



## 14 oktober: Oogstfeest en appelsapdag op 't Leeuweriksveld

Zoals onze gewassen tijd nodig hebben om te groeien en te rijpen, zo hebben bij ons ook de plannen voor een feest wat tijd nodig om te rijpen. Maar nu kunnen we jullie ook met gepaste trots uitnodigen voor ons oogstfeest op zaterdag 14 oktober 2017 van 10 tot 16 uur.

't Leeuweriksveld verandert voor één dag in een zelfpluktuin, waar u van alles zelf kunt oogsten voor “zelfoogstprijzen” Beleef de rijkdom van de herfst. Er is keuze uit aardappels, prei, diverse soorten sla, andijvie, spruitjes, spitskool, witte, groene en rode kool, boerenkool, palmkool en suikermais. Ook heel leuk om samen met uw kinderen te doen!

Verder is er op die dag van alles te doen en te beleven:

Op het erf staat een mobiele sap-pers, waar u meegebrachte appels kunt laten verwerken tot heerlijke sap. (Aanmelden voor de sap-pers is noodzakelijk.)

Er zijn kraampjes, rondleidingen over de boerderij en lekker eten. Dit jaar met een barbecue voor “vleesies, vegies en vegas”.

De laatste lootjes van Stichting Mensen voor de Aarde worden verkocht en op deze dag is dan ook de trekking, waar we zullen zien, wie er in de prijzen gevallen is.

We sluiten de dag feestelijk af met een optreden van “Northern Lighs”, waar ik al een paar jaar met veel plezier in meespeel. Het is vrolijke muziek met piano, gitaar, bas, viool en zang, en we spelen onversterkt.

Kathinka.

## Week 37, 13 september 2017

### Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Suikermais	't Leeuweriksveld
Rode bataviasla	”
Knolvenkel	”
Andijvie	”
Palmkool	”

**Week 38 verwacht:** Sla, suikermais, witte kool, stengelui, .....

~Zingen en Dansen ~

*Mantra's zelf zingen en samen bewegen.  
opgeven kan nog net!!*

**Zondag 17 september.**

**Locatie:** – 't Leeuweriksveld'

**Tijd** – Inloop om 13.30 (Koffie en thee)

**Bijdrage:** €17,50 per keer\* (\*Sparen voor korting)

info en opgave: Eleonora Helderma

06-18887523 of [etmhelderma@gmail.com](mailto:etmhelderma@gmail.com)

### MICHAELSVIERING IN SLEEN

28 september 14.00-17.00 uur

Een creatieve en meditatieve werkmiddag bij Femmie Timmerman en Gerard Reijngoud.

Met inleiding, gesprek en beeldend werken.

Opbrengst deels voor Stichting mens en aarde.

Kijk voor meer info. op

[www.deroosnatuurzuiverehuidverzorging.nl](http://www.deroosnatuurzuiverehuidverzorging.nl)

### Agenda OKeE:

23 september, workshop zuurkool maken, 15 euro, 10.30 - 12.30 uur

**(wij kregen vorig jaar een proefpot, echt heerlijk! Kathinka)**

27 september, Aanschuiftafel, eten wat de pot schaft, 18.00 tot ca 19.15 uur, 10 euro

30 september, workshop pesto maken, 15 euro, 13.30 / 15.30 uur

Opgave en meer info via [info@oogstenkokenen-eten.nl](mailto:info@oogstenkokenen-eten.nl) of 06-19199934,

Alberta Rollema

### Zondag 1 oktober: preparaten maken

Op zondag 1 okt maken we weer het hoornmest- en de compostpreparaten. Geïnteresseerden zijn van harte welkom om deel te nemen, wel graag even aanmelden.

Voor recepten zie ook: [www.leeuweriksveld.nl](http://www.leeuweriksveld.nl)

### **Geroosterde maiskolf**

bijgerecht voor 2 personen

*2 maiskolven, 25 gr boter of margarine, zout*

De oven voorverwarmen op 200°C. Van de maiskolven bladeren en draden verwijderen. Besmeer de maiskolven met de helft van de boter. Wikkel elke maiskolf in een stukje aluminiumfolie. De pakketjes op een rooster in het midden van de oven leggen en in ± 30 min. gaar bakken. De maiskolven uit de oven nemen en de pakketjes openvouwen. De kolven met de rest van de boter besmeren. De oven op de hoogste stand zetten en de maiskolven terug in de oven zetten. Op het rooster bovenin de oven in ± 5 min. goudbruin roosteren. De kolven af en toe keren, uit de oven nemen en met zout bestrooien.

