



Kampeergasten

Afgelopen week hadden we kampeergasten op onze brink. Een eerste klas van het Parcivalcollege Groningen (middelbare Vrije school) had bij ons de kennismakingsweek. Dat doet het Parcivalcollege al jaren met een boerderijweek. Onze twee dochters hebben het dus zelf ook meegemaakt, maar omdat ons erf altijd maar weinig plek had, hebben wij nooit zelf een klas ontvangen. Nu kan dat ineens. Zo kwamen dinsdagochtend 27 kinderen met een paar leraren en twee oudere scholieren hier aan op de fiets. De rest van de dag waren zij bezig met tenten opzetten en ze gingen een maaltijd koken boven op de kookzolder, die ze dan nuttigden aan een hele lange tafel van underlaymentplaten op aardappelvoorkiemkratten. Het zag er wel heel gezellig uit. Wouter heeft hun nog een rondleiding over het bedrijf gegeven en in de avond was het tijd voor kampvuur. Woensdag en donderdag hebben de kinderen ook een paar uur meegewerkt op de boerderij. Ze hebben alle pompoenen geogst, de komkommerkas helemaal leeggehaald en compost gereden, buiten onkruid gewied en kruidwagens met onkruid naar de koeien gebracht, als welkome afwisseling tussendoor. Het is best een klus, om ze allemaal een beetje te motiveren, maar aan het resultaat te zien, was dat Wouter wel goed gelukt, en toch waren er nog steeds kinderen, die níét boer wilden worden ;). Al met al waren zij enthousiast, kinderen en volwassenen en was het een hele beleving voor iedereen hier deze week. Vrijdag zijn ze weer vertrokken. Het leukst vonden zij de jonge eendjes en alle dieren en het ergst waren de composttoiletten. Dat je je poep niet zomaar weg kan spoelen was voor sommigen toch bijna ondenkbaar. Zo wordt je er even weer aan herinnerd, dat we hier in een heel luxe land leven.

Kathinka.

Week 38, 22 september 2021

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Pompoen	't Leeuweriksveld
Blonde eikebladsla	„
Knolselderij met loof	„
Paksoy	„
Spitskool	„

Week 39 verwacht: sla, snijbiet, koolrabi,

APPELSAPDAG 9 OKTOBER 10-16u

Misschien denkt u, het wordt toch maar een herhaling van 28-8, maar ook deze dag zal weer zijn eigen stempel hebben!

Er is nog plek om uw appels te laten persen tot heerlijke sap. Meld u aan via: anneke@andri.nl of bel: 0524-550715

Verder belooft het weer een hele mooie dag te worden met kraampjes, mensen die kleine workshops willen aanbieden, muziek en natuurlijk kan ook zelf geogst worden op het land. Noteer de datum alvast in je agenda.

Nieuw boek:

Een van onze vaste klanten, Jeroen Zijlstra, heeft een boek geschreven. In Emmen ligt het bij boekhandel Vermeer en Primera Barges en is verder overal te bestellen in de boekhandel. Het boek, getiteld 'Ring Ring', is een verzameling korte verhalen met als rode draad dat elk verhaal gebaseerd is op een nummer van ABBA. Een leuke aanrader om cadeau te doen of om zelf te lezen en past wel mooi in de lijn met de twee nieuwe ABBA-liedjes.

Eten op 't Leeuweriksveld:

***Eten wat de pot schaft, elke laatste woensdag van de maand.**

!!Eten wat de pot schaft op 29 september is vol!!
U kunt zich weer aanmelden voor het eten op 27 oktober (18.00 uur € 15,00) via info@oogstenkokeneten, of 06-19199934 Alberta Rollema.

