



Week 32, 7 augustus 2024

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Bataviasla	't Leeuweriksveld
Snijbiet	”
Tomaten	”
Uien	”
Paksoi	”
1 rode peper	”

In week 33 verwacht:

sla, Groenselderij/snijbiet, bosbiet

AANKONDIGING:

Rustweek in week 34 (19 t/m 24 augustus)

In week 34 gaan we een week wat rustiger aan doen. De webwinkel is dan gesloten.

Bestelklanten: U kunt in die week wel een groentepakket nemen, de groente-abonnementen gaan gewoon door.

Ook de boerderijwinkel is wel open.

We hebben weer heerlijke nieuwe aardappels.

Een uitstekend moment voor een aardappel-

abonnement! U betaalt dan slechts €4,95 per 3 kg.

Uitlevering in alle even weken. Deelname minimaal 20 weken, dus 10 aardappelpakketten.

Aankondiging van twee studiegroepen:

Lees- en studie groep te Emmen

start in September 2024 met Rudolf Steiner. Het Johannes evangelie Opgave en verdere informatie: cvgent@hotmail.nl Kosten € 60 ; voor de ruimte en koffie/thee. Deelname moet voor iedereen mogelijk zijn; neem zo nodig contact op. Er is nog één plek beschikbaar. Wekelijks van dinsdag 10 september tot en met december 2024. 9.30u – 11.00u Oude Roswinkelerweg 118, Emmen. Camping Emmerdennen

Leer denken

Nadenken kunnen we allemaal, maar nadenken is iets anders dan het denken dat ons het vermogen geeft onderscheid te maken tussen waarheid en onwaarheid. We maken gebruik van het boek van Mieke Mosmuller. Leer denken!

Van woensdag 11 september tot en met 18 december 2024. Kosten € 60 ; voor de ruimte en koffie/thee. info: cvgent@hotmail.nl

Eten wat de pot schaft

Weer terug: Woensdag 28 augustus 18 uur op 't Leeuweriksveld.

€ 20,-/pp. Aanmelden en info bij Alberta Rollema: info@oogstenkokeneten.nl

voor recepten zie ook: www.leeuweriksveld.nl

De Blauwe bessengaard

Sommigen kennen hem natuurlijk al lang, maar nu wil ik even weer een bijzonder stukje land in het zonnetje zetten: de Blauwe bessengaard op 't Leeuweriksveld, gerund door de familie Besselink. In 2011 kwam Ton bij ons langs met de vraag, of hij een plek mocht hebben voor een paar honderd potten met blauwe bessenstekken. Wij vonden dat goed met één voorwaarde: alles moest biologisch! En zo is in de loop der jaren een bijzonder mooie samenwerking ontstaan. In begin waren de stekjes ca 10 cm hoog en was Ton vooral op het erf bij de potten te vinden. In 2015 werd de eerste rij bessenstruiken aan de Zandzoom uitgeplant, inmiddels waren de stekken gegroeid tot struikjes van misschien 50 cm hoog, er hingen ook al een paar bessen aan. In 2016 volgde dan de aanplant van de hele gaard. Elk jaar groeiden de struiken, en zo ook de oogst van de bessen. Intussen staan er ook verschillende fruit- en notenbomen, bloemen, 2 wilgenhutten en is de plek gegroeid tot één van mooiste plekken hier. In het voorjaar zoemt het daar van de insecten en dat zie je ook terug in de hoeveelheid bessen, de bloesems zijn goed bevrucht! In de herfst kleuren de bladeren van de bessenstruiken in bijna alle kleuren van de regenboog, maar vooral rood, ook een prachtig gezicht.

Maar nu eerst de bessenoogst: dit jaar echt enorm, er wordt elke dag geplukt. Heb je nog een vrije dag in je vakantie zitten, kom dan zelf plukken in de gaard, echt een aanrader.

Maar je kunt ook bessen kopen, die al voor u geplukt zijn, in deze tijd nu een speciale

Blauwe Bessenaanbieding:

bak van 1kg voor € 13,50. Kan ook bijbesteld worden bij het groentepakket, om in te vriezen, jam te maken, of gewoon op te snoepen. Het kleine bakje is er natuurlijk ook: **250g voor € 3,80.**

We zien uw bestelling graag tegenmoet.

Kathinka.

