



Mooie herfst

En dan is het ineens echt herfst. We waren wel blij met de plensbuien afgelopen weekend, het land was al weer behoorlijk droog en alle beregeningsbuizen waren al opgeruimd. Nu heeft de natuur het weer zelf opgelost. Het is nog steeds prima om buiten te werken, in de ochtend wel even koel, maar overdag aangenaam. Op sommige plekken kleuren de bomen nu al geel, altijd weer een mooi gezicht. We hebben zowat de laatste paar sperziebonen buiten geoogst, in de tunnelkassen is al weer heel veel winterpostelein en veldsla geplant, alleen in één kas staan nog tomaten en wat peperplanten. De kolen op het koolveld zijn dit jaar gigantisch. Ze staan er mooi bij, maar we hebben de groene kolen voor deze week doormidden gesneden, zodat u niet de hele week groene kool hoeft te eten. Zo is elk jaar toch weer anders, vorig jaar was het jaar van de dikke knolselderij dit jaar is deze nu juist weer wat kleiner uitgevallen, maar is het loof nog steeds mooi. De eerste spruiten zijn ook oogstklaar en het “boerenkoolbos” rijkt ons wel tot aan ons middel.

Op het veld van de sla en de andere fijne tuinbouwgewassen was al veel geoogst en hebben we een bloemenmengsel gezaaid, als groenbemester en om er zelf van te genieten. Een veld vol zonnebloemen is altijd weer zo mooi om te zien. Inmiddels zijn een aantal al weer afgerijpt en hebben wij weer een deel van de schermen geoogst voor eigen zaadgoed én: voor onze “vogel-tv” naast het kantoorraam. De mezen en mussen hadden het binnen 10 minuten ontdekt en vliegen druk af en aan. Dit jaar hebben de kerkuilen nog voor een tweede keer gebroed. Dat konden we horen aan het gesis uit de uilenkast in de avonduren, en we hoorden ook van andere mensen, dat ze dat bij hun in de buurt gesignaleerd hadden. Is maar goed ook, want de muizenpopulatie is ook overal groot, dus de uilen kunnen aan het werk.

Kathinka.

Week 42, 14 oktober 2026

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Groenlof	't Leeuweriksveld
Suikermais	„
Sweet dumpling-pompoentje	„
Halve groene kool	„
Knolselderij met loof	„

In week 43 verwacht: Witte kool, peen, radicchiosla, ...

Breibenodigheden gevraagd

Door mevrouw Katerberg van het afhaalpunt aan de Dingspellaan in Emmen. Zij werkt als vrijwilliger bij het Doe-café in Emmen waar onder andere dekentjes voor Oekraïne worden gebreid. Heeft u brei- of haakgaren van wol of katoen, breinaalden, naalden of veiligheids-spelden over, dan kunt u dat bij ons of bij een afhaalpunt inleveren, wij brengen het dan naar mevrouw Katerberg. Het is wel nodig, dat wij van tevoren een bericht krijgen, wat en hoeveel u bij het neerzetpunt brengt, zodat we er rekening mee kunnen houden met het transport.

Diner van Mooi Weerdinge

Mooi Weerdinge organiseert op 24 oktober een stampot-restaurant in Café Weerdinge. Chef Kay (van OogstMenu) zal een buffet met heerlijke verse stampotten en smakelijke extra's serveren in een gezellige café-setting.

Prijs: 15 euro (hoofd- en nagerecht)

Tijd: 24 oktober vanaf 18.00u

Wil je mee eten? Je kan je opgeven via

www.mooiweerdinge.nl

Kay Krijnen

06-14656781

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.

Gevulde kool met paddenstoelen

300 g tempeh, in blokjes, 3 el tamari, 1 of 1/2 grote savooiekool/groene kool, 1 ui, gesnipperd, 2 tenen knoflook, fijnggehakt, 350 g paddenstoelen, in stukjes, 1 el gembersiroop, 1 gesnipperd rood pepertje, evt. zaadjes verwijderd, sambal naar smaak, 80 g hazelnoten

Doe de tempeh in een kommetje en giet de tamari erover. Laat 10 minuten marineren. Verhit een pan met ruim, licht gezouten water. Blancheer de hele kool ca. 20 minuten. Haal de kool voorzichtig uit de pan en laat ondersteboven uitlekken in een vergiet. Leg de kool op je aanrecht en haal de binnenste bladeren, het hart zeg maar, uit de kool. Verhit wat olie in een grote koekenpan en fruit het uitje met de knoflook erin. Snij het hart van de kool in reepjes en voeg toe. Voeg de paddenstoelen toe en bak totdat het vocht verdampt is. Voeg gembersiroop, pepertje, sambal en tempeh toe en bak even mee. Doe dit mengsel met het overgrote deel van de hazelnoten in een keukenmachine of zet er de staafmixer in en maal even, zodat het fijner wordt en iets plakt. Het hoeft niet helemaal een crème te worden! Begin in het midden de kool te vullen met wat eetlepels van het paddenstoelmengsel. Vouw de blaadjes

eromheen naar binnen en schep de vulling tussen de bladeren van de kool. Herhaal dit tot de vulling op is. Druk de bladeren weer goed aan en bind een touwtje om de hele kool om hem dicht te houden. Stoom de kool met de vulling in een klein beetje water in ongeveer 1 uur verder gaar. Haal de kool uit de pan en leg op een mooie schaal. Strooi er nog wat hazelnoten omheen. Snij nu, met een beetje voorzichtigheid en een scherp mes, parten van de kool en serveer.

Knolselderijfrietjes met sausje

1 kleine knolselderij, olie om in te bakken of te frituren, kruidenzout. Sausje: ½ dl. yoghurt, 3 eetl. mayonaise, peper en zout naar smaak, 2 tenen knoflook geperst, 1 theel. gedroogde pepermuntblaadjes

Snijd de knolselderij in plakken van 1 cm. dik. Schil de plakken en snijd ze in frietjes. Roerbak deze in olie of frituur ze in de frituurpan. Bestrooi met een weinig kruidenzout. Meng ondertussen de ingrediënten voor het sausje met een garde door elkaar. Serveer de frietjes met de frisse yoghurt-mayonaisesaus en bijvoorbeeld gekookte rijst en linzenmoes.

Salade van Groenlof met peer

1 krop groenlof, olijfolie, azijn, snuf zout, hazelnoten, 2 handperen.

Pluk de groenlof bladen van de stronk en was het zand van de bladeren. Laat uitlekken. Snijd in fijne reepjes. Maak een dressing van 6 eetlepels olijfolie, twee eetlepels azijn en een snuf zout. Klop tot een geheel. Het zoete van de peer smaakt goed bij het blad van groenlof wat een beetje bitter is. Je kunt de peren in blokjes snijden en door de sla doen. Je kunt ze ook raspen en door de dressing doen. Snijd een handjevol hazelnoten doormidden, rooster in een droge koekenpan tot ze beginnen te geuren en strooi over de salade.

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

info@leeuweriksveld.nl
www.leeuweriksveld.nl

