



Aardedans en boek

Afgelopen zaterdag hadden we dan de Aardedansers te gast. Acht enthousiaste kunstenaars, die hier op onze brink een prachtige voorstelling gegeven hebben, we zijn nog steeds aan het nagenieten. Goede muziek, mooie choreografieën, diepte en lichtheid met de aarde in het middelpunt. Het zou kunnen, dat de één of ander besloot om niet te komen, want het weer was wisselvallig! Ik bedacht me later, dat ik bij de eerste aankondiging weken geleden schreef: “de aarde vragen we om het passende weer”. Ja dat is wat je dan krijgt, want de aarde (en alles wat op haar leeft) heeft nou eenmaal water nodig. En uiteindelijk was dat juist het mooie, dat het weer echt een rol had in de voorstelling. Bij de meest pittige bui werd de voorstelling even onderbroken en ging iedereen 5 minuten schuilen, maar daarna ging de warme zon alles weer drogen. De workshop vooraf vond voor een deel binnen plaats, maar ook dat was precies goed. Ik zou zeggen: laten we onze beslissingen wat minder van Buienradar laten afhangen 😊

Ook de entourage eromheen was zeer geslaagd, we hebben deze dag als een groot cadeau ervaren, want we hebben ook weer van alles mogen ontvangen: sponsoring bij het eten, voor de dansers, hulp bij de voorbereiding, zo heeft iemand geduldig de hele brink gemaaid, iemand anders daarna al het gemaaidde gras afgevoerd (wat nu als mulch bij de komkommers ligt), er zijn tenten opgebouwd, wegwijzers geplaatst en stoelen en tafels neergezet, heel veel dank aan allen die meegeholpen hebben. En dan is er ook nog het boek!!



John van uitgeverij Nearchus liep al een tijd met het plan rond, om een bundel van onze mooiste columns uit te brengen, en dat is nu gelukt. Het is echt een mooi geheel geworden, al zeggen we het zelf. Van onze inmiddels meer dan 850 pakketbrieven (sinds 2007) heeft hij 85 columns uitgekozen.

U kunt het boek via ons bestellen of in de winkel kopen. Prijs: € 15,-
We zijn er best een beetje trots op. Een mooi moment voor 20 jaar 't Leeuweriksveld.

Kathinka.

Week 25, 19 juni 2024

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Rode eikebladsla	't Leeuweriksveld
Broccoli óf koolrabi	„
Peultjes	„
Andijvie	„
Bosje selderie	„
Trostomaat	Ecoveg, Erica

In week 26 verwacht:

Sla, courgette, spitskool, ...

Podcast

Er is een podcast gemaakt van 'Digging deeper' een interview met Wouter over onze boerderij en het ideaal: grond is geen koopwaar. De link om het te beluisteren:

https://open.spotify.com/episode/0ZrUV9NmSI89amOCOYSqWk?si=hZ6fGCUKSn2RLA9_sTujJg

Kiezelpreparaat 2024: dit jaar roeren en spuiten we elke derde vrijdag van de maand kiezel. De volgende keer is **vrijdag 21 juni om 7u**. Als u zich aanmeldt, kunt u meedoen.

Het komende, elfde **seminar** op 't Leeuweriksveld onder leiding van **Heidjer Reetz** en met medewerking van Jan van Gils en Wouter Kamphuis, heeft **klimaatverandering** als onderwerp. Is de door ons fossiele brandstofverbruik veroorzaakte CO2-uitstoot inderdaad de grote boosdoener? We willen dit vraagstuk zo goed mogelijk van alle kanten belichten, zowel natuurwetenschappelijk als geesteswetenschappelijk. Van 26 juli 19u t/m 28 juli 13u a.s., meer info en aanmelding bij Wouter.

Ons nieuw geïntroduceerde zelfoogstabonnement is succesvol begonnen. Voor wie ook interesse heeft: een abonnement kan op elk moment ingaan, begint altijd met een proefmaand en is, als je daarna besluit door te gaan, exact een jaar geldig.

Eten wat de pot schaft

Heeft twee maanden zomerpauze. Weer terug:

Woensdag 28 augustus 18 uur op

't Leeuweriksveld.

€ 20,-/pp. info@oogstencokeneneten.nl

voor recepten zie ook: www.leeuweriksveld.nl

Sla met rode kool en rozijnen.

Paar slabladeren, handje rode kool, 2 eetlepels rozijnen, 1 el Citroensap, 0,5 thlpl honing, 2 el olijfolie, walnoten of zonnebloempitten.

Week de rozijnen minstens 10 minuten in een beetje warm water. Snijd of rasp de rode kool zeer fijn, hoe fijner hoe beter. Ongeveer een hand vol. Meng de rode kool met de rozijnen. Meng de Citroensap met het zoetmiddel en de twee eetlepels olijfolie. Kneed deze dressing door de rode kool. Doe er naar wens een snuf zout en peper bij en wat walnoten. Pak een mooi plat bord. Schik daar wat slabladeren op. Verspreid de rode kool hierover en tot slot wat (geroosterde) noten. Versier met goudsbloem.

