



Oogst

De oogst van de bewaargewassen is begonnen. Vorige week hebben we aardappels geoogst. Dit jaar was het anders dan anders, want het grootste gedeelte is met zo'n hele grote oogstmachine uit de grond gehaald. Een beetje grappig zag het wel uit, en aangezien de machine 12 meter ruimte moest hebben, zijn de eerste meters toch op onze gewone manier met het kleine rooiertje achter onze trekker uit de grond gewerkt en dan met hand opgeraapt. Aan de andere kant was het weiland van de koeien, dus daar moest alleen de draad verzet worden. Dit alles hebben we op één dag met 5-6 mensen gedaan. En toen kwam de grote oogstmachine en hebben we met vier mensen én de machine de rest in één middag gedaan. Wij waren met z'n drieën op de rooimachine aan het sorteren, de overbuurman van de Potatofarm in Ermerveen bestuurd de machine. We hebben vier verschillende soorten aardappels geoogst, en na elke soort werd de inhoud van de bunker in kuubskisten gestort. Het leuke was, dat de oogst zo goed uitviel, dat we nog vier extra kuubskisten van de buurman gekocht hebben, om alles naar huis te krijgen. Want de volgende dag was het pompoenenoogst en daar hadden we ook nog kisten nodig. Nu staat bijna de hele schuur vol met grote kisten met wat looppaden ertussendoor, alles past er net in, en onder het afdak buiten staat ook nog het één en ander. Ook de grasklaverakker is nog een keer gemaaid, zodat we nog wat meer wintervoer voor de koeien hebben. Wouter heeft alle afgeoogste percelen inmiddels al weer bewerkt en dan komt er nog groenbemesterzaad in, en dan is het ook al weer hoog tijd voor een goede regenbui.

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 39, 23 september 2020

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Bind- of krulsla	't Leeuweriksveld
Pompoen	„
Spitskool of koolrabi	„
Venkel	„
Snijbiet	„

Week 40 verwacht: Paksoy, sla, peterselie, rode biet, prei, ..

Afwezigheid melden:

Tijdelijk geen pakket? Geef dit dan vóór het weekend aan ons door, per e-mail of telefonisch. Op een melding per e-mail ontvangt u van ons altijd binnen een week een bevestiging. Als u geen bevestiging ontvangen heeft, is uw afmelding niet geldig! Een opmerking bij een bankoverschrijving geldt niet als geldige afmelding.

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: en lezing 20 uur.

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@oogstencokeneten.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

voor recepten zie ook: www.leeuweriksveld.nl

Roergebakken spitskool met paprika en (vegetarisch) gehakt

hoofdgerecht voor 2 personen

150 gr runder- of vegetarisch gehakt, 1 kleine spitskool, 1 kleine groene paprika, 1 kleine ui, 1 teentje knoflook, 2 bosuitjes, ½ bouillontablet, peper, zout, ¼ eetl kerriepoeder, 1 eetl olijfolie
Eventueel lelijke bladeren van de spitskool verwijderen, de kool wassen en in smalle reepjes snijden. Paprika wassen, zaadlijsten en pitjes verwijderen en in kleine stukjes snijden.

Ui en knoflook pellen en snipperen. Bosuitjes wassen en in ringetjes snijden. Olie verhitten en gehakt hierin al omscheppend lichtbruin bakken. Ui en knoflook toevoegen en meebakken tot ze glazig zijn. Kerriepoeder toevoegen en al roerend even meebakken. Spitskool en paprika toevoegen. Al roerend even meebakken. Kopje water en verkrumelde bouillontablet toevoegen.

Door elkaar roeren en met deksel op de pan ongeveer 5 tot 10 minuten bakken tot de spitskool beetbaar is. Op smaak maken met peper en zout. Vlak voor het opdienen de bosuitjes erover strooien. Lekker met aardappelpuree of gebakken krieltjes of rijst.

Maaltijdsoep met snijbiet

hoofdgerecht voor 2 personen

100 gr groene, bruine of zwarte linzen, 1 laurierblad, 1 theel. bouillonpoeder of 1 bouillonblokje, de snijbiet uit het pakket, 1 ui, 1 potje of blikje gepelde tomaten of 6 gedroogde tomaten, eventueel 100 gr gerookt spek, 1 teen knoflook, scheutje olijfolie, ½ theel. rozemarijn, 2 eetl. verse basilicum, tijm en/of peterselie, evt. peper

Kook de linzen in 500-750 ml water met het laurierblad en bouillon in 35 min. gaar. Was de snijbiet en snijd deze in heel fijne reepjes. Pel en snipper de ui. Snijd eventueel de gedroogde tomaten in reepjes. Snijd eventueel het spek in blokjes of reepjes. Pel en snipper de knoflook. Bak in een soeppan ui, knoflook en eventueel spekjes in olijfolie. Voeg op het laatst de snijbiet toe en laat deze slinken. Voeg tomaat en rozemarijn toe en even later de gekookte linzen met de bouillon. Laat de soep door en door warm worden en roer er vlak voor het opdienen peper en verse tuinkruiden door. Heerlijk met crackers of geroosterd brood eventueel met mozzarella belegd.

Pasta met knolvenkel

hoofdgerecht voor 2 personen

150-200 gr pasta, 400-500 gr knolvenkel, 1 ui, 1 eetl. olijfolie, 150 gr champignons of 100 gr garnalen, ½ theel. kerriepoeder, mespuntje cayennepeper, 1 eetl. citrussap (citroen of sinaasappel), zout

Was de venkel, verwijder de stelen en het kontje en snijd de rest in stukjes. Pel de ui en snijd deze in stukjes. Kook de pasta en laat het uitlekken in een vergiet. Kook de venkelstukjes in een laagje water 10 tot 15 min. beetbaar. Fruit de ui even in olijfolie, voeg gesneden champignons of garnalen toe en bak deze mee. Giet de venkel af en roer deze door de pasta samen met de champignons of garnalen. Voeg de overige ingrediënten toe en laat het geheel goed warm worden.

Gegratineerde pompoen

bijgerecht voor 2 personen

1 kleine pompoen, 1 grote ui, 150 gr haver of rijst, 2 tenen knoflook, handje rozijnen, 1 theel. gedroogde rozemarijn, ½ theel. kaneel, zeezout naar smaak, 200 gr belegen kaas, olijfolie

Haver of rijst koken volgens de aanwijzingen op de verpakking. Rozijnen weken in heet water.

Ui pellen, op de wortelkant neerzetten en halveren. Met de lijnen van de ui mee in smalle partjes snijden. Uien fruiten in olie in een pan met dikke bodem. Pompoen halveren, met een lepel het zaad verwijderen, eventueel lelijke plekje van de schil verwijderen en in kleine stukjes snijden. De pompoen met een klein scheutje water toevoegen aan de uien en in ongeveer 10 min. gaar stoven.

Grill voorverwarmen. Kaas in plakken schaven. Rozemarijn tot poeder malen in een vijzel. Haver/rijst indien nodig afgieten en mengen met rozijnen, zout, kaneel en rozemarijn. Knoflook boven de haver uitpersen.

Ovenschaal invetten met olie. Haver/rijst in de schaal scheppen. Pompoen boven op de haver/rijst scheppen. Kaasplakjes erop leggen. Pompoenschotel ongeveer 10 min. in de grill zetten totdat de kaas een bruin korstje heeft. Lekker met een salade.

Tip: Leg een laagje zuurkool tussen de haver en de pompoen.

Wouter en Kathinka Kamphuis

Zandzoom 72, 7814 VJ Emmen

0591-381445

info@leeuweriksveld.nl

www.leeuweriksveld.nl

