



Dikke bui

Het was al weer een tijdje droog geweest en er waren steeds voorspellingen, dat de regen zou komen, maar dan hoorde je dat in Weiteveen 60mm regen in een uur gevallen waren, of dat het in Hoogeveen lekker geplensd had, maar bij ons bleef het bij een beetje motregen of een heel klein buitje van 2mm. Wouter had dan wel uitgerekend, dat dat toch zo'n 120 stuks Ibc-containers water waren voor onze 6 hectare, maar feitelijk was het gewoon droog. Ze zeggen, dat het iets met de Hondsrug is, en dat de wolken dan omhoog trekken, of "beneden" langs Erica/Klazienaveen/Weiteveen trekken, we zien dan in het zuiden de donkere wolken voorbijgaan.

Maar afgelopen weekend hadden we dan toch geluk: Er was net een heus schaaktournooi gaande in onze woonkamer, en zes mannen waren zo verdiept in het spel, dat het water al door de openstaande deur naar binnen zwiepte, zonder dat iemand de deur dicht deed. Het was een flinke bui, even kon je het einde van de akker niet meer zien en een uur later stonden er nog overal plassen op het land. De net geplante herfst- en winterprei is nu supergoed aangegoten en alles is weer mooi vochtig. Uit Wouters berekeningen kwam naar voren, dat deze bui zo'n 1740 Ibc- containers water heeft opgeleverd. (gelukkig zonder containers eromheen) Alleen de kippen moeten nu hun zandbad op de akker missen.

Zo kan de berekening nog even uit blijven staan tot genoeg van de mensen, die dan geen buizen hoeven te slepen.

Kathinka.

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.

Kiezelpreparaat elke laatste zaterdag v/d maand om 7u

Week 27, 7 juli 2021

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Rode of groene bataviasla 't Leeuweriksveld

Komkommer

„

Tuinbonen

„

Snijbiet

„

Venkel

„

Koolrabi

„

Week 28 verwacht: Sla, bospeen?, groenselderij, witte kool,..

Gezocht/Gevraagd: Leen- of deelauto (of brommer of scooter), voor ong. 3 maanden.

Omdat ik tijdelijk in Nederland ben en mijn auto nog in het buitenland is én ik nogal afgelegen woon, ben ik opzoek naar een tijdelijk vervoersmiddel! Wie heeft een auto te leen (evt. tegen kleine vergoeding) of wil een auto delen (omgeving Zwartemeer)? Waarschijnlijk tot half september. Mocht je iets weten dan hoor ik het graag, je kan mij bereiken via saskia@hoeverosmerta.nl Alvast bedankt!

Oproep van een klant:

Oppas gezocht voor huis, tuin en dieren

In de periode van 30 juli tot 22 augustus gaan wij op vakantie. We zijn op zoek naar een oppas voor onze kippen, kat en tuin. We wonen op een mooie plek vlakbij het Slenerzand. Vakantiegevoel gegarandeerd:) Wij horen het graag als je interesse hebt om de hele periode of een deel te komen!

Groetjes, Laura (lkwant81@hotmail.com)

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!

'Eten wat de pot schaft' op 21 juli, 18.30 uur;

een buffet in de boerenschuur, met een 3 gangen biologisch vegetarisch menu. Neem uw eigen bord en bestek mee; stoelen hebben we genoeg. U mag aanschuiven. We maken een wasstraat, maar u kunt natuurlijk ook thuis afwassen. Bijdrage: € 15,- pp en drankjes € 2,50. Opgave (evt met dieetwensen) tot 18 juli

info@oogstenkokeneten.nl of 06-19199934

Alberta Rollema

voor recepten zie ook: www.leeuweriksveld.nl

Sla met komkommer, perzik en honing-mosterddressing

bijgerecht voor 2 personen

½ krop sla, ½ komkommer, 1 perzik, 75 gr geitenkaas

Dressing: 4 eetl olie, 2 eetl. wijnazijn, 1 theel. mosterd, 1 theel. honing, zout en peper, wat bieslook

Was de sla en laat het goed uitlekken. Was de halve komkommer, halveer hem in de lengte en snijd de komkommer in schuine plakken. Schil de perzik en snijd het vruchtvlees in plakjes. Verwarm de grillpan en bestrijk deze met iets olijfolie. Grill de perziken aan beide kanten 2 minuten. Snijd de bieslook fijn. Meng dit met de overige ingrediënten voor de dressing. Verdeel de sla met komkommerplakken over 2 borden. Schenk de dressing erover. Verdeel de perziken over de sla en verkruimel de geitenkaas erover.

