



Week 12, 21 maart 2018

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Veldsla	't Leeuweriksveld
Raapstelen	„
Prei	„
Rode kool	Hospers, Marknesse
Pastinaak	Arenosa, Lelystad

Week 13 verwacht: Raapstelen, winterpostelein, ...

Workshop smeewortelzalf op 't Leeuweriksveld: op 15 april!

Door de kou is de smeewortel niog steds niet gegroeid, dus het wordt zo 15 april van 12.30 tot 15.30/16 uur. We gaan eerst het veld in om daar de wortel te zoeken en te oogsten, en om 13.00 uur gaan we aan de slag op het Leeuweriksveld.

Voor meer informatie en aanmelding, mail naar ankabults@hotmail.com of bel 0591631895 of 0625236873. Kosten : € 15,00

Koorproject met het "Magnificat" van Arvo Pärt

Info en aanmelding: Kathinka Kamphuis e-mail: wenkamphuis@gmail.com tel. 0591-381445

Agenda OKeE

Paasbrunch, op 2e paasdag; 2 april, 12.30 - 14.00 uur € 20,-; kinderen tot 14 jaar € 5,-. Voor de kinderen zijn er op het erf paaseitjes verstoppt!

Kookworkshop 'Makkelijk en gezond' 7 april, 10.00 tot 14.00 uur ism 'Natuurlijk gezond Drenthe' van Tineke Jakobs. € 35,-.

Workshop pesto maken 21 april, 10 - 12uur.

Pesto maken van nieuw fris groen; dus zevenblad, daslook en snijbiet.. € 12,50 pp.

Eten wat de pot schaft 25 april 18.00 - 19.15 uur, € 10,-.

Opgave tot twee dagen tevoren, Aanmelden via info@oogstenskokeneten.nl of 0619199934.

Workshop composteren

Wil je een gezonde ecologische (moes)tuin met een gezonde bodem waar je groenten, kruiden, bloemen en planten goed op groeien, dan is compost essentieel. Workshop op donderdag 29 maart van 09.30 uur tot 12.00 uur met Mirjam Weisscher. De kosten zijn 30 euro incl. koffie/thee en digitale hand-out. Locatie: Smakelijk Erf, Vaart ZZ 171, 7833 AJ Nieuw-Amsterdam, M 06-53517962, aanmelden voor 21 maart via SmakelijkErf@gmail.com

Afgelopen week op 't Leeuweriksveld

We waren al helemaal in de voorjaarsmodus: maandag 12 maart werd de mest op het land uitgereden door de loonwerker. Wouter kon alles meteen met de cultivator inwerken, en toen was het plan om dinsdag het eerste stuk land klaar te maken, om de planten erin te zetten, maar dinsdag regende het pijpenstelen...Zo hebben we maar wat grond klaargemaakt in de tunnelkas, om daar wat te planten. ½ kist paksoi ging de grond in, maar toen was er nog genoeg te doen met het oogst- en inpakwerk. en achteraf was dat nog niet zo slecht, want toen kwam de oostenwind met vorst. Ze zeggen dat het de koudste 17° maart sinds de metingen was! We hebben zelfs de koolplanten, die gewoon buiten stonden te wachten nog in de tunnelkas gezet en met vliesdoek afgedekt, zodat ze geen schade zouden lijden door de temperaturen. Zaterdag dachten we ineens: ja, er is volgende week prei gepland in de pakketten, maar als het zo doorgaat, is de grond maandag helemaal bevroren, dus we gingen zaterdagmiddag (ze zeggen het warmste moment van de dag!) prei oogsten. Ik had ook nog een rij, waar om elke derde plant een kraag van bevroren grond zat, die ik met een metalen voorwerp uit elkaar klopte. Maar warm werd ik er echt niet van. Maar de prei was eruit.

Gelukkig werd de wind met elke dag zwakker en nu is het inmiddels dinsdag en we hebben na het prei snijden (in de vorstvrije koeling) heerlijk in de kas veldsla, winterpostelein en raapstelen geoogst uit de wind, in de zon. Ik kon het niet laten om af en toe een blaadje raapsteel te eten, ook dit gewas heeft alle koudeperiodes getrotseerd en staat fier rechtop.

Nu komt straks de lading planten van week 12 en we zullen de primeur hebben, dat we twee plantingen tegelijk de grond in zetten, eerst moet wel alle vorst volledig uit de grond zijn, het land geploegd, en dan aan het werk met de planten. Als het weer maar meedoet!

Kathinka.

Preparatendag 2^e paasdag 2 april

Op tweede paasdag graven we weer de preparaten op en roeren en spuiten het hoornmestpreparaat over het vers geploegde land. Geïnteresseerden zijn daarbij van harte welkom, graag aanmelden bij 't Leeuweriksveld.