Rode kool met groene crèmesaus van slabladeren

0,5 rode kool, 2 ui, 1 tn knoflook. Voor de crèmesaus: 1 krop sla, olijfolie, 1 tn knoflook, 2 dl water, 2 tl tahin, 1 tl Citroensap, sesamzaadjes.

Verwarm de oven voor op 150 graden. Snijd de rode kool doormidden en de harde kern eruit. Haal nu voorzichtig de bladeren van de krop. Verhit water en blancheer de rode kool bladeren (even koken totdat ze soepel en makkelijk te bewerken zijn) zo'n 10 minuten. Was de slabladeren en laat uitlekken. Snijd de slabladeren klein. Snijd het knoflookteentje klein. Verhit olijfolie en fruit de sla met de knoflook. Roer er na twee minuten 2 theelepels tahin, een kleine theelepels Citroensap en 2 dl water door. Laat een tijdje al roerend sudderen tot het een geheel is en er een saus ontstaat. Snipper de ui en fruit in olie en doe na zo'n twee minuten de fijngesneden knoflook erbij. Vet een ovenschaal in met olie. Bedek de bodem van de ovenschaal met een aantal geblancheerde rode kool bladeren. Verspreid de ui en knoflook en daarover een laag groene crèmesaus. Dan weer wat rode kool bladeren, ui en saus. Herhaal tot je ingrediënten op zijn en eindig met saus. Bak 20 tot 25 minuten in de oven. Rooster wat sesamzaadjes en strooi over het gerecht voor het serveren.

Pannenkoekjes met andijvie

150 gr bloem, 1 tl bakpoeder, ½ tl bicarbonaat, 2 el zoetstof naar keuze (agave, suiker), 250 ml (soja)melk, 50 gr (soja)yoghurt, handvol andijvie, snufje zout

Doe alle droge ingrediënten voor de pannenkoekjes in een kom en roer goed door elkaar. Was en snijd de andijvie, gebruik een handvol van de gesneden groente. Mix met een staafmixer alle vloeibare ingrediënten samen met de andijvie. Roer deze saus door de droge ingrediënten en meng goed. Vet een koekenpan in met plantaardige boter of kokosolie en gebruik ongeveer een flinke eetlepel per pannenkoek. Bak ze goudbruin aan beide kanten en serveer met jam en wat vers fruit.

Kikkererwten met ui, bleekselderij en kerrie

1 struik bleekselderij, 100 gram kikkererwten, 2 rode ui, 1 tl kerrie, 1 tl paprikapoeder, 1 el rijst- of appelstroop, 1 el olie, snuf zout.

Week de kikkererwten en kook ze gaar of koop een potje met gare kikkererwten. Snijd de selderij (met blad) in kleine stukjes. Snipper de uien. Fruit de ui zo'n twee minuten in olie. Die dan de bleekselderij erbij met een bodempje water, de stroop en de kruiden en stoof het geheel gaar op zacht vuur in ca 10 minuten. Roer op het laatst de gare en uitgelekte kikkererwten erdoor. Breng op smaak met zout.

Tomatensoep

500 gram tomaten, 2 el olijfolie, 2 uien, 1 teen knoflook, 1 cm gember, 1 waspeen, 1 klein potje tomatenpuree, 1 tl verse of gedroogde tijmblaadjes, bouillonpoeder, 1 tl suiker, peper en zout, naar wens wat (slag)room.

Snipper de ui en knoflook en fruit (eerst) de ui en knoflook. Rasp de gember en snijd de peen in kleine blokjes. Doe beiden na ca 4 minuten bij de ui. Snijd de tomaten in stukjes. Doe na twee minuten, samen met de tomatenpuree, erbij in de pan. Doe de tijm erbij. Schenk er 1 liter water bij en wat bouillonpoeder. Kook 15 minuten op laag vuur. Doe er suiker bij en mix alles fijn met een staafmixer. Breng op smaak met zout en peper. Serveer met een kannetje slagroom erbij.

Andijvie uit de oven

250 gr andijvie, 1 ons gehakt, 1 ons spekblokjes, olijfolie, 100 gr crème fraîche, 1 teen knoflook, 2 eieren, 125 gr geraspte kaas, zout en peper, 200 gram aardappelen in schijfjes.

Verwarm de oven voor op 175°C. Breng water aan de kook en laat de aardappelschijfjes zo'n vijf minuten meekoken. Haal uit de pan. Verhit een koekenpan, bak de spekjjes. Snipper de knoflook en voeg toe, schep uit de pan met een schuimspaan. Bak daarna het gehakt in het spekvet. Was en snijd de andijvie in reepjes. Als het gehakt gaar is kan de andijvie erbij. Laat het slinken en blus met een heel klein beetje water. Roer de crème fraîche met de eieren los en roer de kaas erdoor, eventueel wat zout en peper erbij. Draai het vuur uit en roer het crème fraîche mengsel door de andijvie. Schep dit in een ovenschaal en beleg met de aardappelschijfjes, strooi de spekjjes erover en nog een handje kaas en bak dit 40 minuten in de oven.

Wouter en Kathinka Kamphuis

Zandzoom 72, 7814 VJ Emmen

0591-381445

info@leeuweriksveld.nl

www.leeuweriksveld.nl

