



Herfst

9 oktober was het nog heerlijk nazomerweer en stond de appelpers weer bij ons op het erf. Maar nu heeft de herfst echt zijn intrede gehouden. Een eerste nachtvorst, wind, bonte bladeren aan de bomen en op het land zijn al weer de meeste voorraadsgewassen geoogst: aardappels en pompoenen vullen schuur en koeling, twee van de tunnelkassen zijn al weer helemaal vol geplant met veldsla en winterpostelein. Onze Warmonderhofstagiair, die hier ½ jaar heeft gewoont en meegewerkt, is weer verhuisd naar de Warmonderhof. Ook hebben we afscheid genomen van Martine, zij heeft meer dan 10 jaar meegewerkt in de winkel en is nu verhuisd naar het noorden van het land. Dat zal wel even wennen zijn.

In de herfst is er ook weer meer tijd voor activiteiten binnen, en zo is er weer een mooie keuze voor leuke dingen, die op de zolder hier plaats vinden. Naast de gelegenheden om te eten staat er ook op het programma:

Workshop zuurkool maken.

Zaterdag 13 november van 12 tot ca 14.00 uur.

U gaat naar huis met een weckpot zuurkool en een gebruiksaanwijzing hoe deze te laten rijpen. Na 7 tot 8 weken (tegen de kerst!) is de zuurkool klaar. Bijdrage € 15,-. Aanmelden info@oogstenkokeneten.nl of 06-19199934, Alberta Rollema

Van kleding met een verleden

...naar kleding met een Toekomst

Workshop met Linda Dijkstra van Bee dressed

Data: **29 okt, 19 nov, 10 dec. 2021 14-17 uur**

Op de zolder van 't Leeuweriksveld

Onze outfits worden veelal aan de andere kant van de wereld gemaakt, onder slechte werk-omstandigheden, daarvan zijn we ons in steeds meer bewust.

Maar de kledingketen eindigt net zo vaak aan die kant van de wereld? Daar verzamelt zich een grote textielberg.

Gelukkig kunnen we bijdragen aan de oplossing:

Hoe geven we onze kleding een langer leven?

Hoe kunnen we repareren en hergebruiken?

Door zelf te recyclen maken we de keten weer rond en investeren we in een betere en duurzame wereld. →→→

Week 42, 20 oktober 2021

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Rode bataviasla	't Leeuweriksveld
Andijvie	„
Knolvenkel	„
Winterpeen	„
Bloemkool	Eko de eerste, Marknesse

Week 42 verwacht: sla, prei, spruiten, ...

Eten op 't Leeuweriksveld:

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

op 27 oktober om 18.00 uur. Een drie gangen menu voor €15,-. Meer info en opgaven via info@oogstenkokeneten.nl of 0619199934, Alberta Rollema.

*Marokkaanse avondmaaltijd.

Datums 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

Menu voor 13 november:

Soep snert (Ibisara) op Marokkaanse wijze

Vegetarische couscous

Kweekpeer op Marokkaanse wijze

Marokkaanse thee koekjes

Sommigen van jullie zijn wel eens meegeweest met een **hunebeddentocht met Ferry en Margrete**. Zij komen op TV, als je wilt kijken:

"Iedereen verlicht" is te zien op zondag 24 okt. om 16.25 op Ned 2, met daarin 3 items, waarvan er één gaat over: Ferry en Margrete aan het werk met natuur- en Lichtwezens, thuis, Park Clingendaal en Drentse hunebedden

→→→ We kunnen kleding met een verleden 'fixen en pimpen' (upcycle, restyle). Er kunnen technieken aan bod komen: sashikostiktechniek. Of we kunnen op maat gemaakte circulaire fashion outfits maken. Zo werken we aan kleding voor de toekomst.

Doe je mee?

Neem je naaimachine mee.

Neem afgedankte, over de datum kleding mee.

kosten kunnen per keer verschillen (bijv. door gebruik faciliteit, opkomst materialen)

-Informatie en opgeven bij: linda@bee-dressed.nl

Kleurrijke Groet, Linda Dijkstra- Bee-Dressed

Wraptortilla's met andijvie en mosterdsaus

hoofdgerecht voor 2 personen

Tortilla's: 2-3 wraptortilla's, ½ krop andijvie, 1 klein potje/blikje (kidney)bonen, ¾ ui, 1 teen knoflook, 1 of 2 Spaanse pepers, 100 gram geraspte kaas, kurkuma (geelwortel), komijnzaad of komijnpoeder, zout, olijfolie.