Voor recepten zie ook: www.leeuweriksveld.nl

Honing-mosterd pastinaak-aardappelschotel

bij- of hoofdgerecht voor 2 personen
350 gr aardappels, 350 gr pastinaak, 30 gr boter, 30 gr meel, 200 ml melk, 1 eetle grote mosterd, 1 eetl honing, 1 eetl witte wijnazijn, 30 gr broodkruim, 15 gr geraspte parmezaan
Verwarm de oven voor op 180°C. Schil de aardappels en snijd ze in blokjes van 2½ cm. Schil de pastinaak en snijd ze in blokjes van 2½ cm.
Kook de aardappels en pastinaak 5 minuten in gezouten water. Laat uitlekken en doe in een ingevette ovenschaal. Smelt de boter en voeg het meel erbij. Laat 2 min bakken, roer voortdurend. Voeg de melk toe, roer goed en laat nog 5 min. koken. Doe de honing, mosterd, wijnazijn en zout en peper erbij. Schenk over de pastinaak en aardappels.
Meng het broodkruim met de kaas en strooi over de schotel. Bak 30-40 min in de oven.

Preisoep met gember en koriander

bijgerecht voor 2 personen
500 gr prei, 1 sjalotje, ½ theel. gemalen koriander, 2 theel. gemberpoeder, 1 uitgeperst knoflookteentje, ½ liter water, 1 groentebouillonblokje, 1 laurierblad
De prei in dunne ringetjes snijden en goed wassen. Het sjalotje snipperen en 2 min. zachtjes bakken. De koriander, gemberpoeder en het teentje knoflook toevoegen en nog ca. 1 min. zachtjes bakken. Preiringen toevoegen en iets laten slinken. Een halve liter water, 1 groentebouillonblokje en 1 laurierblad toevoegen, al roerend aan de kook brengen. 20 min. zachtjes laten koken.
Lekker met in de oven gebakken stokbrood.

Veldsla met walnoten en geitenkaas

bijgerecht voor 4 personen
150 gr veldsla, halve sinaasappel, 1 eetl citroensap, 1 theel (dragon)mosterd, 1 theel tijm, 1 theel vloeibare honing, zout, peper, 4 eetl walnotenolie, 100 gr geitenkaas, 50 gr walnoten
Veldsla wassen en eventueel worteltjes verwijderen. Sinaasappel uitpersen.
In slaschaal sinaasappelsap, citroensap, mosterd, tijm, honing en olie tot een sausje kloppen. Korstjes van de geitenkaas snijden en kaas in stukjes snijden. Walnoten halveren. Veldsla door sausje scheppen. Walnoten en geitenkaas erdoor scheppen.

Rode kool met tutti frutti

bijgerecht voor 2 personen
500 gr rode kool, 100 gr tutti frutti (gedroogd fruit: pruimen, appeltjes, rozijnen en abrikozen), 2 laurierbladeren, 3 jeneverbessen, 3 kruidnagels of kruidnagelpoeder, ½ theel. kaneel, ev. ½ theel. gemberpoeder, 1 dl appel- of sinaasappelsap, 2 eetl. citroensap of azijn, peper en zout, ev. maïzena
Week de tutti frutti een uur in 1 tot 2 dl water.
Snijd de rode kool fijn.
Stoof de rode kool met appel- of sinaasappelsap, citroensap of azijn, laurierblad, jeneverbes, kruidnagel, gemberpoeder, kaneel, peper en zout in 30 tot 40 min. gaar.
Kook ondertussen de tutti frutti 5 tot 10 min. in het weekwater. Roer de tutti frutti door de gestoofde rode kool. Bind eventueel het vocht met maïzena. Serveer bijvoorbeeld met (pandan) rijst en geroosterde gemengde noten.

Spaghetti met raapstelen

hoofdgerecht voor 2 personen
1 bosje raapstelen, 1 ui, 2 teentjes knoflook, 2 tomaten, 150 gr spaghetti, 3 eetl. tomatenpuree, 2 eieren, een scheutje (zonnebloem)olie, peper en zout, bieslook en/of peterselie naar smaak
Kook de eieren in 10 minuten hard. Pel de ui en de knoflook en snijd deze fijn. Was de raapstelen, snijd de worteltjes eraf en snijd de groente in 3 cm brede stukken.
Fruit de ui met knoflook in olie en voeg er dan de raapstelen en stukjes tomaat bij. Laat het mengsel 5 min. zachtjes stoven en voeg daarna de tomatenpuree erbij.
Kook ondertussen de spaghetti gaar.
Snijd de gekookte eieren in stukken en meng die door het raapstelenmengsel. Breng dit op smaak met peper en zout.
Dien de spaghetti op met het raapstelenmengsel en strooi verse bieslook en/of peterselie erover.

Wouter en Kathinka Kamphuis

Zandzoom 72, 7814 VJ Emmen

0591-381445

info@leeuweriksveld.nl www.leeuweriksveld.nl

Triodosbank: NL60 TRIO 0212 3737 65 tnv.

't Leeuweriksveld, Emmen

