen vrijdag was het weer raak: ik hoorde veel gezoem best hoog boven de bijenkast, en ja hoor, helemaal boven in de eikensingel was een zwerm bijen te zien, best onrustig, maar wel op één plek, maar het was heel snel duidelijk: veel te hoog, om erbij te komen. Dat is dan natuurlijk jammer, want met een derde zwerm uit één volk, wordt ook het achtergebleven volk best klein, en dan is het altijd spannend, of het in de zomer weer genoeg aansterkt. De imker kan na twee zwermen beslissen, om de doppen van verdere koninginncellen te breken, zodat het volk zich niet steeds verder splitst, maar daarvoor ging dit volk dus erg snel achter elkaar zwermen. Maar wat bleek: een tijdje later zag ik een dikke kluit bijen weer aan de oorspronkelijke bijenkast hangen, en stuk voor stuk gingen ze weer terug in de kast. Wat er dan precies gebeurd is, blijft gissen, maar voor ons en ook de bijen zelf was dit toch de beste oplossing. Voordeel van het koudere weer nu in dit geval: dan gaan de bijen echt niet zwermen en helemaal niet als er ook nog wat regen valt.

Wat dat laatste betreft: een héél klein beetje hebben we hier gehad, meer mag graag nog komen. Maar dankzij onze eigen beregeningspomp kunnen de groentes toch mooi groeien, en kunnen we deze week al weer drie eigen groentes in de pakketten doen, waarbij ook steeds weer een deel van de pakketten asperges kan krijgen. In de tunnelkassen zijn bijna alle gewassen van de eerste planting geoogst en is de ruimte weer vrij voor komkommers, courgette, rode puntpaprika, rode peper, klimbonen en tomaten.

Kathinka.

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Diverse sla	't Leeuweriksveld
Spinazie óf asperges	„
Raapstelen óf andijvie	„
Paprika	Wouters, Ens
Waspeen	via Polderfresh, N.O.P.

Week 21 verwacht: Kropsla, radijs of rucola, spinazie, deel van de pakketten: asperges,...

In week 21 leveren we alle pakketten één dag eerder dan normaal ivm. Hemelvaartsdag.

Beste klanten,

Als u de keuze kunt maken tussen bestellen in de webwinkel of zelf uw boodschappen bij ons in de winkel te doen, kom dan vooral in de winkel. Dat scheelt voor ons behoorlijk veel werk en in de winkel is het prima mogelijk om “coronaproef” de boodschappen te doen.

Voor wie het niet meer eens is met alle vergaande Corona-maatregelen: je kunt op de volgende site deelnemen aan een actie daartegen. <https://bondoverheidszaken.nl/Corona-openheid-en-aansprakelijkheid.html>

Crowdfundingsactie voor de uitbreiding van 't Leeuweriksveld.

Voor de aankoop eind juni zijn we al vergevorderd met de financiering. Er is nog minimaal € 10.000,- nodig, om de aankoop definitief te kunnen doen. Toch kan Stichting Mensen voor de Aarde prima nog wat meer leningen gebruiken om een kortlopende lening om te zetten in wat langer lopende lening(en).
 Giften: via de bd vereniging op
 IBAN: NL77TRIO 0212188771 t.n.v. Ver. voor BD-landbouw, onder vermelding van "Actie stichting Mensen voor de Aarde".
 (De BD-vereniging is erkend als ANBI). Je bijdrage wordt voor 100% besteed aan de koop van dit perceel.

Overweeg je om een lening te geven, neem dan contact met ons op.

voor recepten zie ook: www.leeuweriksveld.nl

Andijvie- of raapstelenstampot met hazelnoten en gebakken camembert

hoofdgerecht voor 2 personen

500 gr aardappels, 300 gr andijvie of 1 bosje raapstelen, melk, 1 ei, klontje boter, peper, nootmuskaat, zout, 100 gr gehakte hazelnoten, 150 gr camembert, 100 gr bloem, 120 gr paneermeel, 1 ei

Schil de de aardappels en kook ze gaar. Was de andijvie of raapstelen. Snijd de andijvie in reepjes en de raapstelen in stukjes van 2 cm. Snijd de camembert in punten. Klop 1 ei los. Wentel de camembert lichtjes door de bloem, vervolgens door het losgeklopte ei, daarna door het paneermeel. Maak een puree van de gare aardappels, melk, 1 ei, boter. Maak op smaak met peper, zout en nootmuskaat en warm de puree goed door. Schep de andijvie of raapstelen door de aardappelpuree en warm nog even door. Strooi de gehakte noten eroverheen. Bak de camembert goudbruin in de olie. Serveer de stampot met de camembert.

