



Stro en hooi

Na een veelbelovende weeromslag is de droge zomer toch weer even terug. Gelukkig zijn de nachten al weer langer, zodat de hitte wat beter te verdragen is. Maar de berekening draait al weer genoeg uren. Voordeel van dit weer was dat we ook het stro konden bergen. Twee keer heeft Wouter de ruggen omgedraaid en opnieuw opgehoopt, zodat de natte onderkant ook kon drogen. Donderdagmiddag kon de loonwerker het in balen persen. Ten opzichte van vorig jaar is de kleur veel donkerder, omdat er toch best wat regen op gevallen is, maar het was droog genoeg om niet te schimmelen. Verder hebben we ook de grasklaver aan de Wilhelmsweg nog een keer gemaaid, eerst een keer uit elkaar geschud en de tweede dag toen de dauw bijna opgedroogd was, weer op ruggen gelegd. Als je dat doet, als het kurkdroog is, vallen alle mooie klaverblaadjes eraf en is de voederwaarde veel minder. In de avond racete de loonwerker met zijn rondbalenpersers een kwartiertje eroverheen en liet drie mooi ingepakte balen achter. Dat is dan al weer een paar weken wintervoer voor onze koeien. Die staan op dit moment nog op hun weiland aan de Zandzoom. Na de regen is het daar weer mooi groen. Gras is echt een gewas wat zich heel snel herstelt, als er ook maar een restje leven over is.

Zo zie je weer dat de landbouw toch een heel subtiel evenwicht is van alle factoren. Laat daarvoor dan nu maar weer een regenperiode komen!

Kathinka.

Week 35, 28 augustus 2019

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Rode eikeblad- of ijsbergsla 't Leeuweriksveld

Witte kool	„
Bospeen	„
Groenselderij	„
Tomaten	„
Basilicum	„

Week 36 verwacht: Rode bataviasla, suikermais, pompoen,

Oogstfeest

Om vast in uw agenda te zetten: op zaterdag 28 september a.s organiseren we ons jaarlijkse oogstfeest+appelsapdag!

Aanmelden voor appels laten persen bij:

Anneke van Berkum:

tel 0524-550715

anneke@andri.nl

Kiezelpreparaat roeren en spuiten

April t/m augustus en in oktober elke laatste zaterdag van de maand van 7u t/m 10.30u (incl. ontbijt). Belangstellenden kunnen zich aanmelden om mee te doen, maximaal 2 personen per keer.

Antroposofische bieb

Thema: De antroposofische beweging

De antroposofische beweging 2:

R.Steiner: Toekomstimpulsen

J.Hemleben: R.Steiner- Antwoord op de toekomst

S.O.Prokofieff: De antroposofische vereniging en het wezen Antroposofie

Eten wat de pot schaft

elke laatste woensdag van de maand aanschuiven op de kookzolder van 't Leeuweriksveld; 18 uur € 12,50 pp. Aanmelding t/m de maandag ervoor bij Alberta Rollema:

info@oogstenkokeneten.nl of: 06-19199934

Nieuw in de webwinkel:

We hebben ons beleid veranderd: vanaf 20 augustus is levering van alle bestellingen in onze webwinkel op een neerzetpunt gratis!

De regels voor thuisbezorging zijn niet veranderd. Vanaf een waarde van minimaal € 20,- kunt u uw bestelling thuis laten bezorgen, en dit kost € 4,- bezorgkosten.

Selderij-eiersalade met tomaatjes

bijgerecht voor 2 personen

3 stengels groenselderij, 4 cherrytomaatjes of 1 gewone tomaat, jonge kaas, 2 eieren

Dressing: 2 eetl. yoghurt, 1 eetl. mayonaise, ½ eetl. citroensap of azijn, 1 teentje knoflook, 1 theel. mosterd, ev. 1 eetl. olijfolie, peper en zout

Kook de eieren hard, laat ze afkoelen en snijd ze in stukjes. Was de groenselderij-stelen en snijd ze in kleine stukjes. Snijd de cherrytomaatjes doormidden of de tomaat in stukjes. Snijd de kaas in blokjes.

