



Klei en zand

Afgelopen weekend waren we op bezoek bij onze dochter, die nu stage loopt op biologisch dynamische boerderij de Novalishoeve op Texel. Naast dat het zowiezo heerlijk is, om even op een eiland te zijn met strand en zee voor de voeten, hebben we ook nog een mooie inkijk in de boerderij mogen hebben van onze dochter en van de boer. Het is in alle opzichten een gemengd bedrijf met een hele mooie kudde melkkoeien, wat kippen en varkens, grasland, akkerbouw, tuinbouw, zorg, camping en daarnaast verschillende verwerkende bedrijven zoals winkel en terras, bakkerij, zuivelmakerij, ijsmakerij, een houtwerkplaats, oesterzwammenkweek en hekkenmakerij. Op het terras een stuk taart of een ijsje nuttigen is zeer aan te bevelen.

De grond daar is voornamelijk klei en ook dat is ten opzichte van onze zandgrond hier echt een andere wereld. De momenten, dat je het land kan bewerken, zijn veel schaarser, omdat nat snel te nat is en droog snel te droog. Veel gewassen konden pas veel later gepoot en gezaaid worden dan op het zand, maar een paar weken droger weer zorgden al voor een soort cementlaag op de akker. Het voordeel is een natuurlijke vruchtbaarheid, minder onkruid, en de gewassen, die onder goede omstandigheden de grond in gingen, staan er dan ook weelderig bij. In de groentetuin is ook een mooi stuk bloementuin, waar al veel volop in bloei stond. Er is ook veel zorg voor de biodiversiteit, zo zijn op veel plekken de slootranden breder gemaakt met zwakkere hellingen, waar mooie planten groeien en de jonge weidevogels meer overlevingskansen hebben. Bij ons hier op het zand was afgelopen week weer een topweek met een rijke oogst voor de pakketten, de winkel, collega's en de groothandel, een stuk gras is gemaaid en ingekuuld, 10.000 preiplanten zijn de grond ingegaan. De laatste asperges zijn op, maar nu zijn er volop bonen in alle soorten en maten: sperziebonen, spekbonen en snijbonen. De tomaten beginnen rood te kleuren en wij hier op het zand waren nu blij met de regen van deze dagen, anders hadden we alweer met buizen moeten slepen.

Kathinka.

Week 27, 3 juli 2024

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Krop- of ijsbergsla	't Leeuweriksveld
Witte kool	„
Courgette	„
Venkel	„
Nieuwe aardappels (Frieslander)	„

In week 28 verwacht:

Sla, bonen, komkommer, nieuwe uien, bospeen?

OPEN DAG BLAUWE BESSENGAARD

Zaterdag 20 juli 11 – 16 uur

Kom kijken in de gaard, dit jaar hangen er héél veel blauwe bessen en ook het ander fruit groeit.

Een mooie plek met veel sfeer.

Kiezelpreparaat 2024: dit jaar roeren en spuiten we elke derde vrijdag van de maand kiezel. De volgende keer is **vrijdag 19 juli om 7u**. Als u zich aanmeldt, kunt u meedoen.

Het komende, elfde **seminar** op 't Leeuweriksveld onder leiding van **Heidjer Retz** en met medewerking van Jan van Gils en Wouter Kamphuis, heeft **klimaatverandering** als onderwerp. 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

“Voeten op de grond, idealen in het hart”



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. Ook heel geschikt om cadeau te geven! U kunt het boek via ons bestellen of in de winkel kopen. Prijs: € 15,-

voor recepten zie ook: www.leeuweriksveld.nl

Knolvenkel uit de oven

400 gram knolvenkel, een scheut gembersiroop, een scheut olijfolie voor bakken en braden, snuf zout en een snuf peper.

Snijd de harde stelen van de knolvenkel en een stukje van de bodem. Snijd de knol in vieren en de harde kern eruit. Breng een pannetje met water aan de kook en blancheer de kwart-knollen een kleine tien minuten. Verwarm de oven voor op 180 graden. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Doe een scheut gembersiroop, een scheut olijfolie, wat zout en peper in een kom en klop tot een geheel. Smeer dit mengsel op de venkelknollen en zorg dat er ook wat tussen de bladeren sijpelt. Zet de knollen op de bakplaat en 15 tot 20 minuten in de oven. Controleer of ze gaar zijn en anders nog wat langer in de oven. Je kunt de knollen halverwege draaien. Lekker met een stukje vlees (-vervanger) en puree.

