



Concert met Cafe Wehmut op 't Leeuweriksveld 10 september 2022

Café Wehmut is een Amsterdamse muziekgroep die eigen Nederlandstalige nummers speelt en zingt. Met percussie, gitaar, viool en zang ontstaat een swingende, meeslepende en weemoedige mix van liedjes, met invloeden van Klezmer tot Mali-blues en van (Vlaamse) Folk tot Brel.

Poëtische luister-, lach-, en huilliedjes.

Café Wehmut bestaat uit: Eva Zwaving – viool/zang, Michel van Dijk – gitaar/zang, Jean Koolen – gitaar/zang en Jochen Hachgenei – percussie.

Meer info: <https://www.michelvdijk.nl/muzikant> en op Facebook: Café Wehmut

Aanvang 20u – kosten € 15,- graag reserveren

Zomerse dagen vervolg

En het blijft maar heet. Wel goed voor onze graanoogst, afgelopen week is de haver, de emmer en een groenbemestermengsel van rogge, winterwikke en wintererwten gedorst. De haver gaat meteen naar de graanpool, de emmer zit nu in de droogkist. Het graan op zich zelf was wel droog, maar bij het dorsen kwam heel veel groene meldezaad mee, die de boel weer vochtig maakte. Van het groenbemestermengsel hebben we nu weer een mooie voorraad aan eigen zaadgoed. Zaterdag werd het stro geperst en volgens mij hebben we nog nooit zo mooi droog stro naar binnen gehaald. Zaterdag was toch überhaupt een bijzondere dag: de loopeend heeft zeven kuikens uitgebroed, die sprekend op badeendjes lijken en we kregen in de avond een super plaatselijke regenbui op ons land, waardoor het toch even weer een stuk lekkerder afkoelde. Menig klant keek er maandag verbaasd van op, toen we vertelden, dat we hier écht regen hebben gehad.

Kathinka.

<https://www.nieuweoogst.nl/nieuws/2022/08/16/meino-smit-boeren-wurgen-zichzelf-terwijl-er-veel-geld-aan-ze-woordt-verdiend>

Kom nu blauwe bessen plukken! De oogst is rijkelijk, ze smaken heerlijk en zijn o zo gezond. € 7,50/kg als u ze zelf plukt (Tegen € 14,-/kg als u ze in de winkel koopt)

Week 33, 17 augustus 2022

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

IJsbergsla 't Leeuweriksveld

Div bonen óf andijvie „

Koolrabi „

Venkel „

Prei, courgette, rood pepertje „

Week 34 verwacht: Sla, snijbiet, waspeen, bonen (cherry) tomaten, ...

Zaterdag 20 augustus roeren en spuiten we weer het **kiezelpreparaat**, u kunt zich aanmelden om mee te doen, aanvang 7u. Daarna dit seizoen nog één keer, op 17 september.

Vacature voor de appelsapdag 24-9 a.s:

Wie wil de volgende taak overnemen: voor de appelsapdag kunnen mensen zich aanmelden. Hiervoor moet dan een schema gemaakt worden: hoeveel mensen komen met hoeveel appels, wie is wanneer aan de beurt bij de pers, en dit soort dingen. Je hebt een beetje organisatietalent nodig, maar het is goed te doen, lijkt je dat wat, meld je bij ons.

Workshop fermenteren In deze workshop gaan we Touma Im'ragda (geferm. knoflook), Hamed M'raqed (geferm. citroen) en S'men (geferm. roomboter) maken volgens Marokkaans grootmoeders recept. Wat u tijdens de workshop heeft bereid, krijgt u in drie weckpotten mee naar huis, Hierin blijft de inhoud jaren houdbaar. Op 't Leeuweriksveld op volgende **zondagen: 21 augustus, 25 september, 23 oktober van 13- 17 uur.** € 49,95 voor een workshop
Aanmelding en info bij Mina Bahnini, info@habous-shopping.com of 06-15396114

Waarheid of onwaarheid

"Nadenken kunnen we allemaal, maar nadenken is iets anders dan het denken dat ons het vermogen geeft onderscheid te maken tussen waarheid en onwaarheid".

Aan de hand van het boek van Mieke Mosmuller. Leer denken! * gaan we in 13 bijeenkomsten van een uur aan de slag met de teksten en oefeningen die je dan thuis voortzet. De opzet van elke bijeenkomst is het bespreken van de oefening en het uitwisselen van ervaringen met de oefening. Vanaf week 37 t/m week 50 (uitgezonderd de herfstvakantie), op dinsdagmorgen of nog nader te bepalen, in Emmen. Info en aanmelden vóór 1 september: info@driegeleding.nl

*<https://www.uitgeverij-occident.nl/nl/boeken/filosofie/leer-denken-9789075240610>

Zomerprei

500 g prei, 1 potje à 180 g basilicumspread, 50 g olijven, 4 el. geraspte kokos, verse basilicum, olijfolie.

