



Herfstfeer

Ineens was dan de zomer weer voorbij. Koele, langere nachten, veel dauw en mist in de ochtend, overall mooie spinnewebben, regen en wind. Omdat het overdag toch nog lekker warm is, vond niemand het echt vervelend. Even hebben we nog alle zomergewassen: tomaten, komkommers, boontjes, maar ineens dus ook de pompoenen, suikermais en knolselderij.

Bij de bladgewassen is het nu veel meer plukwerk, omdat ze langzamer groeien en in vochtige koudere omstandigheden meer bruine bladeren ontstaan. De koeien hebben een baal wintervoer op de weide gekregen, zodat ze daar nog even lekker buiten kunnen zijn.

Verder hebben we een beslissing genomen: we gaan dit jaar géén oogstfeest organiseren!

Al een tijdje geleden hadden de appelpersers zich afgemeld, zij willen vanwege corona dit jaar niet op pad en zo waren wij aan het overwegen, hoe we zo'n dag dan in goede banen moeten leiden, maar we kwamen er niet uit. Aangezien zelfs bekende Nederlanders de 1,5 m niet kunnen hanteren, hoezo zou dat dan bij ons lukken en hoe "gezellig" zou het dan worden? Overall looppaden, afgezet met roodwitte linten, stapels kratten bij de kramen, en dat buiten in de frisse lucht, die vooral gezondmakend is... Volgend jaar hopelijk weer beter.

Zo kunnen we nu wel een beetje op adem komen na deze drukke voorjaar- en zomerperiode, met veel nieuwe klanten en het derde jaar droogte. Zodat we binnenkort met volle kracht aan de oogst van de bewaargroentes gaan, zoals aardappels, rode bieten, knolselderij en pompoen.

Kathinka.

Week 37, 9 september 2020

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Prei	't Leeuweriksveld
Pastinaak	„
Paksoy	„
Venkel	„
Spinazie	„
Radijsjes	„

Week 38 verwacht: Raapstelen, koolrabi, sla, knolselderij met loof.

Preparatendag

Op 27 september a.s. van 14u tot ca. 19u is er weer een preparatendag. We maken o.a. het hoornmest-preparaat en graven het kiezelpreparaat op. Geïnteresseerden kunnen zich aanmelden voor deelname.

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). Ontwikkelen van eigen projecten mogelijk in overleg, klussen in ruil voor huurverlaging ook. Voor meer informatie mail naar: saskia@hoeverosmerta.nl

Op **30 september** EN/OF op **2 oktober** kunt u weer aanschuiven bij 'Eten wat de pot schaft'. Aanmelden tot 27-9. We beginnen om **18.30 uur!** Per avond zijn maximaal 20 personen welkom. Neem zelf een klein tafeltje mee (geef door als dat niet lukt). Aanschuiven aan een grotere tafel als u alleen komt of met anderen aan tafel wilt kan ook. Kosten € 15,- pp en drankjes € 2,50. Aanmelding en info bij Alberta Rollema: info@oogstenskokeneten.nl, 06-19199934

Workshop fermenteren met Mina Bahnini

op 't Leeuweriksveld

Aanmelding via info@habous-shopping.com of telefonisch via 06-15396114.

Prijs: € 49,95 Zaterdag: 26-09, 24-10, 21-11, 12-12, tijd: 11.00-14.00 uur

Pastinaakshotel met rijst

hoofdgerecht voor 2 personen

200 gr rijst, 1 ui, 100 gr kastanjechampignons, 450 gr pastinaak, 125 ml groentebouillon, 2½ eetl peterselie, olie

Pel en snipper de ui. Maak de champignons schoon en snijd ze in plakjes. Schil de pastinaak en snijd ze in blokjes. Bereid de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking. Ui fruiten, champignons even meebakken. Pastinaakblokjes toevoegen. Bouillon erbij en 10-15 minuten zachtjes beetgaar stoven. Op het laatst de peterselie erdoor scheppen. Serveren met de rijst.

