



't Leeuweriksveld

Herfst in de kassen en op het land

Er zijn altijd van die momenten in het jaar, waar je ineens heel duidelijk ziet, dat er een nieuw jaargetijde aanbreekt. Bij de overgang van zomer naar herfst is dat onder andere de wisseling van teelt in de kassen. In de zomer staat de kas tot helemaal bovenaan vol met weelderig groeiende planten zoals tomaten, komkommers, klimbonen. Ze krijgen water door op de grond liggende druppelslangen, want al die planten houden niet zo van water op hun bladeren. Je hebt vaak een trap nodig om bij de vruchten te komen, als het echt hartje zomer is, wil overdag bijna niemand in de kas werken, zelfs in je ondergoed is het nog te heet. Vroeg in de ochtend is het dan nog te doen. Wat een verschil met nu: iedereen is blij, als die even in de kas kan werken. Nu zijn de komkommers, tomaten, paprika, pepers en bonenplanten allemaal eruit gehaald, de grond is bemest met compost en dan komen de echte wintergewassen zoals veldsla en winterpostelein. De eerste kas zit al weer vol ermee en deze week komt nog een lading. Dat zijn dan planten, die nauwelijks hoger dan 20cm worden. Ze krijgen water van boven met fijne sproeiërs, die boven in het dak van de kas hangen, wat een verschil met de zomerplanten.

Buiten gaat dat allemaal wat geleidelijker, de éne week oogst je nog de laatste sperziebonen en venkel, maar de boerenkoolbladeren worden ook al gretig gekocht en de mooie groene kolen met hun strakke koppen en mooie overgangen van licht naar donkergroen zijn ook al weer oogstrijp. Dit jaar doen de spruiten er wat langer over, zou het aan de weersomstandigheden of de koolmotjes liggen? Om eerlijk te zijn, worden ze ook wel veel lekkerder, als er een nachtje vorst overheen is gegaan, dus we hebben nog even geduld.

De laatste dagen hadden we wel altijd lekker windstil weer, in de ochtend soms mist, veel trekkende ganzen over ons heen. Als er dan nog zonneschijn overdag is, dan is het op de akker lekker vertoeven. Herfst van zijn goede kant.

Kathinka.

Week 43, 21 oktober 2020

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Div. sla	't Leeuweriksveld
Snijbiet	„
Prei	„
Romanesco/bloemkool	„ + Eko de eerste
Pepertje	„
Waspeen	Polderfresh, N.O.P.

Week 44 verwacht: groene kool/romanesco, rode biet, pompoen, ...

Neem nu een aardappelabonnement

Onze aardappelooft 2020 smaakt weer heerlijk en ziet er prima uit! Nu alles binnen is, is het een goed moment om een aardappelabonnement te nemen. Eéns per twee weken ontvangt u dan 3 kg aardappels in een papieren zak met uw naam erop. Desgewenst kunt u voorkeur voor een ras of soort (kruimig/vastkokend) aangeven. De kosten bedragen € 4,20 per keer.

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.

“Hypotheekproject”

Zo noemde een klant onze oproep van vorige week, kort en doeltreffend. We hebben al veel mooie reacties gehad, maar er is nog ruimte om mee te doen: elk jaar kunnen we een deel van de hypotheek vervroegd af lossen en dat kan doordat wij een voorschot op de wekelijkse boodschappen/pakketten krijgen. Zie ook de brief van week 42.

Heeft u interesse om mee te doen? Neem dan contact met ons op via de mail of de telefoon.

Af te geven van het neerzetpunt in Coevorden:

Een yoghurtweekapparaat voor 10 potjes yoghurt. Laat het ons weten als u interesse hebt, ev. kunnen wij het apparaat meenemen en weer doorgeven.

Helaas gaan de activiteiten, zoals de vorige brieven aangekondigd, de volgende tijd niet door.

Bloemkool-eicurry

bijgerecht voor 2 personen

1 kleine of ½ grote bloemkool, 2 eieren, ½ ui, 1 klein teentje knoflook, 1 eetl olie, ½ eetl kerriepoeder, 1 eetl chilipoeder, ½ eetl bloem, ¼ kruidenbouillontablet, 1 dl volle yoghurt, 1 eetl gebakken uitjes

Breng een pannetje water aan de kook en kook hierin de eieren 8 minuten. Laat de eieren even 'schrikken' in koud water en pel ze. Hak de eieren grof. Was de bloemkool en verwijder de stronk. Snijd de bloemkool in kleine roosjes. Maak de ui en de knoflook schoon en snijd het klein. Verwarm de olie en fruit hierin de ui en de knoflook glazig. Voeg de bloemkoolroosjes, de kerrie en het chilipoeder toe en bak dit enkele minuten mee. Meng de bloem met wat water. Doe 50 ml water met de ¼ bouillontablet, de yoghurt en het bloempapje bij de bloemkool en laat dit nog ± 5 minuten zachtjes sudderen tot de bloemkool gaar is. Schep de stukjes ei er door en warm het geheel goed door. Strooi de gebakken uitjes over de bloemkool. Lekker met rijst of couscous.

