



't Leeuweriksveld

Piepende trekker

Op 't Leeuweriksveld doen we veel werk met de hand. Dat brengt de aard van het bedrijf met zich mee: kleinschalig met een grote diversiteit aan teelten het hele jaar door. En het is ook wel iets wat bij ons past en bij onze kijk op wat goede landbouw is. Het blijft toch heel iets anders of we het verzorgen van de aarde, de planten en de dieren allemaal aan steeds grotere machines overlaten, of dat er ook nog wat directe, persoonlijke toewijding van mensen aan te pas komt!

Desalniettemin is ook bij ons een heel belangrijke en onmisbare rol weggelegd voor de trekker. Als een bepaalde werkzaamheid gedaan kan worden met de trekker, kies ik er meestal voor om dat ook te doen. Handwerk blijft er sowieso altijd genoeg over...

We hebben een Fendt Farmer 106 LS uit 1974, een oud beestje dus maar voor ons voldoet hij prima. Af en toe piept of kraakt hij ergens, dan geven we 'em een drup olie of een kneep met de vetspuit en het is weer over. Tenminste...de laatste tijd viel me op dat hij steeds meer begon te piepen. Olie en vet wilden niet meer helpen, dus ik begon me lichtelijk zorgen te maken. Vorige week, bij het schoffelen, was het zo erg dat ik afgestapt ben om te kijken of het aan de schoffel kon liggen (ook een exemplaar dat al wat langer meegaat). Dat bleek niet het geval. Opeens bedacht ik dat het wel eens vogelgepiep kon zijn, uit de haver vlak naast me. Maar een kwartier later, aan de andere kant van de weg: wéér dat gepiep! Ik heb de trekker stilgezet en ben eens rustig gaan luisteren. Vlak achter mijn hoofd, goed verborgen in het plafond van de trekker bleek een vogelnestje te zitten. Door een gat in de stoffering kon ik met enige moeite één van de kuikens zien!

Zo zie je maar waar een in een onbewaakt ogenblik gesneuveld achterruit allemaal nog goed voor kan zijn!

Ik gebruik de trekker sindsdien nooit onnodig lang en zet hem zo snel mogelijk weer op zijn vaste plekje in de kapschuur. En ik heb een klein vogeltje, een winterkoning?, betrapt die de cabine in- en uitvliegt. Nu maar hopen dat ze het gaan redden!

Wouter

Week 22, 31 mei 2016

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Raapstelen óf andijvie	't Leeuweriksveld
Ijsbergsla	„
Koolrabi óf asperges	„
Bosbiet	„
Stengelui	„
Zoete bataat	via de Zaai-ster

Week 23 verwacht: spitskool of broccoli, raapstelen, romaanse/rode eikebladsla, radijsjes, peterselie, stengelui, ...

Preparatendagen Leeuweriksveld:

April t/m september: elke tweede zaterdag van de maand, van 7u- 10u kiezel roeren en spuiten/preparatenkruiden verzamelen en toe-bereiden voor zover nodig. Zondag 2 oktober van 14 tot ca. 19u Preparaten maken.

Op alle dagen bent u van harte welkom, wel even aanmelden.

Open dag 't Leeuweriksveld

op zaterdag 18 juni

op de boerderij is dan weer van alles te zien en te doen: vanaf 10 uur:

rondleidingen en proeverijen, kraampjes met kunst, biologische kleding, live muziek overdag is er een workshop goudsbloem-en/of sint janskruid zelf maken. Voor deze workshop graag opgeven bij: e-mail:

ankabults@hotmail.com of : 0591631895

De dag wordt om 16 uur feestelijk afgesloten met een open meezing-uur met ons eigen koor "de Leeuwerikken"!

Zondag 5 juni Open Tuin op Smakelijk Erf

Op zondag 5 juni van 11 – 17 uur neemt Smakelijk Erf deel aan de landelijke open tuindagen van Velt. Dit ecologisch beheerde erf is gelegen aan Vaart ZZ 171 in Nieuw-Amsterdam. Hier treft u onder andere een moestuin, kruiden, een fruitgaard, vijvers, een bosperceel en verschillende dieren op het erf. Geïnteresseerden kunnen een rondleiding krijgen en er worden tips en trucs met de bezoekers gedeeld. Tevens is er een imker, een natuurvoedingsadviseur en een geneeskrachtige kruidendeskundige aanwezig.

Zoete bataat info

Zoete bataat is familie van de windes en geen aardappel. Hij kan als (gedeeltelijke) vervanging in een aardappelgerecht gebruikt worden, maar ook als groente, in blokjes net als wortel en pastinaak, of zelfs in rauwkost is hij lekker. De smaak is zoeter en lichter als bij de gewone aardappel.

Zoete bataat uit de oven

2 of 3 zoete bataat. Een paar takjes verse peterselie. 125 ml. room. 1 handje geraspte kaas. 1/2 bosuitje. Peper en zout naar smaak.
Zoete bataat schillen en in plakjes snijden. Peterselie snijden, bosuitje snipperen. Mengten met kaas, room en peper en zout naar smaak. Ovenschaal invetten. Zoete bataat verdelen en het mengsel erover verdelen. 15 min. in de oven op 180 graden.

Bosbiet met fetakaas en bietenloof

1 bos bieten met loof, 2 tenen knoflook, 200 gram fetakaas, zout en peper naar smaak.
Snijd van de bieten de steeltjes eraf. Kook eerst de bieten in ongeveer 15 minuten gaar. Het is lekker als er nog wat bite aanzit dus niet te lang. Deze bieten kun je immers ook rauw eten. Laat ze wat afkoelen. De bladeren en steeltjes wassen en in stukjes snijden. Maak de bieten schoon door het velletje eraf te halen. Snijd de bieten in stukjes en de feta ook in blokjes. Verhit in een pan wat olie en fruit hierin de fijngesnipperde knoflook. Voeg de bladeren en steeltjes toe en laat het even smoren. Voeg de bieten en fetakaas toe en verwarm het geheel. Breng op smaak met (weinig) zout en peper.

Zoete bataat zelf kweken

De zoete bataat komt oorspronkelijk uit Zuid-Amerika, waar ze reeds in het Incatijdperk werden verbouwd. Vanaf de 16de eeuw wordt de plant door de Spanjaarden overgebracht naar o.a. Zuid-Europa. Zoals de naam zegt is de smaak zoet met een kruidige toets, hij is vezelrijk en bevat veel vitamine A en C. De bataat is een vaste klimmende plant. Neem een knol, steek er drie tandenprikkers in en zet de knol half in een glas met water, zodat hij wortels kan slaan. Bij het uitplanten de wortels een beetje uit elkaar trekken zodat deze de ruimte hebben om knollen te vormen. Hij groeit het best bij een gemiddelde temperatuur van 20-24°C, plant deze dus in een serre of wacht tot het voldoende warm is om buiten te planten. Plant de zoete aardappelen in bedden van 30cm breed en 20cm hoog. Maak deze goed vochtig en dek eventueel af met een zwart zeil om de grond goed te laten opwarmen en het vocht beter vast te houden. Plantafstand: 30 tot 45cm. Geef bij langdurige droge periodes voldoende water. Geef 3 tot 4 weken voor het oogsten beter geen water meer. Bijmesten is niet nodig.

Wouter en Kathinka Kamphuis
Zandzoom 72, 7814 VJ Emmen
0591-381445 NL-bio-01 Skal 025779
info@leeuweriksveld.nl
www.leeuweriksveld.nl
Triodosbank: NL60 TRIO 0212 3737 65
tnv. 't Leeuweriksveld, Emmen