Bron: www.smulweb.nl

Quiche met prei en geitenkaas

hoofdgerecht voor 4 personen

230 gr bladerdeeg, 25 gr boter, 550 gr prei, 100 gr zachte, verse geitenkaas, 2 eieren + 1 dooier, 2 dl crème fraîche, bosje verse bieslook, 25 gr geraspte gruyère kaas, peper en zout, 2 eetl olie
Was de prei en snijd deze in ringen. Stoof de prei glazig in de olie. Maak op smaak met peper en zout en laat afkoelen. Verwarm de oven voor op 200°C. Beleg een taartvorm met bladerdeeg, druk het deeg goed aan elkaar. Prik er met een vork enkele gaatjes in. Klop de eieren los met de crème fraîche, de fijngeknipte bieslook, peper en zout. Snijd de geitenkaas in blokjes. Verdeel de prei over de bodem, verdeel de geitenkaas erover en giet het eimengsel eroverheen. Strooi de gruyère erover en bak 30 à 35 min.

Oosterse groentesoep met paksoi en shiitake

voor- of bijgerecht voor 2 personen

1½ cm verse gember, 1 klein teentje knoflook, ¼ rood pepertje, 1 groentebouillontablet, 1 waspeentje, ½ stronk paksoi, 25 gr spaghetti, scheut wokolie of zonnebloemolie, 50 gr verse shiitake, eventueel een scheutje sherry, ½ limoen, handje verse koriander

Pel de knoflook en snijd deze in kleine stukjes. Schil de gember en snijd deze in kleine stukjes. Snijd de peper fijn en de waspeen in luciferdunne reepjes. Was de paksoi en snijd deze in grove stukken. Maak de shiitakes schoon en halveer de grote. Doe de gember, knoflook en het pepertje in een pan met 500 milliliter koud water en de bouillontablet en breng aan de kook. Voeg zodra de bouillon kookt de wortel en paksoi toe. Breek de spaghetti in stukjes van 2 cm erboven. Doe het deksel op de pan en laat 15 minuten heel zachtjes trekken op laag vuur. De groenten moeten nog iets knapperig blijven, dus niet te lang koken. Zout naar smaak toevoegen. Verhit wat (wok)olie in een koekenpan en roerbak op hoog vuur de

shiitake 1-2 minuten. Voeg de shiitake toe aan de soep, eventueel samen met een flinke scheut sherry. Verdeel de groentesoep over kommen, knijp boven elke kom wat limoensap en strooi er een handje verse koriander over.

Bron: www.okokorecepten.nl / kookboek Koken met Karin - Karin Luiten

Knolvenkel in Marokkaanse marinade

bijgerecht voor 2 personen

400 gr knolvenkel, 1 teen knoflook, ¼ theel. zeezout, ½ theel. komijnpoeder, ½ theel. paprikapoeder, ¼ theel. cayennepeper, 2 eetl. vers gehakte koriander, 1 eetl. vers gehakte peterselie, sap van ½ citroen, 2 eetl. olijfolie

Knolvenkel wassen, droge stengeldelen en kontje weg snijden. Venkel met de lijnen mee in stukken snijden. Even blancheren in kokend water en laten uitlekken. Knoflook, koriander en peterselie fijn hakken. Citroen uitpersen. Knoflook, kruiden, citroensap en olijfolie mengen en door de venkel roeren. Warm of koud serveren.

Spinazie-gierst schotel

hoofdgerecht voor 2 personen

200 gr gierst, 500 gr spinazie, 1 ui, 1 blok tofu, ½ rode paprika, ½ groene paprika, 1 teen knoflook, 2 eetl zonnebloempitten, paprikapoeder, gemberpoeder, peper, groentebouillonblokje, 400 ml water

Pel en snipper de ui en knoflook. Snijd de tofu in stukjes. Snijd de paprika's in stukjes. Was de gierst en laat uitlekken.

In pan met dikke bodem ui en knoflook even fruiten in de olijfolie, daarna tofu en paprika toevoegen en zachtjes mee laten fruiten. Als laatste de zonnebloempitten, de gierst en wat paprikapoeder, gemberpoeder en peper kort mee bakken.

Een groentebouillonblokje oplossen 500 ml water en bij de rest doen. Aan de kook brengen zachtjes in ongeveer 20 minuten gaar laten worden. Zo nu en dan even doorroeren. Intussen de spinazie goed wassen in ruim water en klein snijden. Meng de spinazie door de gare gierstmassa. Dien meteen op.

NB: dit recept kan ook met raapstelen: wassen, klein snijden en door de gare gierst roeren, nog even goed doorwarmen.

Wouter en Kathinka Kamphuis

Zandzoom 72, 7814 VJ Emmen

0591-381445

info@leeuweriksveld.nl

www.leeuweriksveld.nl