Salade met eikenbladsla

lunch-of bijgerecht voor 2 personen

200 gr krielaardappels, 125 gram gekookte linzen, 1/2 bosje verse peterselie, 3 eetl extra vierge olijfolie, 2 eetl citroensap, 1/2 eetl Dijon mosterd, 5 gr kappertjes, 1/2 krop eikenbladsla, 1/2 sjalot, peper, zout

Borstel de krieltjes schoon en snijd ze in gelijke stukken. Kook ze in ongeveer 10-15 minuten gaar en laat uitlekken en afkoelen. Was en droog de sla en scheur of snijd het in kleinere stukken. Laat de linzen uitlekken. Pel en snipper de sjalot. Hak de peterselie fijn. Meng de olie, azijn en mosterd tot een dressing. Voeg de sjalot, het grootste deel van de peterselie en de kappertjes toe. Breng verder op smaak met peper en zout. Meng de afgekoelde aardappeltjes met de dressing. Laat even staan. Verdeel de sla over 2 borden en verdeel de krieltjes en daarna de linzen hierover. Garneer met de rest van de peterselie.
Bron: <https://www.verseoogst.nl>

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 al dente. Maak de champignons schoon en snijd ze in stukjes/ plakjes. Was de spinazie goed in ruim water. Snijd de spinazie klein. Bak de champignons kort in een beetje olie in een hapjespan of koekenpan. Voeg de spinazie toe en laat het slinken. Voeg de uitgerpste teentjes knoflook toe en bak nog

even mee. Meng de crème fraîche erdoor en eventueel een scheutje witte wijn. Laat nog even inkoken. Maak op smaak met versgemalen peper.

Lekker met pittig gekruide tofu.

Gevulde paprika's met couscous

bijgerecht voor 2 personen

2 paprika's, 125 gr couscous, 1 kleine ui, 1 eetl. zwarte olijven zonder pit, 4 zongedroogde tomaten op olie, 1 potje kikkererwten (340 ml), 1 eetl. pijnboompitjes, 1 1/2 eetl. olijfolie, 1/2 groentebouillonblokje, 1/2 eetl. citroensap, zout en peper

Verwarm de oven voor op 180 °C. Was de paprika's, snijd het kapje met steel van de paprika's en verwijder de witte delen en de zaadjes, zodat je paprikabakjes overhoudt. Pel de ui en snij deze fijn. Halveer de olijven en snij de zongedroogde tomaatjes in kleine reepjes. Laat de kikkererwten uitlekken. Rooster de pijnboompitjes in een pan totdat ze lichtbruin zijn. Verhit de olijfolie in een pan en fruit de ui glazig op een zacht vuurtje. Roer er een verkruid groentebouillonblokje door. Breng het uienmengsel op smaak met peper en citroensap. Bereid de couscous volgens de aanwijzingen op de verpakking. Schep de couscous, het uienmengsel, de kikkererwten, de gedroogde tomaten en de olijven voorzichtig door elkaar. Breng op smaak met zout en peper. Vul de paprika's met het couscoumsmengsel bak ze ongeveer 30 minuten in de oven. Bestrooi met de pijnboompitjes.

Bron: www.dehippevegetarier.nl

Worteltjes met tijm en mosterd

bijgerecht voor 2 personen

500 gr waspeen, 25 gr boter, 150 ml groentebouillon, 75 ml droge witte wijn, 1 eetl tijm, 1 theel mosterdzaadjes, zout, zwarte peper
Wortels schoonmaken, in plakken snijden. Boter smelten in een kookpan, wortels toevoegen. Wanneer alle wortels met boter bedekt zijn, wijn en bouillon toevoegen. Aan de kook brengen, tijm, mosterd en zout toevoegen. Met deksel op de pan zachtjes 10-20 min koken. Wanneer er dan nog vocht over is, inkoken totdat de wortels licht glanzen en bedekt zijn met stukjes tijm en mosterd. Gemalen peper eroverheen strooien.

Wouter en Kathinka Kamphuis

Zandzoom 72, 7814 VJ Emmen

0591-381445

info@leeuweriksveld.nl

www.leeuweriksveld.nl

