



't Leeuweriksveld

Carbon farming – iets nieuws?

We kunnen altijd op twee manieren de wereld in-kijken:

1.er zijn heel veel problemen die de mens veroorzaakt, of:

2.er zijn zoveel mooie oplossingen, die de mens maakt.

Vraag is natuurlijk: zijn er meer problemen of meer oplossingen? Of zijn sommige oplossingen misschien weer nieuwe problemen of omgekeerd?

Je kunt van alles horen over het klimaat en met name het CO2 probleem. De landbouw speelt daar ook zijn eigen rol in. Nu is er een nieuwe oplossing: carbon farming, of te wel een landbouw, die koolstof in de grond bindt, zodat het niet als CO2 de lucht in kan. Er zijn proeven met van alles in verschillende landen, boeren kunnen zich aanmelden voor advies of als pilot en de Rabobank wil zelfs geld beschikbaar stellen. Ik word dan toch even nieuwsgierig, wat carbon farming inhoud. Een greep uit de doelen:

Groenbedekkers en onderzaai (bv. van gras bij maïs) maximaal inzetten

Een verruimde teeltrotatie toepassen

Organische mest gebruiken

Compost gebruiken

Grasland aangepast beheren (bron: www.innovatiesteunpunt.be/nl/projecten/carbon-farming)

Eerlijk gezegd lijkt dat verdacht veel op de biologische manier van landbouwen, dus er wordt al enigzins aan oplossing gewerkt. Het laatste punt: grasland aangepast beheren vond ik ook nog in andere zin spannend. Het idee is om meer en langdurig grasland aan te leggen in het hele landbouwlanschap, want hoe vaker je de bodem openbreekt, hoe meer CO2 en ook andere stoffen vrijkomen. Op langdurig grasland kun je dan uitstekend grote grazers zoals runderen, schapen en geiten houden. Zo krijg je een mooie gemengde landbouw met minder intensieve vee- en plantenteelt, gezond voor mens, dier, plant en klimaat, hoe mooi is dat.

En dan voeg ik zelf nog één eraan toe: meer bomen!

Kathinka.

Week 25, 23 juni 2021

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Rode bataviasla	't Leeuweriksveld
Peulen	”
Koolrabi	”
Komkommer	”
Rode kool	”

Week 26 verwacht: Sla, bosbiet, spitskool,

A.s. zaterdag: Kiezelpreparaat: elke laatste

zaterdag van de maand Geïnteresseerden

kunnen na aanmelding deelnemen, aantal plaatsen beperkt, we beginnen om 7u.

Seminar over sociale driegeleding

Van 16-18 juli a.s. organiseren we weer een

seminar over sociale driegeleding op 't

Leeuweriksveld. Neem voor meer info en

aanmelding contact met ons op!

Hout

Heeft u nog oud hout dat u kwijt wilt en dat geschikt is voor de kachel? Ernstjan en Jonathan

(twee van de 'nieuwe bewoners' op 't

Leeuweriksveld) halen het graag bij u op. Laat

het ons weten via info@leeuweriksveld.nl

'Eten wat de pot schaft' op 30 juni is vol. Geen nood, we gaan lekker door, nu alles weer mag.

De volgende aanschuiftafel is op 21 juli. U kunt

zich opgeven via info@oogstenkokeneten.nl of

0619199934, Alberta Rollema

Vakantie/Afwezigheid melden:

Tip: laat tijdens uw vakantie of afwezigheid een ander genieten van uw pakket.

Tijdelijk geen pakket? Geef dit dan vóór het

weekend aan ons door, per e-mail of telefonisch.

Op een melding per e-mail ontvangt u van ons

altijd binnen een week een bevestiging. Als u

geen bevestiging ontvangen heeft, is uw

afmelding niet geldig! Een opmerking bij een

bankoverschrijving geldt niet als geldige

afmelding.

voor recepten zie ook: www.leeuweriksveld.nl

Komkommersalade met dille en mosterd

bijgerecht voor 2 personen

½ komkommer, 2 takjes verse dille

Dressing: 1 eetl extra vierge olijfolie, 2 eetl sinaasappelsap, 1 eetl honing, 2 theel mosterd, 2 theel balsamicoazijn

Was de komkommer en snijd de komkommer in dunne plakjes. Hak de dille fijn. Meng de ingrediënten voor de dressing, meng ook de dille erdoor en maak op smaak met peper en zout. Meng de dressing door de komkommer. Lekker met vis (met dille) en gebakken aardappeltjes.