***Marokkaanse avondmaaltijd.**

**Datums 16 OKTOBER,
13 NOVEMBER, 11 DECEMBER.**

Begin 17:45 Prijs: 15,50 euro pp

Aanmelding graag 5 dagen van tevoren bij:
0615396114 of info@habous-shopping.com

Bij voorbaat dank. Mina Bahnini

voor recepten zie ook: www.leeuweriksveld.nl

Pompoensoep met selderij

hoofdgerecht voor 2 personen

1 pompoen, 75 gr knolselderij + het binnenste loof van de knol of 1 struik groenselderij, 1 kleine ui, 1 eetl. Zonnebloemolie, 1 klein laurierblaadje, ¾ eetl. Kerriepoeder, 750 ml water, 1½ groentebouillontablet, zout, peper, zure room.

Was de pompoen, schillen is niet nodig. Snijd de pompoen in stukken en verwijder de pitten. Schil de knolselderij en snijd dit in stukjes, of was de groenselderij stengels met de binnenste bladeren en snijd de stengels in stukjes. Pel en snipper de ui. Verhit de olie en bak de ui glazig. Kerriepoeder toevoegen en even meebakken. Knolselderij/groenselderijstengels en pompoenstukjes toevoegen en even meebakken. Water, bouillontabletten en laurierblad toevoegen. Alles aan de kook brengen. Plm. 20 tot 25 minuten zachtjes laten koken tot de groente gaar is. De laatste 5 minuten de fijngesneden selderijblaadjes mee laten koken. Laurierblad verwijderen. Soep pureren met een staafmixer. Room toevoegen. Eventueel water toevoegen als de soep te dik is.

Bron: www.smulweb.nl

Indonesische spitskool met kokosmelk

2 eieren, 1 spitskool (ca 600g gesneden), 1 ui, 1 teentje knoflook, 3 el olie, 3 tl gemalen koriander (ketoembar), 1 tl sambal oelek, 200 ml kokosmelk, zout, versgemalen peper, citroensap

Kook de eieren in ca. 10 min. hard. Snijd de kool in niet al te dunne repen. Snipper de ui en knoflook. Wok de ui in de olie kort met knoflook, koriander en sambal. Voeg de kool toe, schenk de kokosmelk erbij en laat op een laag vuur ca. 10 min. stoven. Breng op smaak met zout, peper en citroensap. Garneer de kool met plakjes ei.

Bron: Smulweb.

Gegrilde paksoi met sesam

1 paksoi, 1 teentje knoflook, (geroosterde) sesamolie, sesamzaadjes, peper & zout

Snij de paksoi door de helft, of in vieren. Grill op hoog vuur in een grillpan met wat olie. Voeg wat fijngesneden knoflook toe, peper, zout,

geroosterde sesamolie en serveer met wat sesamzaadjes, eventueel wat fijngesneden chili en limoensap.

Stamppot paksoi

700 g aardappelen, 1 paksoi, 1 ui, gesnipperd, klontje boter, scheutje melk, snuffje kruidenzout, peper, 1 tl mosterd, kaasblokjes of uitgebakken spekjes, of vegan gehakt.

Was de groente en laat ze uitlekken. Snijd de paksoi in smalle reepjes of stukjes. Kook ondertussen de aardappelen met een snuffje zout gaar en stamp ze fijn met een scheutje melk, mosterd, kruidenzout en peper. Fruit de uisnippers in boter, roer ze door de aardappelpuree en schep beetje bij beetje de gesneden paksoi er door. Laat even goed doorwarmen. Roer er de blokjes kaas of de uitgebakken spekjes door en serveer. Extra lekker en feestelijk met plakjes ei, stukjes augurk en fijn geknipte bieslook versierd.

Waldorfsalade met groenselderij en appel

1 appel, 1/2 stronk groenselderij, 150 g druiven, 1 tl karwijzaad, 1 dl goede mayonaise, 50 g walnoten, wat hele walnoten, peterselie, peper en zout

Snij de appel in fijne stukjes, snij de selderij in dunne plakjes en halveer de druiven. besprenkel met het citroensap. Hak de walnoten grof. Hak de peterselie fijn. Rooster het karwijzaad een minuutje in een droge koekenpan. Mix alle ingrediënten, behalve de hele noten, en roer de mayonaise erdoor. Bestrooi met peper en zout naar smaak en wat hele walnoten.

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

info@leeuweriksveld.nl

www.leeuweriksveld.nl

