



't Leeuweriksveld

Bijenzwerm

Afgelopen dinsdag was het weer zover: de bijen die bij ons op het erf staan, gingen zwermen. Deze keer had ik het geluk om dat van tamelijk dichtbij mee te maken. Ik was bezig, water naar het paard te brengen, toen ik bij de bijenstal een ongewoon hard gezoem hoorde. Toen ik ging kijken, hing er boven de stal een grote wolk bijen, en uit één van de kasten kwamen nog steeds meer bijen naar buiten. Dat zou weleens een zwerm kunnen zijn. Ik rende naar binnen, om onze imker te waarschuwen. Hij dacht eigenlijk, dat het nog geen zwerm kon zijn, maar eerder een groep jonge bijen, die de omgeving verkennen. Maar hij vroeg mij om de boel toch maar in de gaten te houden. Ik ging meteen weer kijken, en nu was er helemaal niets meer bij de kast, de bijen en het gezoem was weg. Nee gelukkig niet helemaal, want een stuk verder links hoorde ik het gezoem weer. En ja, bij de haag langs de paardenwei van de buurman was de zwerm (en dus geen jonge bijen) bezig, zich aan een eikentak te vestigen. Ze hingen daar mooi in een grote tros, ca 5 meter boven de grond.



Hoog, maar toch bereikbaar! De imker kon de tak een stukje doorzagen, en toen kwam de tak zachtjes tot op 2 m hoogte, en nadat hij wat kleine takken rond de zwerm afgeknipt had, kon hij de tros bijen met een flinke ruk in een korf schudden. De mooie rust was even weg, maar er hing nog steeds een flinke tros aan de tak. Waar zou nu de koningin zitten? Ook de rest van de tros kwam in een andere korf terecht, en de bijen bleven in de buurt. 'S avonds wou de imker nog de twee korven bij elkaar voegen, en daarbij waren de bijen nog bijna weer ontsnapt, dus het was weer een heel avontuur. Voor de bijen is het belangrijk, dat ze door de mens verzorgd worden, want in ons land zijn er in de winter te weinig goede plekken voor hun om te overleven. Kathinka.

Week 22, 30 mei 2018

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Asperges óf rabarber	't Leeuweriksveld
Koolrabi	„
Raapstelen Namenia	„
Ijsbergsla	„
Spinazie óf paksoy	„

Week 23 verwacht: Spitskool, bosbiet, rode bataviasla, andijvie, deel vd. pakketten: asperges,

Kerkdienst Arvo Pärt en Petris Vasks

3 juni om 10 uur in de Grote kerk in Emmen.

Kiezelpreparaat

Elke laatste zaterdag van de maand roeren en spuiten we het kiezelpreparaat. Door privé-omstandigheden is dat nu een week later, nl a.s. zaterdag: 2 juni. We beginnen om 7 uur, wie mee wil doen is van harte welkom, graag even aanmelden. Na afloop, plm. 10 u een lekker ontbijt met koffie.

Groene uitvaartmarkt

zaterdag 2 juni a.s. op het erf van 't Leeuweriksveld. Met oa. een afbreekbare urn van aardappelzetmeel, biologische hapjes, een duurzame uitvaart- kist of mand, een wade in plaats van een kist en begrafenissen in de natuur.

Tijdens de Groene uitvaartmarkt kunnen erfstukken gratis worden getaxeerd.

www.uitvaartlvida.nl

Agenda OKeE:

Kraam voor Biologische catering

2 juni bij de ecologische uitvaartmarkt op het erf van 't Leeuweriksveld.

Eten wat de pot schaft

27 juni, 18.00 uur, aanmelden tot 25 juni.

Opgave tot twee dagen tevoren, incl evt dieetwensen.

Aanmelden via info@oogstenkokeneneten.nl of 0619199934.

Op **zondag 3 juni** neemt **Smakelijk Erf** deel aan de landelijke ecotuindagen van Velt. Dit ecologisch beheerde erf is gelegen aan Vaart ZZ 171 in Nieuw-Amsterdam. Tussen 11.00 uur en 17.00 uur is iedereen welkom die meer wil weten over hoe je een gezonde, eetbare, diervriendelijke en natuurlijke tuin kunt inrichten en beheren op ecologisch wijze.

Voor recepten zie ook: www.leeuweriksveld.nl

Pasta met asperges en zalm

hoofdgerecht voor 2 personen

700 gr asperges, 125 gr pasta (bv penne), ½ citroen, 50 gr ricotta (kaas), 125 gr verse zalmfilet, enkele takjes verse basilicum

Boen de citroen schoon. Breng in een grote pan ruim water met zout aan de kook.

Schil de asperges met een dunschiller rondom van vlak onder het kopje naar beneden. Snijd de houtachtige uiteinden eraf en snijd de asperges in stukjes van 4 centimeter.