Sla met komkommer en tomaten

bijgerecht voor 2 personen

½ krop sla, ½ komkommer, 2 tomaten, ½ rode ui, ½ teen knoflook, 1 ei, 1½ eetl olijfolie, 1½ eetl rodewijnazijn, ½ theel zout

Snijd de tomaten en de knoflook in stukjes. Meng de knoflook, azijn en het zout in een kom, roer tot het zout is opgelost. Meng de tomaten erdoor, laat 20 min. staan. Kook het ei in 8 minuten hard. Pel het ei en snijd het in de lengte in partjes. Was de kropslabladeren, laat uitlekken en leg ze in een schaal. Snijd de komkommer in plakjes. Pel de ui en snijd deze in dunne ringen. Leg de komkommer en de uiringen op de sla. Haal de tomatenpartjes uit het knoflook-azijnmengsel en leg ze op de salade. Zeef het knoflook-azijnmengsel en vang het vocht op. Roer het met de olijfolie tot een dressing. Leg de eipartjes op de salade en besprenkel met de dressing.

Bron: www.ah.nl

Gegrilde koolrabi met bieslookboter

bijgerecht voor 2 personen

2 kleine koolrabi's of 1 grote, 50 gr zachte roomboter, zeezout naar smaak, 5 sprieten bieslook, ½ theel. kerriepoeder, 1 eetl. citroensap

Koolrabi schillen en in dunne plakken snijden. Grill voorverwarmen. Koolrabi op een rooster 10 min. grillen. De plakken halverwege omdraaien. Bieslook fijn knippen. Boter met een vork mengen met zout, bieslook, kerrie en citroensap. Hete koolrabi serveren met een klontje kruidenboter.

Tagliatelle met peultjes en chorizo

hoofdgerecht voor 2 personen

150 gr peultjes, 1 sjalotje, ½ rode paprika, 1 lente-uitje, 200 gram tagliatelle of andere pasta, 1 eetl zonnebloemolie, 1 klein teentje knoflook, 1 theel geraspte gemberwortel, 1 eetl groentebouillon, ½ eetl honing, ½ eetl fijngehakte koriander of bieslook, chorizo naar smaak, zout en peper

Was de peultjes en verwijder eventuele draden.

Kook de peultjes 3 minuten. Giet ze af en spoel er koud water over. Pel het sjalotje en snipper deze. Verwijder van de paprika de zaadlijsten en snijd het vruchtvlees in blokjes. Snijd het lente-uitje in smalle ringetjes en de chorizo in reepjes. Kook de pasta volgens de gebruiksaanwijzing op het pak. Verhit de olie en bak hierin het sjalotje en de paprikablokjes 3 minuten. Voeg 1 geperst klein teentje knoflook en de geraspte gemberwortel toe en bak het geheel nog 2 minuten. Schep de peultjes, de chorizo, de groentebouillon, de honing, de lente-uitjes, peper en zout erdoor. Warm goed door. Bestrooi het gerecht met bieslook of koriander.

Gemarineerde rode kool met appel

bijgerecht voor 2 personen

1 kleine rode kool van 500 gr, 1½ dl. rode wijn of bessensap, ½ theel. tijmblaadjes, 1 of 2 kruidnagels, ½ kaneelstokje, ½ ui, 25 gr. boter, 1 appel, zout, peper

Verwijder de buitenste bladeren van de kool, snijd de kool in vieren en schaf de stukken in dunne sliertjes. Schenk de wijn of bessensap in een kom en schep de rode kool met tijm, kruidnagel en kaneel erdoor. Laat de kool bij kamertemperatuur ca. 2 uur marineren. Pel en snipper de ui. Smelt boter in een braadpan en fruit de ui zachtjes glazig. Schep de rode kool uit de marinade en laat het even uitlekken. Schep het dan in de pan. Laat alles ca. 10 min. smoren. Schil de appel en snijd hem in kleine stukjes. Voeg appel en een deel van de marinade aan de kool toe en stoof alles in ca. 30 min. gaar. Laat het vocht langzaam verdampen. Breng het op smaak met zout en peper.

Wouter en Kathinka Kamphuis

Zandzoom 72, 7814 VJ Emmen

0591-381445

info@leeuweriksveld.nl

www.leeuweriksveld.nl

