



Een milde novemberdag

Na een fikse regen op maandagmiddag werd de dinsdag weer een heerlijke windstille zonnedaag. Dan kun je wel blij zijn, dat je buiten kunt werken in je beroep. Terwijl we op het land bezig zijn, is het om ons heen genieten van de mooi gekleurde bomen, er vliegen op zo'n dag nog steeds vlinders en andere insecten rond, de bloemen op de groenbemesterspercelen gaan vrolijk door met kleurrijke bloemen. En er is nog steeds van alles te oogsten: verschillende kolen, groenlof, radicchio, mosterdbladd, raapjes, pastinaken, wortels, aardperen, prei, bosuitjes en peterselie. Naast ons werden nog aardappels gerooid en de melkveehouder uit het dorp heeft nog een laatste snede gras gemaaid en geschud, op 12 november!

U heeft het misschien weleens gezien: op onze website staan alle vogels vermeld, die bij ons gespot zijn, en daar kwam vanochtend nog zowaar de raaf bij. Ook is er vandaag bij de burens op Zandzoom 70 een steenuilenkast geplaatst, nu de uilen nog erin en zo wordt hier de biodiversiteit steeds groter.

De koeien staan nu lekker op stal en doen dat wat ze buiten ook hoofdzakelijk doen: eten en verteren. Als je even de tijd neemt om hun daarbij toe te schouwen, dan kom je zelf ook helemaal in de rust, je gaat nog net niet zelf herkauwen. Wat een verschil met bv de loopeenden. Ze kunnen hun snavel zo snel open en dicht doen, dat deze beweging met geen manier na te doen is, zo scharrelen ze de hele dag over het erf. Een soort vrolijk bezigzijn. Op de dinsdag wordt dan bijna de hele dag groentes gespoeld op het erf, dan is het feest voor de eenden.

Kathinka.

Week 46, 13 november 2024

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

| | |
|--------------|-------------------|
| Groene kool | 't Leeuweriksveld |
| Zoete bataat | „ |
| Pompoen | „ |
| Veldsla | „ |
| Knolselderij | „ |

In week 47 verwacht:

Winterpostelein, pastinaak, ...

20 jaar 't Leeuweriksveld:

We hebben er dit jaar op verschillende momenten bij stil gestaan, dat we nu al 20 jaar boeren, als feestelijke afsluiting gaan we dit jaar weer eens het

Middeleeuwse **Kerstspel uit Oberufer** uitvoeren in onze (dan) sfeervol aangeklede en verwarmde boerenschuur. Met een enthousiaste groep spelers gaan we jullie zingend en spelend in kerststemming brengen. Met een mooie afwisseling van boerenhumor en Eerbied. Kom kijken op **zaterdag 21 december, 16:30 uur**.

Eten wat de pot schaft

Woensdag 27 november 18 uur op 't Leeuweriksveld.

€ 20,-/pp.

En hier de kersteditie:

Zaterdag 14 december 18 uur.

Met een heerlijk kerstmenu en kleinkunst tussen de gangen, in een sfeervol versierde ruimte.

€ 25,-/pp.

Aanmelden en info bij Alberta Rollema:

info@oogstenkokeneten.nl

Een mooi initiatief in onze regio:

Eerste Landschapscafé met Hagenpreek op 23 november in Zweeloo

Op zaterdag 23 november om 20:00 uur (inloop 19:30) organiseert Mooyland haar allereerste Landschapscafé in het kerkje van Zweeloo.

Tijdens deze avond zal Dr. Kenneth Rijdsdijk (biogeograaf), auteur van het boek HEG, een "hagenpreek" houden en vertellen over het nut en noodzaak van heggen in het landschap.

