



Een volle week

Op het land wordt het een beetje rustiger en dan zou je denken, dat er minder te doen valt, maar toch gebeurt hier steeds van alles!

Maandagmiddag waren wij bij een bijeenkomst van stichting Sleipnir, een stichting, waar bedrijven zich kunnen aansluiten, met in het kort het idee, dat het bedrijf van zichzelf is en niet van een persoon.

't Leeuweriksveld is sinds dit jaar ook toegetreden tot deze stichting en de mooie bijkomstigheid zijn dus ook zulke bijeenkomsten met heel veel verschillende mensen met heel veel verschillende invalshoeken, met de verbindende factor: op weg naar een andere economie, of zelfs samenleving. Er waren gespreksgroepen over verschillende thema's. Een basisthema blijft steeds: hoe krijg je nieuwe ideeën ingebouwd in de gewone wet- en regelgeving en tot hoever ben je bv bereid om compromissen te sluiten. Soms betrap ik me dan zelf, dat ik dan kan denken, wat is die en die toch stom, maar als ik het meer vanuit een groter perspectief kan zien, dan vind ik het weer boeiend, dat er zoveel meningen als mensen zijn en dat juist de verschillende standpunten ook mij helpen om zelf breder te kijken. Met daarbij een beetje hulp van de spirituele wereld lukt dat beter, als wanneer ik alleen vanuit de materie kijk.

Dinsdagochtend kwam de loonwerker met zijn grote kraan en heeft een andere wens van ons in de daad omgezet: de vijver in de koeienweide is weer bevrijd van teveel woekerende planten en tegelijk hebben we hem ook een heel stuk vergroot. We noemen de vijver altijd het oog naar de hemel en dat mocht wel wat groter. Zodat het ooit minst mooie hoekje van de boerderij nu een nog mooiere plek wordt om daar even uit de economie te stappen.

Ja en over rust gesproken, boer en boerin gaan de volgende twee weken zowaar een aantal dagen echt rustig aandoen, er zijn genoeg helpende handen om het bedrijf draaiende te houden, dat past dan ook mooi bij dit jaargetijde.

Kathinka.

Week 45, 9 november 2022

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

| | |
|----------------------------|-------------------|
| Pompoen | 't Leeuweriksveld |
| Veldsla of winterpostelein | „ |
| Rode bieten | „ |
| Groenlof | „ |
| Raapjes | „ |

Volgende week verwacht:

Spruiten, pastinaken, ...

Loopeenden af te geven

Onze "slakkenvreter" hebben dit jaar zeven jonkies gekregen en die mogen wel op een andere plek hun taak verder doen. Heb je een grote tuin en wil je wat gezellig kleinvee erbij, dan zijn loopeenden ervoor geknipt ☺

Eten wat de pot schaft:

Woensdag 30 november, 18 uur, € 17,50

Aanmelding een info bij Alberta Rollema [in-fo@oogstenkokeneneten.nl](mailto:info@oogstenkokeneneten.nl)
06-19199934

MantraDans - Dansen van Universele Vrede.

Mantra's in beweging, altijd met life muziek.

Data: 27 november, 11 december

Info en aanmelden bij Eleonora etmhelder-man@gmail.com 06-18887523

En om alvast in uw agenda te zetten:

Donderdag 22 dec vanaf 15 uur

komen de **Midwinterhoornblazers** bij ons blazen. Afgelopen jaar hebben wij zelf voor het eerst naar hun geluisterd in Oud-Schoonebeek en het was zo mooi, dat wij spontaan het idee kregen, om hun bij ons uit te nodigen. Zo komen zij dus nu bij ons in de week voor kerst.

Alvast een bericht voor de kersttijd:

Dit jaar gaan wij twee weken dicht: in week 52 en in week 1 leveren we niet.

In week 51 ontvangt u zoals gebruikelijk een dubbel pakket.

Prijswijziging per 1 januari 2023, vanwege gestegen brandstof- en overige kosten:

1-persoons groentepakket € 6,30

2-persoons groentepakket €11,-

3-persoons groentepakket 15,-

4-persoons groentepakket 18,-

combipakket 12,-

1-persoonscombipakket € 7,80

Pompoen in de oven

bijgerecht voor 2-4 personen

1 pompoen, olie, zout

Zo smaakt pompoen ook erg lekker: Pompoen halveren, pitten eruit halen en in ca. 0,5 cm brede schijven snijden. Bakblik insmeren met olie, de schijven erop leggen en met olie bestrijken. Zout naar smaak erover strooien. Bij 180 graden midden in de oven bakken gedurende plm. een half uur. Dit recept kun je naar hartelust variëren door uien, prei, witlof, bieten of andere groenten toe te voegen.