Kropsla met feta en druiven

1 kropsla, 2 ons feta, 1 ons druiven, 1 tomaat, wat tijm, bieslook en basilicum en peper, olijfolie extra vierge, een eetlepel mayonaise en een scheutje balsamicoazijn. Wat nootjes zoals walnoten, amandelschaafsel, zonnebloempitten of pijnboompitten. Gekookt eitje

Was de sla en laat uitlekken. Pak een kom en verbrokkel de feta. Was de druiven en doe bij de feta in de kom. Snijd de tomaten in kwarten, de steelaanzet eraf (is hard) en de kwarten in drieën. Doe erbij in de kom. Rits tijm van de takken (als je verse gebruikt) en snijd de bieslook in stukjes. Doe een scheut olijfolie bij het mengsel, een scheut balsamicoazijn en een eetlepel mayonaise. Scheur de sla in stukken en doe in de kom. Strooi er wat peper over en hussel alles door elkaar. Versier met de nootjes, een gekookt eitje (in de lengte in vier partjes – twee keer doormidden- snijden) en wat blaadjes basilicum.

Nieuwe aardappelen uit de oven

1 kg nieuwe aardappelen, rozemarijn, 4-8 knoflooktenen, zout, olijfolie bakken en braden.

Was de nieuwe aardappels en snijd ze in gelijke stukken. Breng een pan met water aan de kook en doe daar de in stukken gesneden aardappelen in. Laat zo'n 5 minuten koken en nog even staan in het hete water. Verwarm de oven voor op 200 graden. Pak een bakplaat, leg er bakpapier op. Haal de aardappelpartjes uit het water en laat goed uitlekken. Verdeel de partjes over de bakplaat. Strooi er wat zout over en hussel olijfolie door de partjes. Leg er wat knoflooktenen tussen (hoe meer je van knoflook houdt des te meer tenen...) en wat rozemarijn. Bak de partjes in 20 tot 30 minuten bruin. Lekker met sla.

Courgettesoep voor 2 dagen

1 courgette, groenselderij, maggiplant of laurierbladeren, 2 theelepels mosterd, ui bouillonpoeder, 2 tenen knoflook, 1 ons champignons, salie bladeren (als je hebt), 1 l water.

Snij de ui in kleine stukjes en fruit in een soeppan met wat olie en boter. Was de groenselderij en snijd de stengels en het blad in grove stukken. Fruit mee met de ui. Plet de knoflooktenen en snijd fijn. Doe in de soeppan. Snijd de courgette in stukken en doe erbij. Roer door elkaar met wat bouillonpoeder. Giet er een liter water bij. Nu kunnen de laurierbladeren (twee) of maggiplant erbij en wat salie bladeren. Doe er twee theelepels mosterd bij en breng aan de kook. Snijd de champignons in kleine stukjes en fruit twee minuten al roerend op hoog vuur in olijfolie met wat zout en peper. Als de soep een half uurtje heeft gesudderd, kun je alles fijnmalen met de staafmixer. Proef en breng op smaak. Doe de champignonstukjes door de gepureerde soep. Lekker met een afbakbroodje met bijvoorbeeld wat kaas.

Witte kool salade met rozijnen en appel

Een halve witte kool, 1 appel, beetje citroensap, 50 gram rozijnen, 0,5 eetlepel honing, 1 eetlepel mayonaise, 0,5 eetlepel appelazijn, 0,5 eetlepel olijfolie, zout en peper, snuffe kerrie, beetje peterselie, 100 ml zure room, geschaafde amandelen, peterselie

Snijd de witte kool ragfijn (hoe fijner hoe lekkerder). Doe in een kom met wat zout en peper. Kneed een beetje door elkaar (wordt het wat zachter van) en zet even aan de kant. Week de rozijnen zo'n 10 minuten in lauw water. Snijd de appel in kleine stukjes en meng met wat citroensap. Meng een halve eetlepel honing, 1 eetlepel mayonaise met een halve eetlepel appelazijn en een halve eetlepel olijfolie. Klop er zout, peper, een snuffe kerrie en de zure room door. Meng deze dressing met de witte kool en de appel. Versier met wat fijngesneden peterselie en amandelschijfjes (kun je roosteren).

Aardappel in aluminiumfolie in een vuurtje

Een nieuwe aardappel wassen, in folie wikkelen en in vuur leggen. Na een klein uurtje is het wel gaar. Maak wat kruiden boter (roomboter met bieslook bijvoorbeeld), dat is er heerlijk bij.

Wouter en Kathinka Kamphuis
Zandzoom 72, 7814 VJ Emmen
0591-381445

info@leeuweriksveld.nl
www.leeuweriksveld.nl