Tickets kosten 5 euro en zijn verkrijgbaar via www.stichtingmooyland.nl/agenda

voor recepten zie ook: www.leeuweriksveld.nl

Soep van groene pompoen

Het vruchtvlies van de groene pompoen is minder compact als die van de oranje pompoen. Daardoor geschikt om soep van te maken. Misschien heb je dan meer soep als dat je op kunt. Het is goed te bewaren in de diepvries.
1 groene pompoen, 2 ui, 2 teen knoflook, bouillonpoeder, 3 cm gember of 1 theelepeltje gemberpoeder, 1 theelepeltje kurkuma poeder of 3 cm verse, scheutje gembersiroop, beetje sinaasappel- of citroensap, peterselie, 1 l water.
Verhit een liter water in een soeppan. Was de pompoen goed en zet hem in het geheel in het kokende water. Laat 15 minuten koken en haal de pompoen uit het water. Nu heb je al bouillon en de pompoen is zachter en daardoor beter te verwerken. Snijd de pompoen in stukken en verwijder de steelaanzet en andere harde stukken. Doe de pompoen in het zacht kokende water en laat lekker verder garen. Snipper de ui en fruit zachtjes in olijfolie, zo'n vijf minuten. Doe kruiden erbij (als je vers gebruikt moet je raspen). Snipper de knoflook er roer erdoor. Na een minuut doe je het uimengsel bij de soep. Snipper de peterselie en roer er ook door. Breng op smaak met zout en peper en mix alles met de staafmixer. Roer er tot slot wat sinaasappel- of citroensap door en een scheutje gembersiroop.

Groene kool met pompoensaus.

1 groene kool, 1 pompoen, en verder dezelfde ingrediënten als bij de pompoensoep, behalve het water.
Haal de bladeren van de groene kool. Was het zand eraf. Pak de grootste bladeren (stuk of 8) en snijd wat van de achterkant van de harde nerf. Leg de bladeren zo'n 8 minuten in kokend water en haal ze eruit. Laat afkoelen. Gebruik hetzelfde water om de pompoen zo'n tien minuten in te koken. Zet het kookwater apart. Doe de stukken gare pompoen in een pan en doe er een beetje (kook-)water bij. Mix met de staafmixer tot een saus. Snipper de ui en roerbak zo'n vijf minuten. Snipper de knoflook en roerbak mee. Rasp de gember en kurkuma en doe door de uien. Gebruik wat bouillonpoeder en/of zout en peper. Doe de uien door de pompoen. Snijd de rest van de groene kool in kleine stukjes en kook in het kookwater dat je apart hebt gezet, zo'n 10 minuten. Haal de kool uit het water en roer door de pompoensaus. Spreid de groene koolbladeren over de borden en giet de warme pompoensaus erover.

Patat van zoete bataat

500 gram zoete bataat, olijfolie, zout en peper, evt wat rozemarijn of tijm.

Verwarm de oven voor op 200 graden. Schil de zoete bataat en snijd in frieten. Bekleed een ovenplaat met bakpapier. Zet een pan op het vuur en breng wat water aan de kook. Blancheer de bataat frieten zo'n 5 minuten en haal ze uit het kokende water. Laat goed uitlekken. Verspreid de frietjes op de ovenplaat. Smeer ze in met olijfolie, zout en peper. Verdeel er wat rozemarijn of tijm over en zet 15 tot 20 minuten in de oven.

Stamppot palmkool

400 gram palmkool, 350 gram aardappel, zout, klont roomboter, zongedroogde tomaatjes, 2 teentjes knoflook.

Snijd het blad van de nerf van de palmkool en in kleine stukjes. De nerf kun je gebruiken als je niks weg wilt gooien. Wel in kleine stukjes snijden. Schil de aardappelen en snijd in gelijke stukken. Kook de aardappelen gaar. Roerbak de palmkool in roomboter met olijfolie, doe er op het laatst de fijngesnipperde knoflook bij. Snijd een handjevol zongedroogde tomaatjes in kleine stukjes en voeg toe. Roerbak alles zacht. Giet de aardappelen af, doe er een flinke klont boter door en de palmkool. Stamp alles tot stamppot.

Knolselderij saus of soep

600 gram knolselderij, creme fraiche of slagroom of soja cuisine, scheutje citroensap, zout en peper, beetje nootmuskaat.

Snijd de knolselderij in plakken en haal de schil van de plakken. Snijd de plakken in gelijke stukken en roerbak ze gaar in olijfolie met roomboter. Doe de gare stukken in een pan samen met wat slagroom, creme fraiche of soja cuisine. Breng op smaak met een beetje citroensap en zout en peper. Mix tot een saus met de staafmixer. Maak af met een beetje nootmuskaat. Door er wat water bij te doen met een beetje bouillonpoeder, maak je er een romig soepje van. Lekker hierbij is wat gefruite champignons met flink zout en peper.

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

info@leeuweriksveld.nl
www.leeuweriksveld.nl