Voor een pittige versie: meng ¼ theel cayennepeper door de boter.

### **Palmkool met chilipeper, knoflook en olijven**

bijgerecht voor 2 personen

*500 gr palmkoolbladeren, 1 klein teentje knoflook, ½ rode chilipeper, 1 eetl olijfolie, 1 eetl olijven, zout & peper*

Was de koolbladeren en sla ze droog. Snij de nerf uit de bladeren en snij het blad in repen. Pel en hak de knoflook. Snijd de peper overlangs, verwijder de zaadjes en zaadlijsten en snij het vruchtvlees fijn. Roerbak de palmkool ca. 5 min. in de olijfolie tot ze zacht worden, voeg intussen af en toe een beetje water toe. Roerbak de knoflook en peper nog 3 minuten mee en laat de kool met de deksel op de pan nog even smoren. Schep de olijven erdoor en breng op smaak met zout en peper. Heerlijk als bijgerecht, maar ook door de pasta met geraspte oude pittige kaas.

### **Bataviasla met paprika en walnoten**

bijgerecht voor 2 personen

*1 kropje bataviasla, ½ paprika, een flinke handvol walnoten*

*Dressing: een scheutje yoghurt, 2 eetl. olijfolie, 2 eetl. (walnoten)olie, 2 eetl. citroensap, 2 eetl. sinaasappelsap, 1 theel. zachte honing of gembersiroop, 1 theel. mosterd, peper en zout*

Was de sla en snijd het in repen. Snijd de paprika in kleine stukjes. Hak de walnoten grof. Meng de sla met de paprikastukjes. Klop de dressing en meng deze door de salade. Rooster de walnoten even in een droge pan en meng ze door de salade.

### **Venkel in wijnsaus**

bijgerecht voor 2 personen

*1-2 venkelknollen, 1 dl. droge witte wijn of water, 80 gr geraspte pittige kaas, 1 dl. crème fraîche of sojacuisine, boter om in te vetten*

Oven voorverwarmen op 200°C. Een schijfje van de onderkant van de venkel halen. Venkelgroen afsnijden en apart houden. Venkel afspoelen, in stukken snijden en in de wijn (of water) in 5 minuten beetgaar koken. Met een schuimspaan uit de pan scheppen en in een ingevette ovenschaal schikken. Crème fraîche of sojacuisine door het kookvocht roeren en over de venkel gieten.

Bestrooien met de kaas. 20 min. in de oven gratineren. Garneren met het venkelgroen. Lekker met gierst of aardappelen en vis.

### **Andijviestamppot met hazelnoten en gebakken camembert**

hoofdgerecht voor 2 personen

*500 gr aardappels, 300 gr andijvie, melk, 1 ei, 100 gr gehakte hazelnoten, klontje boter, peper, nootmuskaat, zout, 150 gr camembert, 100 gr bloem, 120 gr paneermeel, 1 ei*

Schil de de aardappels en kook ze gaar. Was de andijvie en snijd deze in reepjes. Snijd de camembert in punten. Klop het ei los. Wentel de camembert lichtjes door de bloem, vervolgens door het losgeklopte ei, daarna door het paneermeel.

Maak een puree van de gare aardappels, 1 ei, kruiden, boter en melk. Warm de puree goed door. Bak de camembert goudbruin in de olie. Schep de andijvie door de aardappelpuree en warm nog even door. Strooi de gehakte noten eroverheen. Serveer de stamppot met de camembert.

### **Wouter en Kathinka Kamphuis**

Zandzoom 72, 7814 VJ Emmen

0591-381445 NL-bio-01 Skal 025779

[info@leeuweriksveld.nl](mailto:info@leeuweriksveld.nl) [www.leeuweriksveld.nl](http://www.leeuweriksveld.nl)

Triodosbank: NL60 TRIO 0212 3737 65 tnv.

't Leeuweriksveld, Emmen