Oosterse roerbakschotel met prei

hoofdgerecht voor 2 personen

150-200 gr granen (bijvoorbeeld kamutspaghetti, zilvervliesrijst of gerst), 300 gr prei, ½ blok tempeh (of ½ blok (rook)tahoe of een pak vegetarische roerbakreepjes), olie om in te bakken, 1 ui, 1 teentje knoflook, 1 pepertje, 4 flinke eetl. pindakaas, 2 dl (kokos)melk

Kook de pasta/rijst/granen volgens de gebruiksaanwijzing gaar. Was de prei en snijd deze in ringen. Pel en snipper de ui en knoflook. Was het pepertje, verwijder de pitjes en snijd de peper in ringetjes. Verhit de olie en bak de tempeh op hoog vuur in ca. 5 min. krokant en bruin. Voeg ui, knoflook, het pepertje en de preiringen toe en roerbak nog enkele minuten. Verlaag het vuur, doe de pindakaas bij de tempeh en roer er de kokosmelk door. Laat langzaam warm worden. Breng naar wens op smaak met zout en eventueel sambal. Maak een grote schaal op met de pasta/rijst/granen en giet daarover de tempesaus. Meteen serveren.

Stamppot van snijbiet

hoofdgerecht voor 2 personen

500 gr aardappels, de snijbiet uit het pakket, 100 ml melk, 25 gram boter, peper, zout, nootmuskaat, ½ - 1 theel. grove mosterd, 2 braadworsten of vegetarische worsten, olie, 1 ui
Schil de aardappels. Was de snijbiet en laat deze uitlekken in een vergiet. Snijd de stelen van de snijbiet fijn en het blad van de snijbiet grof. Pel de ui en hak deze grof. Snijd de boter in blokjes.

Kook de aardappels in ruim water gaar. Bak ondertussen de worsten in een flinke scheut olie tot ze een mooi bruin korstje hebben. Voeg 5 minuten voor het einde de ui toe en bak mee tot de ui glazig is. Giet het kokende water van de aardappelen af door het vergiet met snijbiet. De snijbiet slinkt en is hiermee licht geblancheerd. Warm de melk op. Stamp de aardappels. Giet nu zoveel melk door de puree totdat er een gladde puree ontstaat. Voeg mosterd, nootmuskaat, peper en zout toe naar smaak. Roer de blokjes boter erdoor. Roer de uitgelekte snijbiet erdoor. Voeg indien nodig nog een scheutje melk toe om een smeuïge puree te krijgen. Haal de worsten uit de pan. Voeg een scheutje water aan de pan toe en klop het aanbaksel van de bodem. Kook het in tot een jus.

Gekarameliseerde worteltjes met honing en peterselie

400-500 gr wortels, 30 gr boter, 1-1½ theel honing, 100-150 ml groentebouillon, zout, peper, 1-1½ eetl fijngesneden peterselie
Schil de worteltjes met een dunschiller of schrap ze. Smelt de boter en roer de wortels erdoor. Warm de ze even zonder ze te laten kleuren. Schenk de honing over de wortels en schep alles goed om. Schenk de bouillon erbij en laat de wortels met het deksel op de pan 5-8 min zachtjes stoven tot ze bijna beetgaar zijn. Verwijder daarna het deksel en laat al roerend op hoog vuur het vocht verdampen. Het honing-boterlaagje om de worteltjes gaat wat karameliseren. Breng de wortels op smaak met zout, peper en peterselie.
Bron: www.libelle.nl

Sla met appel

bijgerecht voor 2 personen

½ krop sla, 1 zure appel, citroensap, ½ ui, 2 eetl kwark of yoghurt, ½ eetl azijn, , zout, peper, mosterd

Pluk de sla blaadjes van de krop, haal eventueel de nerven er uit en was de sla. Laat de sla goed uitlekken. Schil de appel en snijd deze in kleine stukjes. Besprenkel meteen met citroensap. Pel de ui en snipper hem fijn. Meng de sla met de appelstukjes en de ui.
Meng de kwark met azijn, beetje zout, beetje peper en een mespunt mosterd. Klop dit goed door elkaar en meng deze dressing door de sla.

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

info@leeuweriksveld.nl
www.leeuweriksveld.nl