Pittige pompoensoep

bij- of hoofdgerecht voor 2 personen

1 pompoen, 2 uien, 1 appel, ½ of 1 heel pepertje, 2 theel. kerriepoeder, een scheutje olijfolie, het sap van 1 sinaasappel, 2 tomaten, ½ liter groente- of kippenbouillon, zeezout, 1 eetl. zure room

Pompoen schoonmaken door ze af te spoelen, door midden te snijden en de pitten te verwijderen met een lepel. Schillen is niet nodig. Pompoen in smalle schijven snijden en deze weer in kleine stukjes. Uien pellen en in ringen snijden. Tomaten in stukjes snijden. Het (halve) pepertje wassen en in ringetjes snijden. Uien fruiten in olie. Pompoen, pepertje, appel, bouillon, tomaten, kerrie, sinaasappelsap en zout toevoegen. Soep ong 10 min laten pruttelen tot de pompoen zacht is. Indien u van een gladde soep houdt, kunt u deze met een roerzeef of staafmixer pureren. In ieder bord soep een halve eetlepel zure room scheppen.

Raapjes met pasta en kaassaus

hoofdgerecht voor 2 personen

150 gr tagliatelle of andere pasta, 400 gr raapjes, 1 eetl boter, 50 ml groentebouillon, 50 ml room 75 gr pittige geraspte kaas, 1 eetl verse peterselie, peper, zout

Bereid de pasta volgende de aanwijzingen op de verpakking. Schil de raapjes en snijd ze in reepjes. Verhit de boter en fruit de raapjes kort. Voeg de bouillon en de room toe, breng aan de kook en laat de raapjes met het deksel op de pan in 10 min. gaar worden. Meng de kaas door de groente. Maak op smaak met peper en zout. Meng de gare pasta door de raapjes en garneer met de peterselie. Bron: www.libelle-lekker.be

Plaattaart met feta & snijbiet

1 rol bladerdeeg, 2 knoflookteentjes, 250 gram snijbiet, 250 gram crème fraîche, 2 sjalotjes, 150 gram feta, 100 gram geraspte, jonge kaas, peper & zout, optioneel: olijven en extra kruiden als topping

Verwarm de oven voor op 200 graden. Rol het bladerdeeg uit op een met bakpapier beklede bakplaat. Heeft het bladerdeeg op rol al een bakpapiertje? Dan kun je deze gebruiken om de plaattaart op te bakken. Verdeel over de bakplaat. Prik het binnenste vierkant in met een vork. Dit voorkomt dat het deeg veel rijst tijdens het bakken. Bak de bodem van de plaattaart 10 minuten voor in de voorverwarmde oven. Verhit intussen in een pan wat olie. Voeg fijngesneden knoflook toe en na een minuutje ook de snijbiet totdat deze geslonken is. Laat dit snijbiet-mengsel goed uitlekken. Indien de snijbiet nog steeds een beetje grof is: knip nog wat fijner met een keukenschaar. Maak de sjalotjes schoon en snijd deze in dunne ringen. Indien je olijven wilt toevoegen: laat ze even uitlekken en halveer ze in kleinere plakjes. Haal de plaattaart uit de oven en besmeer de bodem van het deeg na het voorbakken met de crème fraîche en laat de randen hierbij vrij. Verdeel hier de in knoflook gebakken snijbiet, de sjalotringen en de gehalveerde olijven over. Breng de taart alvast op smaak met wat grove zwarte peper & zout. Breek de feta boven de plaattaart en verdeel dit samen met de geraspte kaas over het geheel. Bak de plaattaart nog eens 20 minuten in de voorverwarmde oven.

Groenlof

is familie van de andijvie. Alle andijvie-recepten kunnen ook met groenlof bereid worden. Omdat de bladeren van de groenlof wat steviger zijn dan andijvie, is het goed om de groenlof zeer fijn te snijden. Ook heerlijk als winterse sla met een wat zoetere dressing.

Wouter en Kathinka Kamphuis

Zandzoom 72, 7814 VJ Emmen

0591-381445

info@leeuweriksveld.nl

www.leeuweriksveld.nl