Blancheer de groenselderij eventueel 5 min. in kokend water en laat ze uitlekken of gebruik de groenselderij rauw. Meng er de tomaatjes, kaas en het ei door.

Meng de dressing en pers het teentje knoflook erboven uit. Meng de dressing door de salade.

Serveer de salade bijvoorbeeld met gebakken aardappeltjes. Ook lekker met gekruide olijven door de salade.

Wortels met honing

bijgerecht voor 2 personen

500 gr wortels, 20 gr. boter, 1 tot 2 theel.

honing, verse bieslook of peterselie

Was of schrap de wortels en snijd ze in stukjes.

Kook ze in ongeveer 10 minuten beetgaar in een laagje water. Giet overtollig vocht af. Voeg 20 gr boter en 1 tot 2 theel. honing toe. Schep het gerecht om tot alles goed gemengd is en de boter is gesmolten. Strooi er gehakte verse bieslook of peterselie over. Warm serveren.

Zomerse sla

bijgerecht voor 2 personen

½ krop sla, ½ ui, 2 tenen knoflook, 1 tomaat of

enkele cherrytomaatjes, 2 eieren, ¼ rode

paprika, ¼ komkommer, 10 zwarte olijven

zonder pit

Dressing: 2½ eetl (balsamico)-azijn, 2 theel

mosterd, 1 theel suiker, zout, peper, 6 eetl

olijfolie

Kook 2 eieren hard. Was de sla. Snijd de ui en knoflook zeer fijn. Tomaat, paprika, komkommer en olijven in stukjes snijden (max 1 cm). Sla mixen met tomaat, ui, paprika, komkommer, knoflook, olijven en 1 in kleine stukjes gesneden ei. Dressing maken door de ingrediënten te mengen.

Dressing proeven en mixen met sla. In partjes gesneden ei als decoratie op sla neerleggen.

Zoetzure witte kool uit de oven

bijgerecht voor 2 personen

½ witte kool, 1 ui, 1 citroen, 2 appels, 1½ eetl.

appelazijn, ¼ theel. zout, 1½ eetl. olie, ½ eetl.

honing, ½ eetl. karwijzaad, ¼ kop rozijnen, tijm,

basilicum, rozemarijn, 100 gr

Hüttenkäse/cottage cheese, 150 gr boekweit of rijst

Was de boekweit, voeg 225 ml water toe en kook de boekweit in 15 minuten zachtjes gaar of bereid de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking. Pel de ui en snijd deze fijn.

Verwijder eventueel buitenste lelijke bladeren van de kool en snijd de kool fijn.

Snijd de appels in stukjes. Verwarm de oven voor op 175°C. Pers de citroen uit en vang het sap op.

Roer de kool, ui en appels goed door elkaar en roer er achtereenvolgens het citroensap, de appelazijn, de olie, de honing, het zout, de karwijzaad, de boekweit, de Hüttenkäse/cottage cheese en de rozijnen door, roer er dan naar smaak tijm, basilicum en rozemarijn door.

Breng het geheel over in een beboterde vuurvaste schotel en bak het 30 min. in de oven.

Bron: www.smulweb.nl

Pastasalade met tomaat, mozzarella, veldsla en kappertjes

bij- of hoofdgerecht voor 2 personen

100 gr farfalle of fusilli, ½ bolletje mozzarella,

125 gr cherrytomaatjes of gewone tomaten, 50

gr veldsla of andere sla, olijfolie, balsamico

azijn, 1 eetl. pijnboompitten, 1 eetl. kappertjes,

Parmezaanse kaas

Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Was de veldsla of andere sla en slinger deze droog in een theedoek of slacentrifuge.

Rooster de pijnboompitten in droge koekenpan.

Snijd de mozzarella in blokjes. Halveer de tomaatjes.

Roer de veldsla, mozzarella, tomaatjes, kappertjes door elkaar. Voeg de pijnboompitten toe. Giet de pasta af en voeg deze toe.

Breng de salade op smaak met wat olijfolie en balsamicoazijn en meng goed. Parmezaanse kaas erover strooien.

Wouter en Kathinka Kamphuis

Zandzoom 72, 7814 VJ Emmen

0591-381445

info@leeuweriksveld.nl

www.leeuweriksveld.nl

