



't Leeuweriksveld

Bezoek bij collega's

Afgelopen donderdag en vrijdag hebben we een aantal collega's mogen bezoeken. Donderdagavond was de collegiale demeter toetsing op de Dennenhoeve bij Hooghalen. Samen met mensen van twee andere bd-bedrijven waren we op bezoek bij dit bedrijf, wat kippenhouderij met akkerbouw combineert. Zij zijn nog maar net van biologisch overgestapt naar biodynamisch en met z'n allen keken we hoe zij dit vorm aan het geven zijn. Zij houden 3000 legkippen (wat echt héél klein is om ervan te leven...) en telen nu 60% van hun eigen kippenvoer in strokenteelt. Het mooiste aan de collegiale toetsing vind ik altijd de diepgang, waarmee we proberen, een zo heel mogelijk beeld van een bedrijf te krijgen.

Vrijdag hebben we sinds lang geleden weer eens een bedrijfsuitje gedaan met alle mensen, die op 't Leeuweriksveld meewerken. Eerst gingen we naar de Eemstuin in Uithuizermeden, die 2 ½ jaar geleden is overgenomen door Liz en Jouke. Liz heeft 5 jaar geleden bij ons stage gelopen. Heel boeiend, hoe zo'n bedrijf, dat op de eerste blik net zo'n tuinbouwgebeuren als bij ons is, toch weer compleet anders is. Dat begint al bij de grond: een vruchtbare mix van zand en klei, met optimale vochtthuishouding en veel minder onkruid. Maar dan weer veel langer koud in het voorjaar. Veel vergelijkbare teelten, maar weer veel meer "gekke" soorten van bv kolen en tomaten en mosterdbladeren.

Daarna gingen we naar Boeren in het bos, die na een tijd van "zwerfend bestaan" sinds kort hun bedrijf op landgoed Boschhoeve in Nijeberkoop gevestigd hebben. Zij zijn begonnen met runderen en varkens in bossen en uitgestrekte weides en de verkoop van vlees, en zijn op het landgoed nu bezig om het plaatje nog veel meer te verbreden. Naast koeien en varkens houden zij ook bezig met het verbreden van de biodiversiteit op allerlei gebieden: veel meer eetbare beplanting voor mens en dier, vrije uitloopkippen voor het vlees, en altijd kijken, hoe er met zo min mogelijk gesleep van de mens zoveel mogelijk kringlopen kunnen ontstaan.

Rijk gevuld aan indrukken kwamen we 's avonds weer thuis, waar we de dag afsloten met soep en brood.

Kathinka.

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.

Week 38, 16 september 2020

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Groene batavia- of eikebladsla	't Leeuweriksveld
Raapstelen	„
Koolrabi of palmkool	„
Knolselderij met loof	„
Andijvie	„
Basilicum	„

Week 39 verwacht: Spitskool, sla, peterselie, rode biet, ..

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

WORKSHOP EN LEZING op woensdag 30 september op 't Leeuweriksveld:

Genezende impulsen voor mens en aarde door Raphael Kleimann

Workshop 15-17 uur: Inleiding over de MaretakBloesem Essences. Waarnemings oefeningen: binnen en buiten

Lezing 20 uur: Raphaël neemt ons mee in zijn spirituele visie over Corona. Hoe kunnen we de heilzame werkzaamheid van de MaretakBloesem Essences inzetten als enkeling en als groep voor de aarde, de natuur, de kinderen, onze naasten en onszelf?

Workshop en Lezing worden in het Duits gegeven; er kan ter plekke worden vertaald.

KOSTEN : € 10,- Workshop / € 5,- Lezing / Betaling ter plekke. Aanmelding vooraf bij Yvonne Jonkers : info@ecoatelier.nl max 20 mensen.

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).

Kosten € 15,- pp en drankjes € 2,50. Aanmelding en info bij Alberta Rollema:

info@oogstenkokeneten.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

Aardappel-knolselderijsoep met kruiden

Bij- of lunchgerecht voor 2 personen

250 gr kruimige aardappels, 250 gr knolselderij, tijm, 500 ml kippenbouillon van tablet, 75 gr blokjes kipfilet, 1 dl slagroom, zout, peper, nootmuskaat, 1 eetl fijngesneden selderijgroen, 1 eetl fijngesneden peterselie

Schil de aardappels en knolselderij en snijd deze in blokjes. Aardappels en knolselderij gaar koken in de bouillon met wat tijm in plm. 20 minuten. Soep pureren met de staafmixer. Kipblokjes, selderijgroen en slagroom toevoegen en de soep nog even laten koken onder roeren tot de kipblokjes gaar zijn. Soep op smaak brengen met zout, peper en nootmuskaat. Garneren met fijngeknijpte peterselie. Lekker met croutons.