Doel de penne en de asperges in het kokende water en kook ze in 8-10 minuten gaar. Giet de pasta met asperges af. Rasp de schil van de citroen en pers de citroen uit.

Snijd de zalm in blokjes. Roer de ricotta met de citroenrasp, 1 eetl. citroensap en de zalm door de pasta en verwarm het geheel voorzichtig roerend 2-3 minuten op middelhoog vuur tot de zalm net gaar is.

Breng op smaak met zout en (versgemalen) peper en roer de helft van het basilicum erdoor. Schep de penne met asperges en zalm op twee borden en strooi de rest van het basilicum erover.

Raapstelensoepp met ei

bij- of hoofdgerecht voor 2 personen

1 eieren, 1½ bosuitje, 1 middelgrote aardappel, 15 gr boter, 500 ml tuinkruidenbouillon (van tablet), 1 bosje raapstelen

Eieren in 6-7 min. net hard koken. Bosuitjes schoonmaken en in ringetjes snijden. Aardappel schillen en in kleine blokjes snijden. In een (soep)pan boter verhitten. Bosuitjes en aardappelblokjes 2 min. zachtjes bakken.

Bouillon toevoegen, aan de kook brengen en op laag vuur ca. 10 min. laten koken. Paar raapstelen achterhouden voor garnering, rest grof snijden. Gesneden raapstelen 3-4 min. in soep laten meekoken. Eieren pellen en in plakjes snijden. Soep met staafmixer of in keukenmachine pureren. Op smaak brengen met zout en peper. Soep in twee diepe borden scheppen en garneren met plakjes ei en raapstelen. Lekker met toast en boter.

Bron: www.ah.nl

Ijsbergsla met ananas

bijgerecht voor 2 personen

½ krop ijsbergsla, 1 ananas, 1 rode ui, 3 eetl olijfolie, 1 eetl citroensap, zout, 1 eetl zoete chilisaus

Was de ijsbergsla en snijd deze in dunne reepjes. Snijd de rode ui in ringetjes. Maak de ananas schoon en snijd het vruchtvlees in stukjes. Meng de slareepjes met ananas en uiringen in een kom

door elkaar. Meng de olijfolie met citroensap, chilisaus en zout tot een dressing. Voeg de dressing toe aan het slamengsel en meng alles goed door elkaar.

Spinazie met kaas en noten

bijgerecht voor 2 personen

500 gr verse spinazie, 1 kleine ui, 1 teentje knoflook, 1½ eetl. (zonnebloem)olie, 1 grote of 2 kleine tomaten, 125 gr jonge kaas, zout, witte peper uit de molen, 100 gr cashewnoten

Spoel de spinazie enkele malen in ruim koud water. Maak de groente daarna zo droog mogelijk in een slacentrifuge of theedoek. Pel en snipper de ui. Snipper het teentje knoflook. Snijd de tomaten kruislings in, dompel enkele seconden in heet water en haal het vel eraf. Snijd het vruchtvlees in blokjes. Snijd de kaas in blokjes. Verhit in een wok de olie. Fruit de ui 2 minuten. Roer de knoflook er door en voeg 1 minuut daarna de spinazie in gedeelten toe. Laat alles onder voortdurend roeren en omscheppen 3 à 5 minuten bakken. Schep er daarna de tomaten en kaasblokjes door en voeg naar eigen smaak en inzicht wat zout en peper toe. Schep het gerecht daarna nog enkele malen om. Schep het spinaziemengsel in het midden van voorverwarmde borden. Strooi de cashewnoten erover. Lekker met warm en knapperig (volkoren) stokbrood of aardappelpuree.

Koolrabi met kerriesaus

bijgerecht voor 2 personen

1 grote of 2 kleine koolrabi's, 1 ui, snuffe zout, olie, 1 bouillonblokje, 2 of 3 theel. kerrie, 2 dl. melk, ½ eetl. maïzena of ander bindmiddel

Schil de koolrabi en snijd de koolrabi in blokjes. Pel en snipper de ui. Kook de koolrabi in 10 tot 15 min. beetgaar. Giet de koolrabi af, vang het kookvocht op. Fruit de ui met de kerrie in olie en voeg er 2 dl. koolrabivocht, de melk en het bouillonblokje aan toe. Goed mengen. Bind de saus met maïzena en serveer ze over de koolrabi. Heerlijk bij bulgur of een andere gekookte graansoort. Variatie: gebruik geen kerrie, maar roer een ruime eetlepel (kant en klare) basilicumpesto door de saus.

Wouter en Kathinka Kamphuis

Zandzoom 72, 7814 VJ Emmen

0591-381445

info@leeuweriksveld.nl www.leeuweriksveld.nl

Triodosbank: NL60 TRIO 0212 3737 65 tnv.

't Leeuweriksveld, Emmen

