



't Leeuweriksveld

Werk aan de winkel

Een week geleden hadden we bezoek van Hans-Piet en Maria, die met hun caravan een week op ons erf logeerden. Maar dan niet zomaar als vakantiegangers, maar met hun bedrijf "B(D) erf en karweitje" hebben zij hier krachtig de handen uit de mouwen gestoken.

De winkel heeft een grondige grote beurt gekregen: de groentekoelcel die onderdeel is van de winkel, heeft een paar vierkante meter erbij gekregen, zodat nu veel meer mensen tegelijk groente en fruit kunnen halen. Daarvoor moest de tussenwand in de koelcel eruit gesloopt worden. Gelukkig had buurman Ernstjan net een zaag gekocht voor precies dit materiaal, anders was het erg moeilijk geworden. Verder is er een nieuw schap bijgekomen, om ook het groeiend assortiment aan droogwaar te kunnen opbergen en de doorgang naar de schuur heeft een goede hordeur gekregen, want het vorige ding viel toch van ellende uit elkaar en iedereen had altijd ruzie ermee.

Het was even extra druk, omdat we af en toe hand- en spandiensten gingen verlenen, en zo nu en dan om de gereedschappen heen moesten lopen, maar het resultaat was dan ook prachtig! Daarbij komt ook, dat zij dit gewoon voor ons gedaan hebben tegen kost en inwoning, en van de mooie gesprekken met elkaar hebben we allen genoten, want zij kennen de B(D)- wereld door en door. Dankbaar kijken we erop terug. De laatste klus was dan nog, om alle droogwaar weer een nieuwe (zinvolle) plek te geven; wat één zo'n nieuwe plank niet allemaal teweeg brengt! Een nieuwe klant, die die week ervoor voor het eerst kwam, vroeg, of we elke week de producten op een andere plek zetten? Ik kon haar geruststellen, dit was na 12 jaar de eerste keer, dat de hele indeling nieuw was.

Week 34, 19 augustus 2020

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Rode eikebladsla 't Leeuweriksveld

Paksoy	„
Bospeen	„
Koolrabi óf spekbonen	„
Tomaten	„

Week 35 verwacht: Chinese kool, rode biet, sla, ...

Kiezelpreparaat

Normaal elke laatste zaterdag van de maand, nu voor één keer de eerste zaterdag (van september) roeren en spuiten we het kiezelpreparaat. De eerstvolgende keer is op zaterdag 5 september om 7 uur 's ochtends. Belangstellenden kunnen deelnemen, aanmelding gewenst.

GEZOCHT: Huisoppas

Voor de duur van 1 jaar (evt. 2) ben ik op zoek naar een bewoner voor een vrijstaand huis, omgeving Emmen, met 6000m2 grond. Inc. verzorging dieren (katten, bijen, kleinschalige kippenhouderij). Voor meer informatie mail naar: saskia@hoeverosmerta.nl

Natuur- of lichtwezens bij de Drentse hunebedden.

Op zondag 13 september. Verdere informatie en aanmelding over de hunebeddentocht rond Emmen via <https://www.natuurlijkewezens.nl/> De tocht begint om 11 uur bij Noord-Sleen en ongeveer 17 uur sluiten we af; voor wie dat wil met een gezamenlijke maaltijd. Voor overige info Cecile 06- 52594394

Eten wat de pot schaft

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

Zoetzure koolrabi

bijgerecht voor 2 personen

1 koolrabi, 1 ui, een handje rozijnen, ½ appel, een scheutje olie, 1 sinaasappel, 1 eetl.

citroensap, 1 eetl. honing of diksap, 1 theel.

kerriepoeder, ½ theel. korianderpoeder,

mespuntje kaneel, peper en zout, 1 eetl.

fijngeknijpte verse kruiden zoals peterselie,

(citroen)tijm, citroenmelisse en pepermunt

Schil de koolrabi en snijd ze in stukjes. Pel en snipper de ui. Snijd de appel in stukjes. Pers de sinaasappel uit en vang het sap op.

Fruit de ui met de kerrie en koriander in olie.

Voeg de koolrabi en appel toe en laat ruim 10

min. stoven tot ze bijna gaar is. Voeg dan de

rozijnen, honing/diksap, citroensap en

sinaasappelsap toe en laat nog een 5 min. stoven.