Prei in de lengte halveren, uitspoelen, klein snijden en in 5 à 10 min gaar stoven in olie en een klein scheutje water. Olijven in ringetjes snijden.

Basilicum in stukjes scheuren. Olijven, basilicumspread, kokos en basilicum door de prei roeren.

Venkel-koolrabi-appelsalade

1 venkelknol, 1 koolrabi, 1 appel, 3-4 medjoul dadels, 50 g geraspte kokos, 100g g yoghurt, 50 g walnoten, 100 g druiven, sap van 1/2 citroen, beetje zout en peper

Ontdoe de venkel van het groen en hou apart. Snij de koolrabi, appel en venkel in jullienne (in dunne reepjes). Snij de dadels in kleine stukjes. Rooster de kokos in een droge koekenpan gelijkmatig goudbruin. Doe in een schaal en zet apart. Doe hetzelfde met de walnoten. Rooster in een droge koekenpan en zet apart. Klop een dressing van de yoghurt met het citroensap, wat versgemalen zwarte peper en de helft van de geroosterde kokos. Doe de groente in een mooie schaal. Roer de dressing erdoor en schep de rest van de geroosterde kokos er doorheen. Leg de dadel en appel erop en strooi de noten erover. Tot slot nog wat venkelgroen en de gehalveerde druiven erover. Voeg zout en peper naar smaak toe.

Wokschotel met rijst en bonen

bijgerecht voor 2 personen

2 kopjes (pandan)rijst, 150 gram paddestoelen (bv. shiitake en/of kastanjechampignons), 1 middelgrote ui, 250 gr spek- of andere bonen, 50 gr ongezouten cashewnoten, kruiden (zoals gemberpoeder (djahé) of gemalen korianderzaad (ketoembar)), ketjap manis

Zet een pan met water op. Haal de uiteinden van de spekbonden en breek ze in twee of drie stukken. Was de spekbonden en kook 10 minuten. Pel en snipper de ui en snijd de paddestoelen in schijfjes. Sperziebonen afgieten. Water koken voor de rijst. Rijst hierin gaar koken. Verhit ca. 1½ eetl olie in een wok. Ui 2 minuten fruiten. Paddestoelen toevoegen. Al omscheppend een paar minuten bakken. Doe dan de spekbonden erbij. Blijf roerbakken tot de rijst klaar is. Giet de rijst af en voeg dit bij de groente in de wok. Schep goed om. Doe nu de kruiden (naar smaak) erbij en wat ketjap. Goed omscheppen. Schep op de borden en garneer met de cashewnoten.

Maaltijdsalade met ijsbergsla

bij- of hoofdgerecht voor 2 personen Let op: 1 dag van tevoren bereiden!

½ krop ijsbergsla, ¼ rode ui of ½ gele ui, 125 gr. bacon, 100 gr. champignons, 75 gr. geraspte kaas, 2 eieren, 150 gr. doperwtten (diepvries of uit pot), mayonaise

Was en droog de sla en pluk deze klein. Pel en snipper de ui. Bak de bacon tot ze knapperig is en verkruimel ze. Maak de champignons schoon en snijd ze in plakjes. Neem een grote slabak en leg onderop de ijsbergsla, vervolgens de ui, dan de (bevroren) doperwtjes, champignons, de verkruimelde bacon, de kaas en de eieren. Dek het geheel af met de mayonaise, goed uitgestreken tot in de hoeken. Zet de salade afgedekt een nacht in de koelkast - 10 tot 12 uur. Schep de salade voor het opdienen goed door elkaar. Serveren met stokbrood en roomboter of/en kruidenboter. Lekker met een soepje vooraf.

Snijbonen

Sommigen hebben snijbonen in hun goentepakket gekregen. Sommigen denken misschien nu: help, wat moet ik hiermee, ik heb ook niet zo'n mooi apparaatje om ze fijn te snijden en ik wil ze ook niet inpekelen voor de volgende kerst. (grapje) Vanuit mijn Duitse komaf zeg ik, dat ik snijbonen de meest lekkere bonen vind en je kunt er zo ongeveer alle bonengerechten mee maken, gewoon niet al te klein snijden ☺ Kathinka.

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

info@leeuweriksveld.nl
www.leeuweriksveld.nl

