



't Leeuweriksveld

Yurt

Nadat we vorige week voor de ondergrond een stevig en mooi waterpas gelegen plateau hadden aangelegd van pallets, isolatieplaten en daarop Fins grenen-vloerplaten, was het zaterdag zover: de yurt voor de kleuterschool van 't Leeuweriksveld kon worden opgebouwd. Een yurt is een traditionele, ronde woontent van nomaden, die in grote delen van Azië op de steppen gebruikt wordt. In Mongolië bijvoorbeeld woont meer dan de helft van de mensen nog steeds in een Yurt, en ook de Yurt die wij nu geplaatst hebben komt uit dat land. We hebben deze Yurt in Antwerpen gekocht en ene Yves van Opslag kwam hem brengen en met ons opbouwen. De wanden bestaan uit 6 scharnierende lattenroosters, die we op de juiste hoogte in elkaar hebben "gevlochten" en met touw verbonden. In het midden plaatsten we een wiel (*tono*) op twee staanders. Het wiel werd met 4 touwen verbonden aan de wanden, en vervolgens hebben we dakstokken van de wanden naar het wiel bevestigd. Elke dakstok steekt met de punt in de *tono*, en aan zijn andere uiteinde heeft hij een lusje van paardehaar, dat om een latje van de wand gelegd wordt. Dat was best een klusje, want in het begin is de samenhang nog heel labiel en als je één stok wat strakker spant, valt er voor je het weet een andere omlaag! Toen alle dakstokken goed zaten, spande Yves een koord door de hele wand om alles goed bijeen te houden en was het geraamte klaar. Dit hebben we bedekt met achtereenvolgens een binnentent, dikke, heerlijk geurende vilten doeken van schaaps- en yakswol, dampdoek die wel ademt maar geen water doorlaat en een met mooie blauwe motieven versierde, witte buitentent. Buiten om de wanden hebben we 3 kunststofbanden gespannen (oorspronkelijk was alles van paardehaar, maar dat is nu erg kostbaar door het vele handwerk dat ervoor nodig is). Yves heeft de *tono* dichtgemaakt en toen was de yurt klaar. Al het houtwerk is prachtig versierd door Mongoolse vrouwen, de yurt heeft een goede sfeer en "is beter tegen storm bestand dan een huis" (Yves)

Wouter

Week 38, 21 sep 2016

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Venkel	't Leeuweriksveld
Koolrabi	„
Rode Bataviasla	„
Radijsjes	„
Spinazie	„
Spitskool	„

Week 39 verwacht: Pastinaak, raapstelen of mosterdbladd, blonde eikebladsla, spinazie, ...

Preparatendag

Zondag 2 oktober van 14 tot ca. 19u preparaten maken.

Graag even aanmelden.

Workshop zalf maken

Zondag 25 september is er bij voldoende aanmelding (6 mensen) weer een workshop zalf maken. De smeerwortel kan nog een keer, of als men zelf genoeg goudbloemen nog heeft kun je die meenemen. We gaan weer op locatie de smeerwortel uit de grond halen, en het maken gebeurt in het Leeuweriksveld.

Van 10-13.00 uur. zelf lunch meenemen, en verder graag zelf een elektrisch plaatje mee, een steelpannetje, theezeefje, en ev een glazen of kunststof lepeltje.

Kosten zijn 10.00 euro, inclusief thee/koffie. Opgeven via Anka Bults. tel: 0591631895 of via de mail : ankabults@hotmail.com

Bamboefluiten bouwen

Binnenkort start er een nieuwe cursus bamboefluit bouwen bij 'De Toverfluit' in Emmen. Op vijf zaterdagochtenden wordt er kort samen muziek gemaakt en vooral veel gebouwd aan de fluiten: op 8-10, 5-11, 21-1, 4-3 en 13-5; van 10.00 tot 13.00 uur.

Voor zowel beginners als gevorderden, kinderen en volwassenen, iedereen vanaf 7 jaar is welkom!

Kosten:

€ 100, inclusief materiaal en bladmuziek.