Maak op smaak met kaneel, peper en zout. Bind

het vocht eventueel met een bindmiddel. Garneer deze koolrabischotel met verse tuinkruiden.

Worteltjes met rijst en falafelballetjes

hoofdgerecht voor 2 personen

400 gr worteltjes, scheutje olie, 1 teentje

knoflook, 1 theel. korianderpoeder, 1 theel.

gemberpoeder, peper en zout, een handje

rozijnen, 1 pak falafelmix of 150 gr

gehaktballetjes, 150 gr rijst

Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking. Maak ondertussen de wortels schoon en snijd ze in plakjes.

Pers de knoflook. Bak de wortelplakjes samen met knoflook en specerijen in een scheutje olie.

Voeg een scheutje water en de rozijnen toe en laat

5 minuten sudderen. Kneed van de falafelmix

kleine balletjes of platte koekjes (volg het recept op de verpakking) en frituur deze in

zonnebloemolie. Of bak de gehaktballetjes.

Meng de wortels met de rijst, rozijnen en falafel- of gehaktballetjes.

Ovenschotel paksoi en champignons

hoofdgerecht voor 2 personen

400 gr aardappelen, boter om in te bakken, 1

teen knoflook, 1 ui, 250 g (kastanje)champignons,

1 paksoi, 2 eieren, 2 theel. kerrie, peper en zout

Oven voorverwarmen op 220°C. Aardappelen schillen, in plakken snijden, 5 min. koken en afgieten. Ui pellen en snijden. Knoflook pellen en

persen. Champignons schoonvegen, in plakken

snijden. Ui en knoflook fruiten in wat boter. De champignons enkele minuten meefruiten.

Het kontje van de paksoi snijden, de paksoi

wassen, in repen snijden en 2 min. blancheren in

ruim kokend water, afgieten en uit laten lekken.

Eieren loskloppen en met het ui-

champignonmengsel door de paksoi scheppen.

Op smaak brengen met zout en kerrie.

Ovenschaal invetten met boter. Aardappelplakken

in de ovenschaal doen en paksoi-eimengsel

erover verdelen. Ongeveer 25 min. in de oven

bakken.

Pasta met tomaten en spek

hoofdgerecht voor 2 personen

400 gr tomaten, 1 rode paprika, ½ Spaanse

peper, 30 gr mager rookspek, 1 teentje

knoflook, 150 gram (volkoren) macaroni,

tijm, 10 blaadjes basilicum, 2 eetl geraspte

oude 30+ kaas

Was de tomaten en snijd ze in stukken. Maak

de paprika schoon en snijd deze in blokjes.

Verwijder van het stukje peper de pitjes en

snijd het pepertje klein. Snijd het spek in

reepjes. Bak in een wok of braadpan het spek

langzaam uit. Snijd het teentje knoflook klein

en bak het kort mee. Voeg de stukken tomaat,

de blokjes paprika en de peper mee en laat dit

tenminste 10 minuten zacht smoren. Kook

intussen in ruim water de macaroni volgens

de gebruiksaanwijzing op de verpakking.

Maak de tomatensaus op smaak met peper en

tijm en roer op het laatst de gescheurde

basilicumblaadjes er door. Serveer de saus

met de pasta en strooi geraspte oude 30+ kaas

erover.

Bron: www.voedingscentrum.nl

Sla met pruimen

bijgerecht voor 2 personen

1 kleine krop sla, 60 gr feta, 4 stevige pruimen

Dressing: 4 eetl. olijfolie, 2 eetl.

(appel)wijnazijn, 1 uitje gesneden, 1 theel. verse

tijm

Slabladeren wassen en droogslingeren in een

theedoek. Bladeren kleiner snijden. Pruimen

wassen en in plakjes snijden (kan om de pit

heen). Feta in blokjes snijden en alles door de sla

scheppen. Dressing kloppen van de ingrediënten

en door de sla scheppen.

Wouter en Kathinka Kamphuis

Zandzoom 72, 7814 VJ Emmen

0591-381445

info@leeuweriksveld.nl

www.leeuweriksveld.nl

