



't Leeuweriksveld

Landschapskunst

Wat doet een boer op zondag? Sommige boeren kennen dat hele woord misschien niet eens, want als je bv. melkvee hebt dan is er op zondag bijna even veel te doen als op andere dagen. Wij kunnen meestal wel een beetje zondag houden, een beetje diervverzorging, heel af en toe een klus zoals hooi maken, maar sowieso is de zondag een dag waar geen mensen op het erf komen. Afgelopen zondag hebben we met een bevriende kunstenares meegewerkt aan een landschapskunstwerk. Op het mooie heidelandschap Balloërveld ligt een stuk open zand, waar nauwelijks begroeiing is. Het zand zit vol met duizenden stenen, die al door de ijstijd van Scandinavië hier naar toe geslept zijn. Met veel geluk kun je ook bewerkte vuursteen vinden. Dat was het materiaal voor het kunstwerk. Vormen in het zand, accenten met stenen, en het spel van het weer, zo krijgt het landschapskunstwerk een tijdelijk karakter. En wat deden we dus als boeren op zondag: spitten, schoffelen, harken, stenen rapen. En toch zit je in een volledig ander sfeer want achter al die werkzaamheden zit geen enkel economische nut/druk, en je ziet ineens de dingen van een andere kant. Het enthousiasme over een bijna rozekleurige kiezelsteen, hoe krijg je een perfect ronde cirkel, hoe maak je een cirkel van glad zand zonder voetsporen erop? Het weer erbij was alle voorspellingen ten trots de meeste tijd droog, tot het laatst halfuur trokken alle buien precies naast ons langs, waardoor er wel prachtige luchten te zien waren en het zand steeds nieuwe kleuren kreeg. Tussendoor goede gesprekken en samen wat lekkers knabbelen, en aan het einde even schuilen onder de dennen voor een stevige bui.

Kathinka.

Week 36, 7 sep 2016

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Bonte snijbiet	't Leeuweriksveld
Suikermais	„
Pompoen	„
Waspeen	„
IJsberg- of rode eikebladsla	„

Week 37 verwacht: andijvie, stengelui, paksoy, cherrytomaat/courgette, rode biet, suikermais.

Kiezelpreparaat roeren en spuiten

Van april t/m september, elke tweede zaterdag van de maand, van 7u- 10u kiezel roeren en spuiten/preparatenkruiden verzamelen en toebereiden voor zover nodig. Om 10u sluiten we af met een lekker ontbijt. Zondag 2 oktober van 14 tot ca. 19u preparaten maken. Op alle dagen bent u van harte welkom, wel graag even aanmelden.

Oogsten, Koken en Eten weer vanaf september.

De eerste keer weer woensdag 7 sept., aanmelding uiterlijk maandag ervoor.

Tel. 06-19199934 of

info@oogstengkokeneten.nl

Pompoen in de oven

bijgerecht voor 2-4 personen

1 pompoen, olie, zout

Zo smaakt pompoen ook erg lekker:

Pompoen halveren, pitten eruit halen en in ca. 0,5 cm brede schijven snijden. Bakblik insmeren met olie, de schijven erop leggen en met olie bestrijken. Zout naar smaak erover strooien. Bij 180 graden midden in de oven bakken gedurende plm. een half uur.

Dit recept kun je naar hartelust variëren door uien, prei, witlof, bieten of andere groenten toe te voegen.

Suikermais met olijvenkward

bijgerecht voor 2 personen

2 middelgrote of 4 kleine maiskolven, 2 dl volle kwark, 50 gr olijven, 2 gedroogde tomaatjes in olie, ½ bosje peterselie, vers gemalen peper

Mais met blad in ongeveer 30 min. gaar stoven in een wijde pan met 2 cm water. Let goed op dat er water in de pan blijft. Olijven en tomaatjes fijn snijden. Peterselie fijn hakken. Kwark, olijven, tomaatjes, peterselie en peper mengen en serveren met de maiskolven. Lekker met sla en in de schil gekookte nieuwe aardappelen.

Risotto met snijbiet

hoofdgerecht voor 2 personen

300 gram risottorijst, 3 gedroogde paddenstoelen (geweekt in warm water) of 100 gram verse kastanjechampignons, 1 kleine ui, 1 klein teentje knoflook, 1 ansjovisfilet in olie, uitgelekt, 750 ml (vlees)bouillon, olijfolie, 1 bos snijbiet (of 300 gr snijbietbladeren), fijngehakte bladpeterselie, 50 gram geraspte Parmezaanse kaas, zout & peper

Week de gedroogde paddenstoelen in warm water of maak de verse schoon en snijd ze in plakjes. Was de snijbiet en snijd het blad in stukken. Pel en snipper de ui en knoflook. Laat de ansjovisfilet uitlekken en snijd deze fijn. Knijp de gewelde paddenstoelen uit en hak ze fijn. Breng de bouillon aan de kook en houd warm. De olijfolie verhitten en de paddenstoelen, ui, knoflook en ansjovisfilet 5 minuten zachtjes bakken. Roer dan de rijst erdoorheen en zorg dat alle rijstkorrels glanzen van de olijfolie. Voeg de snijbiet toe. Doe dan een soeplepel bouillon erbij zodat de rijst net bedekt is en roer goed om. Zodra de rijst de bouillon heeft opgenomen, opnieuw

een soeplepel bouillon toevoegen. Na elke toevoeging goed roeren. De rijst mag niet droogkoken. 20 minuten na de eerste toevoeging van bouillon de pan van het vuur nemen. Een scheut olijfolie, de peterselie en de Parmezaanse kaas erdoor roeren en op smaak brengen met zout en peper. Deksel op de pan leggen en een minuutje of wat laten rusten.

Sla met pruimen

bijgerecht voor 2 personen

1 krop sla, 60 gr feta, 4 stevige pruimen

Dressing: 4 eetl. olijfolie, 2 eetl.

(appel)wijnazijn, 1 uitje gesn., 1 theel. verse tijm

Sla in stukjes snijden, wassen en droogslingeren in een theedoek. Pruimen wassen en in plakjes snijden (kan om de pit heen).

Feta in blokjes snijden en alles door de sla scheppen. Dressing kloppen van de ingrediënten en door de sla scheppen.

Pasta met worteltjes in kaassaus

bijgerecht voor 2 personen

150 gr (wokkel)pasta, 300 gr wortel, 2 tenen knoflook, een scheut (zonnebloem)olie, ½ theel. sambal, een scheutje ketjap, 50 gr geraspte kaas, 75 gr of 1 bakje smeerkaas, een bosje peterselie

Kook de pasta in water met een beetje zout. Snijd de wortels in kleine stukjes. Pers de tenen knoflook. Roerbak de knoflook met de wortel in olie tot de wortel gaar is. Voeg sambal en ketjap toe. Meng al roerende de smeerkaas door de worteltjes totdat de smeerkaas gesmolten is. Dien de pasta op met de wortel-kaassaus en strooi er geraspte kaas en fijngehakte peterselie over.

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

