



Actie van stichting Mensen voor de Aarde

Zoals de meesten van jullie weten, heeft de stichting begin 2016 de drie hectare land van 't Leeuweriksveld aangekocht, die de boerderij eerst in pacht had. Dit was een geweldig mooie actie, waar we van heinde en verre zoveel hartverwarmende steun hebben gekregen, dat de aankoop dus gelukt is.

Er zijn dit jaar een aantal leningen, die eind 2017 afgelost moeten worden, en zo is er ook dit jaar weer tijd voor een ludieke actie: de stichting gaat een verloting houden. De dag van de trekking zal zijn op zaterdag 14 oktober, waar ook de appelsapdag op de boerderij plaatsvindt. Er zijn mooie prijzen te winnen, zoals een weekend voor twee personen op het terrein van Fila-Delfia bij Schoonebeek, een workshop spekstenen, lekker eten bij OKeE, winkelcadeaubonnen, een weekend in de Yurt op 't Leeuweriksveld, blauwe bessenplanten en ga zo maar door. Vanaf volgende week zijn de lootjes in de verkoop, voor € 5,- per stuk en € 20,- voor 5 stuks. De stichting werkt met minimale kosten, zodat de opbrengst ook echt voor het goede doel is.

En op 14 oktober is het dan zover: op die dag is hier weer van alles te beleven: de appelpers doet z'n werk, er zijn kraampjes met van alles rond het biologische leven, lifemuziek, en natuurlijk rondleidingen en lekker eten, kinderen en volwassenen kunnen zich heerlijk vermaken op deze dag. En we zullen dan zien wie er in de prijzen gevallen is!

Kathinka.

Oproep/vacature

we zoeken iemand, die samen met ons de PR van ons bedrijf wil verzorgen.

Vind je het leuk om naar buiten te treden, zodat nog meer mensen te weten komen, dat 't Leeuweriksveld bestaat en dat we hééle goede groente hebben, dan zouden we graag contact met je willen leggen!

Kathinka en Wouter.

Week 29, 19 juli 2017

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Rode kool	't Leeuweriksveld
Bonte snijbiet	„
Rode eikebladsla	„
Prei	„
Komkommer	„
Tomaten	van Schie, Ens

Week 30 verwacht: Bosui, paprika, witte kool, nieuwe aardappels, raapjes.

We hebben weer héérlijke nieuwe aardappels, een goed moment om een aardappelabonnement te nemen!

Eénmaal per twee weken een papieren

zak met drie kg aardappels van het Leeuweriksveld voor €4,- per keer.

Deelname minimaal 14 weken/7 pakketten.

wijziging: laatste zaterdag v/d maand: Hoornmestpreparaat

Omdat een aantal stukken grond in de nazomer opnieuw bewerkt wordt en met groenbemester ingezaaid, is het goed om ook nog een keer hoornmestpreparaat op het land te spuiten. Dit wordt niet om 7 u 's ochtends, maar **om 17u 's middags** gedaan. **Zaterdag 29 juli**, geïnteresseerden zijn van harte welkom om deel te nemen, wel graag even aanmelden. De maanden daarna gaan we weer kiezel spuiten. Op zondag 1 okt maken we weer het hoornmest- en de compostpreparaten.

Voor recepten zie ook: www.leeuweriksveld.nl

Rodekool van de barbecue/ uit de oven

1 zomerrodekool, 1 appel, geschild en in 12 dunne partjes, 1 prei of ui, in dunne halve ringen, 50 g gedroogde cranberry's of rozijnen, ½ kaneelstokje, verkruid, 1 eetlepel verse tijmblaadjes, versgemalen zwarte peper, 75 ml witte wijn, 25 g boter, 4 stukken aluminiumfolie

Snijd de rodekool in 8 parten en snijd de harde stronk weg. Leg op elk stuk aluminiumfolie 2 parten rodekool dakpansgewijs op elkaar. Leg de partjes appel erop en verdeel de ui, rozijnen/cranberry's, kaneel en tijm erover. Strooi er wat zout en versgemalen peper over. Vouw het folie langs de kool omhoog en schenk in elk pakketje een scheutje wijn. Leg een klontje boter op de kool en vouw het folie boven de kool tot pakketjes dicht, zorg wel voor wat ruimte boven de kool.

Leg de pakketjes op een barbecue of in een voorverwarmde oven van 200 °C en smoor de kool in 20-25 minuten gaar.

Rode koolstampot

1 rode kool, 750g aardappelen, 250g spekjes, 1 ui, scheut melk, boter, zout, kaneel.

De rode kool snijden en schoonmaken. Dan de aardappelen schillen en snijden. Zet de aardappel op in water met wat zout. Als de aardappelen koken, de kool opzetten in weinig water met zout. Kook de aardappels in 15 tot 20 minuten gaar en de kool in 10 tot 15 minuten beetgaar; voor het beste resultaat moet de groente lekker knapperig blijven. Bak intussen 250 gram spekjes uit, snipper de ui en fruit die mee op halfhoog vuur als de spekjes krokant zijn. Giet de aardappels af en maak er met een flinke scheut melk en wat boter puree van. Giet de rode kool af en druk aanhangend vocht eruit, bijvoorbeeld in een vergiet. Anders krijg je waterige stampot! Doe de kool, spekjes en ui bij de puree en meng deze door. Afmaken met wat zout en eventueel kaneel.

Snelle pasta met tomaat en snijbiet

300 g Pasta, 4 st Tomaten, de Snijbiet uit het pakket, 200 g Spekjes/gerookte tofu, 2 st Knoflookteen, Kaas, geraspt, Takjes rozemarijn, Olijfolie, Zout, peper

Pan met kokend water opzetten. De tomaten in blokjes snijden. De knoflook snipperen. De

snijbiet wassen en de bladeren in grove stukken scheuren. De steeltjes van de snijbiet in stukjes

van ± 2 cm snijden. De blaadjes van de rozemarijn afritsen en snipperen. Doe de pasta met wat zout in het kokende water en kook volgens de gebruiksaanwijzing. Zet een wok of grote koekenpan op het vuur. In de wok wat olijfolie doen en hierin de knoflook bakken (laat de olie niet te heet worden want dan bakt 't aan). Als je de knoflook zachtjes bakt en je begint hem te ruiken, dan de spekjes/tofu erbij doen. Nu kan het vuur wat hoger. Alles even laten bakken, en de gesneden tomaten en de gesnipperde rozemarijn erbij doen. Als de tomaten lekker pruttelen, gooi je de snijbiet erbij. Deze zal snel slinken, na 1 of 2 min. zal alles al klaar zijn! Dien op met geraspte kaas.

Hollandse sla met eitjes en tomaat

1 krop sla, 2 el olijfolie, 2 el azijn, ½ el mayonaise, 1 tl mosterd, 1 uitje of een stuk witte, jonge prei, fijngesnipperd, 2 tomaten, in stukjes, 2 eieren, net niet hardgekookt

Verwijder de stronk van de krop en pluk de sla in stukken. Was de bladeren in koud water en laat ze uitlekken in een vergiet. Meng de olie, azijn, mayonaise en mosterd goed door elkaar en voeg de gesnipperde ui/prei en de in stukjes gesneden tomaat toe. Doe de slabladeren in een schaal en sprenkel de dressing eroverheen. Garneer de sla met de in partjes gesneden eieren en serveer.

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

