



't Leeuweriksveld

## Herfst oogst

Afgelopen week kwam weer de buurman met zijn grote aardappelrooier om de grote bult aardappels uit de grond te halen. Het eerste stuk had de schoolklas, die twee weken geleden hier camperde, al met Wouter geoogst, met 25 mensen een mooi sociaal gebeuren, nu waren er drie mensen en een reuze apparaat een paar uur bezig met de "rest". In de pauze hadden we dan gesprekken over het albekende thema, wat nu efficiënter is: het handwerk of die grote machine. Of: is een moderne trekker eigenlijk zuiniger dan een ouderwetse? Dat is namelijk ook niet zo eenvoudig te zeggen, want ten eerste is het per definitie niet duurzaam om een nog goed functionerende machine af te danken, en de moderne trekkers met al hun foefjes hebben daar dan ook weer meer energie voor nodig. En ondertussen konden we mooi tussen twee regenperiodes de aardappels oogsten, op een prachtige herfstmorgen met mistbanken in de weilanden om ons heen. Daarna heeft Wouter het land bewerkt, nog een heleboel kweek, zuring en ander onkruid van het land afgeharkt en daarnaast is er al weer een deel van het land met een rogge-winterwikke-wintererwt-groenbemester ingezaaid, die z'n rode kiemspitsjes al uit de grond steekt. Hoe snel dat toch gaat. In de bessengaard beginnen de struiken al een beetje rood te kleuren, de kippen zijn in de rui, we hebben de eerste stampot boerenkool gegeten, maar ondertussen hebben we nog steeds tomaten en bonen uit de kas en kunnen we lunchen buiten in de zon.

Kathinka.

## Preparatendag

Op zondag 9 okt a.s. vanaf 14u maken we de preparaten voor komend jaar. U bent welkom om mee te doen, aanmelden via [info@leeuweriksveld.nl](mailto:info@leeuweriksveld.nl)

## Week 40, 5 oktober 2022

### Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Div. sla (meest bindsla)	't Leeuweriksveld
Knolselderij met loof	„
Palmkool	„
Andijvie	„
(Gele) bietjes	„

### Volgende week verwacht:

Sla, groenlof, prei, boerenkool, ...

### Weekendcursus Werken met de water-elementwezens

Met Nicolaas de Jong, 8 en 9 okt op 't Leeuweriksveld. Meer info en aanmelding: tel. 06-40228769, email [jaspisschool@gmail.com](mailto:jaspisschool@gmail.com)

### MantraDans - Dansen van Universele Vrede.

Na een spetterende seizoensopening op 18 september zijn er de volgende data:

16 oktober, 27 november, 11 december

Info en aanmelden bij Eleonora [etmhelder-man@gmail.com](mailto:etmhelder-man@gmail.com) 06-18887523

### Eten wat de pot schaft:

**Woensdag 26 oktober, 18 uur, € 17,50**

Aanmelding en info bij Alberta Rollema [info@oogstenkokeneten.nl](mailto:info@oogstenkokeneten.nl)

06-19199934

### Workshop fermenteren

Op 't Leeuweriksveld op de volgende zondagen: **23 oktober, 20 november van 13- 17 uur. €**

49,95 voor een workshop

Aanmelding en info bij Mina Bahnini, [info@habous-shopping.com](mailto:info@habous-shopping.com) of 06-15396114

### Seminar met Heidjer Reetz en Wouter Kamp-huis

Het begint al een traditie te worden, de seminars op 't Leeuweriksveld. Aan de hand van een brandactueel thema gaan we samen aan de slag met het oefenen in denken met je hart. Het volgende seminar is in het weekend van 28 t/m 30 oktober. Neem contact met ons op voor meer info!

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

### **Knolselderij-appelpakketjes met kaas**

Dit zijn eigenlijk hartige appelflapjes, maar dan met knolselderij en kaas toegevoegd.

*6 plakjes bladerdeeg, 100 g rode ui, 200 g knolselderij, 2 rode appels, 1 el appelstroop, 1 tl zout, 100 g pittige kaas, in heel kleine blokjes, 1 ei, handje sesamzaadjes of gehakte noten*

Verwarm de oven voor op 185°C. Pel en hak de ui fijn. Snij de knolselderij in heel kleine blokjes (brunoise). Snij de appels ook in kleine blokjes, laat de schil eraan voor de kleur. Verhit wat olie of boter in een koekenpan. Fruit de ui glazig en voeg dan de knolselderij toe. Stoof dit alles een minuut of 15. Roer daarna de appels, het zout en de appelstroop erdoorheen. Laat even doorwarmen, haal van het vuur en laat iets afkoelen. Schep dan de blokjes kaas erdoor. Schep wat van het mengsel in het midden van de plakjes bladerdeeg. Smeer wat water op de hoekjes van de plakjes deeg en vouw ze naar elkaar toe. Knijp ze goed samen. Bestrijk de bladerdeegpakketjes met wat losgeklopt ei en bestrooi met wat sesamzaadjes of gehakte noten. Schuif ze op een bakplaat ongeveer 20 minuten in de oven.

### **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.

### **Pasta met palmkool**

hoofdgerecht voor 2 personen

1 theel olijfolie, 150 gr spekjes, 1 teen knoflook, geperst, 400 gr palmkool, 200 ml slagroom, handje kerstomaatjes in vieren, 150 gr pasta (spirelli), peper en zout, beetje citroensap Pel de knoflook. Was de palmkool, haal de stelen/nerf uit de palmkool en snijd het blad heel fijn. Bak de spekjes uit in de olijfolie. Voeg als ze een beetje

gekleurd zijn de palmkool erbij en pers de knoflook erboven uit. Laat minimaal 10 minuten garen, voeg zonodig water toe. Kook de pasta volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking. Als de palmkool gaar is, de room aan het kool/spekjesmengsel toevoegen en goed doorwarmen. Breng op smaak met peper, zout en een beetje citroensap. Laat de pasta uitlekken en schep deze door het koolmengsel. Vega versie: neem 100 gr oude kaas in blokjes of een pakje gerookte tofu in plaats van spekjes en voeg deze op het laatst toe.

Bron: <https://www.smulweb.nl>

### **Mexicaanse maissoep met gele biet**

*3 tenen knoflook, 500 g gele bieten, 3 el (olijf)olie, 1 tl kurkuma, 2 tl gemalen komijn, 1¼ liter water, 2 bouillontabletten, 600 g mais in blik, (verse) peper naar smaak, paar takjes verse koriander*

Snijd de knoflook fijn. Schil de bieten en snijd in parten. Verhit de helft van de olie in een soeppan met dikke bodem en fruit de knoflook, bieten, kurkuma en komijn 3 min. Schep goed om. Voeg het water en de bouillontabletten toe, breng aan de kook en laat 10 min. koken tot de bieten beetgaar zijn. Doe ondertussen de maiskorrels in een vergiet, spoel af met koud stromend water en laat uitlekken. Meng de rest van de olie met de peper en snijd de koriander grof. Voeg twee derde van de mais toe aan de soep en verwarm nog 2 min. Pureer met de staafmixer tot een gladde soep. Schep de rest van de mais erdoor en warm nog even door. Verdeel de soep over de borden, besprenkel met de peperolie en bestrooi met de koriander.

Bron: [www.smulweb.nl](http://www.smulweb.nl)

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

[info@leeuweriksveld.nl](mailto:info@leeuweriksveld.nl)

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

