



't Leeuweriksveld

Open dagen

Dit jaar willen we jullie weer uitnodigen voor open dagen op 't Leeuweriksveld. Er zijn hier nu zoveel verschillende mensen met zoveel verschillende bedrijven, kunsten en andere mooie bezigheden, dat u hieronder meerdere data zult aantreffen:

Als eerste is de **Open Dag van de Blauwe bessengaard op zaterdag 24 juli van 11 tot 16 uur**. Familie Besselink nodigt u uit om een kijkje te nemen in de bessengaard: We hebben voornamelijk blauwe bessen, maar ook ander plukfruit. Maak op de open dag een wandeling door onze mooie pluktuin of pluk zelf uw eigen blauwe bessen. Verser kan niet! Het blauwe bessen-plukseizoen is vanaf 24 juli t/m half september. De Open Dag is de start van het plukseizoen 2021.

Eind augustus willen we jullie uitnodigen voor een **Open dag op ons mooie erf: zaterdag 28 augustus van 10 – 16 uur**. Sinds de aankoop van het buurperceel vorig jaar in juni hebben we hard gewerkt, om op ons "mini-ecodorp" een grote brink aan te leggen, die zich uitstekend leent voor een feest met muziek (er is veel muzikaal talent onder de bewoners hier!), kraampjes, en ook de mogelijkheid tot zelfoogsten.

En tenslotte willen de **Appelpersers** weer bij ons langskomen op **Zaterdag 25 september**. Ook op deze dag is de boerderij open voor iedereen, kun je uiteraard je eigen appels laten persen tot heerlijke sap en is er ook de mogelijkheid om zelf te oogsten. Dus zet de data alvast in je agenda, meer info volgt binnenkort.

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.

Week 28, 14 juli 2021

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Krop- of ijssla	't Leeuweriksveld
Bospeen	„
Witte kool	„
Groenselderij	„
Bosui	„

Week 29 verwacht: Sla, bospeen, koolrabi,...

Kiezelpreparaat elke laatste zaterdag v/d maand om 7u

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 Sleenerzand. Vakantiegevoel gegarandeerd:) Wij horen het graag als je interesse hebt om de hele periode of een deel te komen! Groetjes, Laura (lkwant81@hotmail.com)

'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

Selderijzalade met dadels

bijgerecht voor 2 personen

1 bleekselderijstengel, 1 appel, 2 à 3 dadels, ¼ citroen, 1 sinaasappel, 50 gr (Emmentaler) kaas
Ontpit de dadels en snijd ze in stukjes. Schil de appel, verwijder het klokhuis en snijd de appel in stukjes. Snijd de kaas in blokjes. Was de selderij en snijd deze in stukjes. Houd blaadjes apart. Pers de citroen en de sinaasappel en vang het sap op. Giet het sap over de selderijstukjes. Meng de appel, dadels en kaas erdoor. Versier met de selderijblaadjes.

Bron: www.de-eekhoorn.com

Salade met mango of meloen

bijgerecht voor 2 personen

1 klein kropje sla, 1 mango en/of halve meloen, grof gehakte walnoten of hazelnoten, evt. een plakje gemengde kiemen

Dressing: 4 eetl olijfolie, 2 eetl. azijn of citroensap, 1 theel. zachte honing of diksap, 1 theel. mosterd, peper en zout

Was de sla en laat ze goed uitlekken. Scheur de sla in kleinere stukken en leg ze in een schaal. Maak de meloen schoon, snijd er smalle partjes van. Schil de partjes en snijd deze in blokjes. Snijd de mango doormidden en schil de vrucht. Snijd het vruchtvlees in stukjes. Meng de mango en/of meloen dit door de sla. Rooster de gehakte noten in een droge koekenpan. Klop de sladressing en meng deze met de helft van de geroosterde noten door de salade. Was evt. de kiemen, leg ze luchtig op de salade en strooi er de rest van de noten over.

Bosuisoep met room

bijgerecht voor 2 pers

½ eetl boter, 175 gr aardappels, 3 bosuien, 500 ml kippenbouillon, 75 ml slagroom, zout, peper, 1 theel nootmuskaat, 1 eetl verse peterselie

Schil de aardappels en snijd ze in blokjes. Was de bosui en snijd deze fijn. Hak de peterselie fijn. Smelt in een soeppan de boter en bak de aardappel met het wit van de bosui en de helft van het groen van de bosui 3-4 minuten op zacht vuur. Voeg de bouillon toe en kook de soep in 10-15 minuten gaar. Pureer de soep met een staafmixer tot een gladde, lichtgebonden soep. Roer de slagroom erdoor en breng op smaak met zout, (versgemalen) peper en de nootmuskaat. Bestrooi met het groen van de bosui en de peterselie.

Bron: www.ah.nl

Worteltjes in kruidensaus

2 personen

*400 gr wortels. 20 gr boter, ½ eetl olijfolie
1 klein teentje knoflook, 1 eetl gemengde verse kruiden (bijv. peterselie, basilicum en majoraan),
2 eetl slagroom*

Maak de wortels schoon en snijd ze in stukjes.

Kook de wortels in water met zout in ongeveer 10 minuten gaar. Laat uitlekken. Hak de kruiden fijn. Smelt de boter met de olie in een koekenpan op laag vuur. Bak de teen knoflook op niet te hoog vuur in 5 minuten goudbruin; roer vaak. Haal de knoflook eruit. Bak de wortels 2 minuten in de koekenpan in de knoflookolie. Roer er de kruiden, wat zout en peper en de slagroom door. Laat alles 10-15 minuten pruttelen tot de saus is ingekookt. Als de saus te dik is, meng er dan wat lauw water of melk door. Haal het gerecht van het vuur en zet het warm op tafel.

Bron: www.okokorecepten.nl

Exotische rode kool

bijgerecht voor 2 personen

½ rode kool, 1 ui, 1 teentje knoflook, 2 eetl kokosolie, 50 gr geraspte kokos, 200 ml water, 1 kardemompeul, gemberpoeder, karwijzaad, 1 sinaasappel, 1 banaan

Pel en snipper de ui en de knoflook. Was de rode kool en snijd de kool in smalle reepjes. Schil de sinaasappel en snijd de partjes in stukjes. Plet de kardemom.

Verhit 1 eetlepel kokosolie in een pan en fruit hierin de ui en de knoflook, samen met de kardemom, een beetje gemberpoeder en een beetje karwijzaad. Voeg de rode kool, sinaasappel en geraspte kokos toe. Bak even kort. Voeg het water toe en laat op een middelhoog vuurtje ongeveer 20 minuutjes sudderen met het deksel op de pan. Haal het gare rode-koolmengsel uit de pan. Verhit de resterende kokosolie en snij de banaan in de lengte doormidden. Bak de banaan kort aan beide kanten. Meng het rode-koolmengsel er weer door. Lekker met rijst of gebakken aardappelen en loempia's.

Tip 1: Voor een smeuijger mengsel kun je wat kokosmelk toevoegen.

Tip 2: Je kan de banaan ook gewoon door de rode kool roeren.

Wouter en Kathinka Kamphuis

Zandzoom 72, 7814 VJ Emmen

0591-381445

info@leeuweriksveld.nl

www.leeuweriksveld.nl