Kiezelpreparaat 2024: dit jaar roeren en spuiten we elke derde vrijdag van de maand kiezel. De volgende keer is **vrijdag 16 augustus om 7u.** Als u zich aanmeldt, kunt u meedoen.

Plaattaart met feta & snijbiet

1 rol bladerdeeg, 2 knoflookteentjes, 250 gram snijbiet, 250 gram crème fraîche, 1-2 uien, 150 gram feta, 100 gram geraspte, jonge kaas, peper & zout, optioneel: olijven en extra kruiden als topping.

Verwarm de oven voor op 200 graden. Rol het bladerdeeg uit op een met bakpapier beklede bakplaat. Heeft het bladerdeeg op rol al een bakpapiertje? Dan kun je deze gebruiken om de plaattaart op te bakken.

Verdeel over de bakplaat. Prik het binnenste vierkant in met een vork. Dit voorkomt dat het deeg veel rijst tijdens het bakken. Bak de bodem van de plaattaart 10 minuten voor in de voorverwarmde oven. Verhit intussen in een pan wat olie. Voeg fijngesneden knoflook toe en na een minuutje ook de snijbiet totdat deze geslonken is. Laat dit snijbiet-mengsel goed uitlekken. Indien de snijbiet nog steeds een beetje grof is: knip nog wat fijner met een keukenschaar. Maak de uien schoon en snijd deze in dunne ringen. Indien je olijven wilt toevoegen: laat ze even uitlekken en halveer ze in kleinere plakjes. Haal de plaattaart uit de oven en besmeer de bodem van het deeg na het voorbakken met de crème fraîche en laat de randen hierbij vrij. Verdeel hier de in knoflook gebakken snijbiet, de uienringen en de gehalveerde olijven over. Breng de taart alvast op smaak met wat grove zwarte peper & zout. Breek de feta boven de plaattaart en verdeel dit samen met de geraspte kaas over het geheel. Bak de plaattaart nog eens 20 minuten in de voorverwarmde oven.

Dé tomatensaus van fam. Kamphuis

De tomaten uit het pakket, een aantal knoflooktenen, basilicum, zout en peper, olie om in te bakken.

Pel de knoflooktenen en hak in stukjes, snij de tomaten in blokjes. Verhit de olie in een braadpan en bak de knoflook kort. Voeg de tomaten toe en laat een tijd op hoog vuur goed sudderen. Als er veel sap is, laat het dan nog een tijd met open deksels voortkoken, bij minder sap met deksel. Langer koken zorgt voor een zoetere smaak. Breng op smaak met zout en peper en voeg wat fijngeknipte basilicum toe. Is ook heerlijk met cherrytomaten.

Uien- pruimenchutney

750 g pruimen, 400g uien, gesnipperd, 2 knoflookteentjes, fijngesnipperd, 200 ml rodewijnazijn, 500 g rietsuiker, ½ tl zout, 1 tl gemberpoeder, 1 tl speculaaskruiden.

Ontpit de pruimen en snij in 8 stukken. Breng in een roestvrijstalen pan de pruimen, uien, knoflook, gember, speculaaskruiden, zout en azijn aan de kook. Zet het vuur laag en laat alles zachtjes koken voor 20 minuten. Voeg daarna de suiker en 50 ml water toe en laat nog 30 minuten zachtjes koken. Laat de chutney afkoelen en schep in goed schoongemaakte potten of weckpotten. Na openen moet de chutney gekoeld bewaard worden en is het twee weken houdbaar.

Gestoofde paksoi met tomaat

1 struik paksoi, 1 tomaat, 1 ui, 1 teentje knoflook, 2 eetl tomatenpuree, 1 eetl olijfolie, 1 eetl sojasaus, peper, mespunt cayennepeper

Snipper de ui. Snijd de paksoi in dunne reepjes en de tomaat in kleine stukjes. Pers de knoflook uit. Verwarm de olijfolie en fruit de ui en knoflook hierin. Voeg de paksoi, tomaat, peper en cayennepeper en een paar lepels water toe. Leg de deksel op de pan en laat de groenten 5-8 minuten stoven. Voeg de tomatenpuree toe, breng op smaak met sojasaus en roer goed door. Lekker met rijst en gebakken tofu.

Wouter en Kathinka Kamphuis
Zandzoom 72, 7814 VJ Emmen
0591-381445

info@leeuweriksveld.nl
www.leeuweriksveld.nl