Koolrabisalade

bijgerecht voor 2 personen

1 koolrabi, 1 appel, 50 gr rozijnen, 50 gr gehakte walnoten, 50 gr geitenkaas, 2 eetl. gehakte peterselie, 1 flinke scheut olijfolie, sap van 1 citroen, peper en zout naar smaak

Schil de koolrabi en rasp deze. Rasp de appel (met schil). Laat uitlekken in een zeef. Rasp de geitenkaas. Was de rozijnen. Meng alle ingrediënten door elkaar, strooi de peterselie erover.

Knolvenkel met pasta en garnalen

hoofdgerecht voor 2 personen

2 stuks knolvenkel, 100-200 gr garnalen (Hollandse zijn het lekkerst, roze kan ook), 200 gr macaroni, 1 ui, 125 ml crème fraîche

Was de knolvenkel en snijd de stengels en het kontje eraf. Snijd de rest in stukjes. Kook de knolvenkel in 10 minuten gaar in een bodempje heet water. Kook de macaroni klaar volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking. Snijd de ui en fruit deze even in olie in een koekenpan. Wanneer de ui en knolvenkel klaar zijn, voeg deze bij elkaar in één pan en voeg de crème fraîche toe. Warm deze 2 à 3 minuten mee. Voeg als laatste de garnalen toe en warm deze heel kort mee. Schep de macaroni op twee borden en verdeel het venkel/garnalenmengsel erover.

Tuinbonenschotel

hoofdgerecht voor 2 personen

600 gr tuinbonen, 1 ui, 500 gr aardappelen, 100 gr bacon of gerookte tofu, evt. verse koriander of dille, olijfolie, (vers gemalen) zwarte peper, zout

Open de peulen door met twee duimen op de bolle kant te drukken. Rits ze langs de middennaad verder open met de duim en wip de bonen uit de peul. Kook de bonen in water 5 tot 10 min. en laat daarna uitlekken. Schil of schrap de aardappelen, snijd ze in blokjes en kook ze in een beetje water en zout bijna gaar. Pel en snipper de ui. Fruit de ui in olie. Snijd de bacon of gerookte tofu in blokjes en laat het meebakken. De tuinbonen toevoegen en de aardappelblokjes erdoorheen mengen en nog even meebakken. Vers gemalen peper erover strooien. Schep er vlak voor het opdienen de verse koriander of dille door.

Roergebakken snijbiet met geitenkaas

bijgerecht voor 2 personen

1 bosje snijbiet, ½ rode ui, 1 sneetje (oud) witbrood, 50 gr verse geitenkaas, 1-2 eetlepels olijfolie, 1 teentje knoflook, zout en peper

Snijd het brood in blokjes, zonder de korsten. Pel de knoflook en hak deze fijn. Verhit in een wok of koekenpan de helft van de olie en bak hierin de helft van de knoflook 1 minuut. Voeg de broodblokjes toe en bak deze in 2 minuten bruin. Laat deze croutons op keukenpapier uitlekken. Was de snijbiet in ruim water en laat uitlekken. Snijd de stelen van de snijbiet in kleine stukjes van een halve centimeter bewaar apart. Snijd het blad grof en bewaar apart. Pel en snipper de ui. Verhit de rest van de olie in een wok en fruit de ui en de rest van de knoflook 2 minuten. Voeg de snijbietstelen toe en bak deze 3 minuten mee. Voeg daarna het blad toe en bak het nog een minuut of 5 of tot het zacht is. Giet het vrijgekomen vocht af. Snijd de geitenkaas in blokjes. Breng de snijbiet op smaak met zout en peper (en eventueel een scheutje olie). Verdeel de geitenkaas en de croutons over de snijbiet en serveer direct.

Bron: www.odin.nl

Wouter en Kathinka Kamphuis

Zandzoom 72, 7814 VJ Emmen

0591-381445

info@leeuweriksveld.nl

www.leeuweriksveld.nl