Maaltijdsalade met raapstelen

hoofdgerecht voor 2 personen

1 bosje raapstelen, 300 gr. vastkokende aardappelen, 50 ml. droge witte wijn, 2 eieren, 1 eetl pijnboompitten, 2 bosuitjes, 1 eetl peterselie, 1 eetl bieslook, 40 gr. oude boerenkaas, ½ -1 eetl witte wijnazijn, 2½ eetl olijfolie, zout en peper

Boen de aardappels schoon. Kook ze in de schil ca. 20 min. in ruim kokend water met zout. Pel ze en snijd ze in plakjes. Besprenkel de aardappelplakjes eventueel met wijn. Laat ze afkoelen tot ze lauwwarm zijn. Kook de eieren in ca. 7 min. hard, spoel ze met koud water en pel ze. Snijd de eieren in partjes. Snijd de worteltjes van de raapstelen en was de raapstelen goed in ruim water. Snijd de raapstelen grof. Snijd de bosuitjes in ringen. Snijd de peterselie en bieslook fijn. Schaaf of rasp de oude boerenkaas. Rooster de pijnboompitten goudgeel in droge koekenpan. Roer een dressing van de wijnazijn en olie en zout en peper naar smaak. Meng alle ingrediënten door elkaar behalve de kaas. Strooi de kaas over de salade. Lekker met boerenbrood.

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, peper en knoflook ca. 5 minuten in de olijfolie. Voeg een klein beetje water toe en smoor nog 10 tot 15 minuten tot de palmkool gaar is. Voeg eventueel tussendoor wat water toe om aanbranden te

voorkomen. 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.

Andijviestamppot met blauwe kaas en noten

hoofdgerecht voor 2 personen

500 gr aardappels, zout, peper, ca. 1 dl warme melk, 10 gr boter, 400 gr andijvie, 125 gr blauwgeaderde kaas (bv. Danish blue, gorgonzola), 50 gr cashewnoten

Schil de aardappels, was ze en snijd ze in stukken van gelijke grootte. Kook de aardappels gaar in weinig water met iets zout. Maak de andijvie schoon, snijd deze in ragdunne reepjes, was de groente en laat ze goed uitlekken. Brokkel de kaas in stukjes. Giet de aardappels af en stamp ze fijn. Maak een smeùige puree van de aardappels met de melk en de boter. Breng de puree op smaak met zout en peper.

Roer de andijvie met de kaas en de noten door de aardappelpuree en laat het geheel - indien nodig - nog even door en door warm worden.

Salade met gegrilde feta en honingvinaigrette

bijgerecht voor 2 personen

1 krop sla, 2-4 plakken feta van ca. 75 gr elk, pijnboompitjes

Naar wens: tomatenstukjes, komkommer, rode uiringen, kleingesneden paprika etc.

Voor de honing-vinaigrette: 6 eetl. olijfolie, 3 eetl. witte-wijnazijn, 2 theel. mosterd, zout en versgemalen peper, 1 uitgeperst knoflookteentje, 1-2 eetl. vloeibare honing

Vinaigrette: Roer knoflook, azijn, mosterd, 1 eetl. honing met zout en peper door elkaar. Voeg druppelsgewijs de olie toe en mix het geheel. Proef en voeg naar smaak extra honing toe. Was de krop sla en snijd deze in stukjes. Rooster de pijnboompitjes. Verwarm de grill en leg de plakken feta op een licht ingevette bakplaat. Eventueel kunt u de plakken bestrijken met wat honing voor een licht karamel effect. Plaats de bakplaat enkele minuten onder de grill. Blijf erbij en controleer regelmatig. Het is de bedoeling dat de kaas licht kleurt maar niet uitloopt. Opdienen: leg de salade op een bord en besprenkel met de vinaigrette. Leg daarop een plak feta en maak af met de pijnboompitjes. Direct serveren met wat vers gemalen zwarte peper.

Wouter en Kathinka Kamphuis

Zandzoom 72, 7814 VJ Emmen

0591-381445

info@leeuweriksveld.nl

www.leeuweriksveld.nl

