



't Leeuweriksveld

Verhuizen, wonen en dit soort dingen

Vorige week zaterdag was het dan zo ver: de nieuwe bewoners van ons buurhuis Zandzoom 70 konden in het huis intrekken. Tenminste, zo was de planning. Want de vertrekkende buurman had, om het netjes te zeggen, nog niet alles op orde. Gelukkig waren we met 12 mensen samengekomen en zo hebben er een aantal van hun de hele dag spullen op en neer gereden, naar de stort en naar het nieuwe huis. Zo is onze nieuwe vrachtwagen ook meteen ingewijd als verhuiswagen, 4 keer ging die vol. Ondertussen kreeg het huis een heel grondige schoonmaakbeurt en kwamen de eerste dozen van de nieuwe bewoners. Bij al het gesjouw en gepoets werd er heel wat gefilosofeerd over het nut van hebben van spullen, klein of groot wonen en waarom je soms van iets zo moeilijk afstand kan doen. Vooral als je lang op één plek woont, komen de spullen bijna van zelf! Afgelopen week hadden we ook bezoek van Han. Hij reist de hele zomer door Nederland in zijn grote Mercedesbus en biedt zijn hulp aan bij onderhoud en reparatie van alles, wat maar technisch is. Heerlijk, al onze voertuigen, van de trekker tot de kruiwagens lopen weer (als) gesmeerd. En ook heerlijk om te zien, hoe hij juist met een minimum aan spullen kan leven. Als je namelijk rondtrekt is het natuurlijk heel onhandig om veel spullen te hebben. En toch ben ik als boer wel heel graag op een vaste plek, samen met de planten en dieren, die ook behoorlijk honkvast zijn.

Kathinka.

Week 31, 29 juli 2020

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Rode eik-, batavia- of kropsla 't Leeuweriksveld
Rode kool „
Cherrytomaatjes +tomaat+basilicum „
Andijvie óf groenselderij „
Courgette óf komkommer „

Week 32 verwacht: Rode biet, sla, tomaten, snijbiet, ...

Kiezelpreparaat

Normaal elke laatste zaterdag van de maand, nu voor één keer de eerste zaterdag (van september) spuiten we het kiezelpreparaat over de gewassen die op dat moment bezig zijn de oogstbare delen te vormen. Dit preparaat bevordert de voedingswaarde en de smaak. Bij dit werk merk je dat je goede energie aan het verspreiden bent. De eerstvolgende keer is op zaterdag 5 september om 7 uur 's ochtends. Belangstellenden kunnen deelnemen, aanmelding gewenst.

Eten wat de pot schaft

Een buffet in de boerenschuur, met een 3 gangen biologisch vegetarisch menu. Elke laatste woensdag van de maand op 't Leeuweriksveld. Kosten € 15,- pp en drankjes € 2,50. Max 30 personen. Let op: in augustus is er geen eten wat de pot schaft, de volgende keer is op 30 september. Aanmelding en info bij Alberta Rollema: info@oogstenkokeneten.nl, 06-19199934

Workshop fermenteren met Mina Bahnini op 't Leeuweriksveld

In deze workshop gaan we knoflook, citroen en roomboter fermenteren volgens grootmoeders recept. Aanmelden kan via info@habous-shopping.com of telefonisch via 06-15396114. Prijs: € 49,95 Zaterdag: 22-08 – 26-09 – 24-10 – 21-11 – 12-12, tijd: 11.00-14.00 uur

voor recepten zie ook: www.leeuweriksveld.nl

Andijvie met kruidig gehakt

bijgerecht voor 2 personen

1 krop andijvie, 200gr (vegetarisch) gehakt, 1 ui, 1 knoflookteentje, 1 beschuit, 1 ei, 1 theel majoraan, ½ theel paprikapoeder, ½ theel kerriepoeder, 1 theel sambal, zout en peper, klontje boter

Was de andijvie en laat deze goed uitlekken. Snijd de andijvie in repen. Pel en snipper de ui en knoflook. Verkruimel de beschuit. Meng ui, beschuitkrumels, knoflook, ei, sambal, kruiden en zout en peper door het gehakt. Bak het gehakt in de boter rul in een grote pan. Voeg nu de andijvie toe en stook deze in 5 tot 10 minuten beetgaar.