Meer informatie en aanmelden: muziekschooldetoverfluit@gmail.com, www.muziekschooldetoverfluit.nl

Voor recepten zie ook: www.leeuweriksveld.nl

Salade met radijs

bijgerecht voor 4 personen

1 kleine krop ijsbergsla of andere sla, 1 bosje radijs, 1 uitje, 1 theel azijn, 1 theel suiker, 1 dl magere yoghurt, ½ theel milde kerriepoeder, zout, peper, 3 eetl olie
Was de sla en de radijsjes. Snijd de (ijsberg)sla in smalle repen en de radijs in dunne plakjes. Pel en snipper het uitje. Meng de azijn met de suiker, de yoghurt, het kerriepoeder, een snuffje zout, een snuffje peper en de olie. Meng de (ijsberg)sla, de radijs en het uitje vlak voor het eten met de yoghurtdressing.

Bron: smulweb.nl

Risotto met venkel en zalm

hoofdgerecht voor 4 personen

400 gr risottorijst, 1 ui, 1 grote venkelknol of 2 kleine, ½ bosje peterselie, 200 gr gerookte zalm, 1 liter groentebouillon, 1 eetl Pernod (of andere wijn), 1 eetl boter, 100 gr geraspte Parmezaanse kaas, 1 eetl olijfolie

Breng een pan water aan de kook. Maak de venkel schoon en snijd de stelen eraf.

Snijd de venkel in reepjes. Kook de venkel 1 minuut. Pel de ui en snijd deze fijn. Verwarm de olie en bak het uitje glazig, niet laten verkleuren. Roer de rijst erbij en laat even meebakken. Schenk er een scheut hete bouillon en de Pernod bij en voeg pas nieuwe bouillon toe als de vorige scheut door de rijst is opgenomen. Blijf goed roeren. Herhaal dit ± 20 minuten tot de rijst gaar is. Snijd de peterselie fijn. Snijd de zalm in kleine stukjes. Roer de knolvenkel, zalm, boter, peterselie en kaas door het rijstmengsel en verwarm alles nog even goed.

Koolrabi met mosterdsaus uit de oven

bijgerecht voor 2 personen

1 grote koolrabi (schoongemaakt ong. 400 gr), 20 gr margarine, 15 gr bloem, 100 ml slagroom, 50 ml melk, ½ eetl grove mosterd, mespunt bouillonpoeder, peterselie, bieslook, peper en zout naar smaak, 25 gr geraspte kaas

Oven voorverwarmen op 220°C (hetelucht oven: 200°C). Schil de koolrabi dik, verwijder de stelen en het stronkje. Snijd de koolrabi in plakken van ca ½ cm dik. In pan met weinig water en zout in 10 minuten gaar koken. Goed laten uitlekken. Saus maken: In steelpan margarine smelten en bloem toevoegen. 1 minuut laten koken. Dan in 1 keer de room en melk toevoegen. Goed

doorroeren en langzaam aan de kook brengen. Ondertussen de mosterd, bouillonpoeder, peper, bieslook en peterselie naar smaak toevoegen. Proeven en eventueel iets zout toevoegen. De plakken koolrabi in de ovenschaal leggen en saus er over gieten. Over saus geraspte kaas strooien. Nog 13-15 minuten in de voorverwarmde oven zetten. Lekker met saucijzen en aardappelen.

Spinazie met room

bijgerecht voor 2 personen

600 gr verse spinazie, 1 dl room, nootmuskaat, zout, peper, 2 eieren

Kook de eieren hard en hak ze in stukjes. Was de spinazie herhaaldelijk en haal alle blaadjes die niet helemaal mooi groen zijn weg. Hak de spinazie fijn. Breng de spinazie met aanhangend water en wat zout aan de kook. Kook 5 minuten zodat de spinazie wat slinkt. Giet het overtollige vocht af. Roer de room door de spinazie en warm het geheel nog 1 minuut door. (niet meer laten koken!). Breng de spinazie op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Garneer de spinazie met de eistukjes.

Pasta met spitskool

hoofdgerecht voor 2 personen

400 gr spitskool, 1 ui, eventueel 1 wortel, scheutje olijfolie, 1 teentje knoflook, 2 theel. Italiaanse kruidenmix, 150 gr brie of camembert (of andere kaas), 150 gr pasta, evt. geraspte kaas.

Was de spitskool, verwijder eventueel lelijk blad en snijd de kool in reepjes. Pel en snipper de ui en de knoflook. Snijd eventueel de wortel in kleine stukjes. Bereid de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking. Stoof de spitskool en wortel met de ui, een scheutje olijfolie, de knoflook en de Italiaanse kruidenmix in ong. een kwartier beetgaar. Snijd de kaas in kleine stukjes en meng deze goed door de gare pasta. Voeg de groenten toe en schep het geheel een paar maal door elkaar. Serveer direct.

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