Saus: ¼ ui, 1 teen knoflook, 25 gram boter of margarine, 25 gr. bloem, 2 dl melk, 1

bouillonblokje, 2-3 eetl. Franse mosterd

Verwarm de oven voor op 150°C. Was de andijvie en snijd ze in smalle repen. Snipper de Spaanse peper. Komijnzaad roosteren in een droge pan, en daarna fijnmaken in een vijzel. Pel de ui en de knoflook, snipper ze en fruit ze in olijfolie. Kidneybonen (met het vocht) erbij koken tot tot het meeste vocht verdwenen is. Prak het bonenmengsel fijn. Voeg de andijvie, Spaanse peper, kurkuma, komijn en zout toe. Warm al roerend tot de andijvie geslonken is. Strooi ½ of 1/3 van de kaas op het midden van een wraptortilla, en leg daarop 1/2 of 1/3 van het andijviemengsel. Rol de tortilla op en zet vast met cocktailprikkers. Leg ze in een met olie ingevette ovenschaal, en verwarm ze in de oven. Snipper de ui en de knoflook, en fruit deze in de boter in een sauspan. Bak de bloem even mee, en voeg daarna het (verkruidde) bouillonblokje en scheutje voor scheutje de melk toe. Roer goed. Voeg als laatste de mosterd toe.

Hutspot met tuinkruiden

hoofdgerecht voor 2 personen

500 gr kruimige aardappels, 600 gr winterpeen, 2 à 3 grote uien, 1½ takje peterselie, 1½ takje selderij, boter of olie, 250 gr vegetarisch gehakt of rundergehakt, melk, zout, peper, 1 eetl. crème fraîche

Schil de aardappels. Schil of schrap de winterpeen. Snijd de peen en aardappels in even grote stukken. De uien in ringen snijden. Kook de aardappels en peen 20 minuten met wat water en zout samen in een pan. Bak in een andere pan de ui glazig en lichtbruin. Aardappels/peen afgieten en stampen met de melk, de uien en het vet uit de pan van de uien. Hak de peterselie en selderij fijn en meng deze door de hutspot samen met de crème fraîche. Voeg naar smaak zout en peper toe. Roerbak het vegetarisch gehakt in boter of olie en serveer dit met de hutspot.

Bron: www.mijnreceptenboek.nl

Bataviasla met paprika en walnoten

bijgerecht voor 2 personen

1 kropje bataviasla, ½ paprika, een flinke handvol walnoten

Dressing: een scheutje yoghurt, 2 eetl. olijfolie,

2 eetl. (walnoten)olie, 2 eetl. citroensap, 2 eetl. sinaasappelsap, 1 theel. zachte honing of gembersiroop, 1 theel. mosterd, peper en zout
Was de sla en snijd deze in repen. Snijd de paprika in kleine stukjes. Hak de walnoten grof. Meng de sla met de paprikastukjes. Klop de ingrediënten voor de dressing en meng de dressing door de salade. Rooster de walnoten even in een droge pan en meng ze door de salade.

Risotto met venkel en zalm

hoofdgerecht voor 2 personen

200 gr risottorijst, ½ ui, 1 kleine venkelknol of ½ grote, ¼ bosje peterselie, 100 gr gerookte zalm, 500 ml groentebouillon, eventueel ½ eetl Pernod (of andere witte wijn), 1 eetl boter, 50 gr geraspte Parmezaanse kaas, 1 eetl olijfolie

Breng de groentebouillon aan de kook. Pel en snipper de ui. Verwarm in een andere pan de olie en bak het uitje glazig, niet laten verkleuren. Roer de rijst erbij en laat even meebakken. Schenk er een scheut hete bouillon en de Pernod bij en voeg pas nieuwe bouillon toe als de vorige scheut door de rijst is opgenomen. Blijf goed roeren. Herhaal dit ± 30 minuten tot de rijst gaar is. Breng intussen in een andere pan water aan de kook. Maak de venkel schoon en snijd de stelen eraf. Snijd de venkel in reepjes. Kook de venkel 1 minuut in de pan met water. Snijd de peterselie fijn. Snijd de zalm in kleine stukjes. Roer de knolvenkel, zalm, boter, peterselie en kaas door het gare rijstmengsel en verwarm alles nog even goed.

Bloemkool met Hollandaisesaus

bijgerecht voor 2 personen

½ grote of 1 kleine bloemkool

Saus: 40 gr boter, 40 gr bloem, ¼ l melk, ¼ l groentebouillon of kooknat van de bloemkool, 1 eigeel, zout, citroensap, evt. wat groentebouillonpoeder, 1 eetl boter of slagroom

Bloemkool in roosjes verdelen en in een laagje water in 10 minuten gaar koken. In een andere pan de boter verhitten, daarna de bloem toevoegen. De melk en bouillon of kooknat beetje bij beetje al roerend toevoegen, het geheel even laten koken. Pan van het vuur halen en wanneer de saus niet meer kookt, het eigeel erdoor roeren. Met zout, citroensap en bouillonpoeder op smaak brengen. Als laatste de boter of room erdoor roeren. Serveren bij de bloemkool.

Wouter en Kathinka Kamphuis

Zandzoom 72, 7814 VJ Emmen

0591-381445

info@leeuweriksveld.nl

www.leeuweriksveld.nl