Lekker met aardappelpuree.

Bron: www.smulweb.nl

Pastasalade met tomaatjes

voor 2 personen

150 gram fusilli, 125 gram cherrytomaatjes, ½ bol buffelmozzarella, 2 eetl olijfolie, 1 eetl citroensap, peper, zout, basilicumblaadjes naar smaak, 1 eetl pijnboompitten

Bereid de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking met zout naar smaak. Meng de olijfolie en het citroensap, en voeg peper en zout naar smaak toe. Na het afgieten de pasta direct afspoelen met koud water en mengen met de dressing. Snijd de cherrytomaatjes in achten en de buffelmozzarella in kleine blokjes. Meng de rest van de ingrediënten door de pasta. Smaakt zowel warm als koud.

Bron: www.ditisitalia.nl en www.allesoveritaliaanseten.nl

Stamppot met appel en groenselderij

bijgerecht voor 2 personen

500 gr vastkokende aardappels, 1 struik groenselderij, 1 appel, 50 ml melk, 15 gr boter, 25 gr walnoten

Schil de aardappels, snijd ze in stukken en kook ze in water met zout ca. 20 minuten. Snijd de selderij (ook het blad) in stukjes van ½-1 cm en kook deze in water met zout 2 minuten. Was de appel, verwijder het klokhuis, snijd de appel in kwarten en deze in dunne schijfjes. Hak de walnoten grof. Verhit de melk en voeg dit samen met de boter bij de aardappels. Stamp de aardappels tot een grove puree met een pureestamper en schep er de groenselderij, de appel en de walnoten door. Breng op smaak met peper en zout. Lekker met gebakken vis.

Bron: mijnreceptenboek.nl

Rode kool-pastaschotel

hoofdgerecht voor 2 personen

125 gr volkoren macaroni, 225 gr rode kool, 40 gr rozijnen, 15 gr pijnboompitten, 1 kleine ui, 1 eieren, klein scheutje melk, 20 gr Parmezaanse kaas, 50 gr belegen kaas, ½ eetl gehakte verse tijm, olie, zout, peper

Was de rode kool en snijd 225 gram ervan fijn.

Kook de macaroni gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking en laat het uitlekken. Verwarm de oven voor op 200 graden. Pel en snipper de ui. Was de rozijnen. Fruit in de olie de ui en tijm tot de ui glazig is. Voeg de rode kool, de rozijnen en de pijnboompitten toe en breng ze op smaak met zout en peper. Dek de pan af en laat alles 5 minuten zachtjes smoren; af en toe roeren. Roer de Parmezaanse kaas en tweederde van de geraspte kaas er door.

Vet een ovenschaal in en klop de eieren samen met een scheutje melk los. Schep de helft van de macaroni in de ovenschaal. Verdeel het koolmengsel er over. Verdeel de rest van de macaroni over het koolmengsel, giet de losgeklopte eieren erover en bestrooi met de rest van de kaas. Zet de schaal 20 minuten in de oven op 200 graden tot het goudbruin is.

Sla met tonijn

bijgerecht voor 2 personen

½ krop sla, 1 ei, 1 kleine tomaat of 2 cherrytomaatjes, ¼ komkommer, ½ blikje tonijn op water of olie

Dressing: 50 ml volle yoghurt, ¼ theel. mosterd, ¾ eetl citroensap, 1 eetl. olie, zout, peper, 5 gr verse bieslook

Kook het ei hard en laat afkoelen. Pel het ei en snijd deze in plakjes. Was de sla, laat goed uitlekken en scheur de bladeren. Was de tomaat en komkommer en snijd ze in plakjes of stukjes. Giet het blikje tonijn af. Knip de bieslook fijn. Meng de ingrediënten voor de dressing en maak op smaak met zout en peper. Meng de sla met de tomaat, komkommer en tonijn en de dressing. Garneer met de plakjes ei.

Bron: www.smulweb.nl

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

info@leeuweriksveld.nl

www.leeuweriksveld.nl

