



Plantencadeaus

In de loop van ons 20 jarig bestaan hebben we van heel veel mensen planten gekregen, waar we veel van genieten, ik neem jullie even mee op een rondje “plantencadeaus”:

Op het erf staan veel lekkernijen, zoals de Doornfelder druif voor de winkel, de Marokkaanse vijgenboom, Japanse wijnbessen, gele herfstframbozen, een kweeper, de walnoot voor onze bruiloft, de perenboom, een tamme kastanje (de laatste twee zijn nog te jong om te dragen, maar dat zal komen)

Verder zijn er bloeiende struiken: sering, blauwe regen, krentenboom, meidoorn en vooral: rozen. Met kleine en grote bloemen, gevuld en ongevuld, struiken en klimrozen, met of zonder geur, wij en de insecten zijn er blij mee. Veel bloemen staan voor de tunnelkas, ook allemaal cadeaus (behalve de strobloemen). In de muurkas hebben we dit jaar kousebanden. Je hoort het goed, het is namelijk een bonensoort. Verder hebben we heel veel verschillende struiken voor onze nieuwe haag gekregen, zodat we geen enkele hoefden te kopen, en hij is goed gevuld. Zo kun je dus bij ons over het land wandelen en bij elke hoek aan één van de cadeauegivers denken, leuk is dat.

Kathinka.

Tekenen in de tuin

Elke zondagmiddag in de zomer transformeert de zonovergoten tuin van 't Leeuweriksveld in een openlucht atelier. Iedereen is van harte welkom om samen met ons te tekenen. (Aquarel)papier, tekenborden, (kleur)potloden, pastels en meer staan voor je klaar. Een docent is aanwezig om je te begeleiden en van tips te voorzien.

Praktische informatie: Data: 4 augustus t/m 1 september, elke zondag

Tijd: 13.30 – 16.00 uur Prijs: € 6,50

Locatie: Tuin van het Leeuweriksveld

Aanmelden: Niet nodig, maar vol = vol, bij: linda@bee-dressed.nl en voor info.

Week 35, 28 augustus 2024

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Groene bataviasla	't Leeuweriksveld
Spinazie	”
Snijbonen of rode kool	”
Raapstelen	”
Koolrabi	”

In week 36 verwacht:

Spitskool of rode kool, sla, tomaten, pompoen

Noodoproep!

Je weet maar nooit...

Mijn dochter dreigt per 1 oktober as. dakloos te worden. We zijn dus met spoed op zoek naar woonruimte (kamer of appartement) of een inschrijfadres in **Zwolle**.

Reacties graag naar: Eleonora.

etmhelderma@gmail.com of:

06-18887523 zegt het voort.

Zandzomer Tuinfeest

zaterdag 14 september op de brink vanaf 14.00.

Nieuw erbij: trapeze circusact

Live muziek van verschillende bands met o.a. Lisette Schriever, Fam. Vloei, Rock and roll Kees goes the Beatles, Delirium 05, The Complicated View, Satter ft. Beansprout, zelfs een huisband en veel meer!

Heerlijk eten en drinken van eigen oogst, een lichtshow, poi uitvoering en wie weet wat voor verrassingen nog meer!

Entree gratis, consumpties betaald.

Kiezelpreparaat 2024: dit jaar roeren en spuiten we elke derde vrijdag van de maand kiezel. De volgende keer is **vrijdag 20 september om 7u**. Als u zich aanmeldt, kunt u meedoen.

Eten wat de pot schaft

Woensdag 25 september 18 uur op

't Leeuweriksveld.

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

voor recepten zie ook: www.leeuweriksveld.nl

Couscous met snijbonen of spekbonen

ingrediënten voor 2 personen

300-400 gr snijbonen of spekbonen, een ui, een teentje knoflook, een blik gepelde tomaten, 1 dl olijfolie, peper, zout, 200 gr couscous, water of bouillon

Snipper de ui en de knoflook. Maak de snijbonen of spekbonen schoon. Snijd de snijbonen in stukken van 4 cm of halveer de spekbonen. Verhit de olie in de pan en fruit de ui en de knoflook, laat ze niet bruin worden, gedurende vijf minuten. Voeg de bonen toe en smoor tien minuten, af en toe omscheppen. Voeg de tomaten toe en breng aan de kook, laat zachtjes tien minuten koken. Giet de groentes af door een zeef en vang het kookvocht op. Doe het vocht in een maatbeker en vul zonodig aan met heet water of bouillon tot 250 cl. Doe dit weer in de pan, breng aan de kook, roer de couscous er doorheen en laat twee minuten staan. Roer dan de groenten er weer doorheen, breng op smaak met peper en zout en laat nog twee minuten staan. Lekker met een beetje fijngehakte platte peterselie en koriander in de verhouding 2:1.

Koolrabi met kerriesaus

bijgerecht voor 2 personen

1 grote of 2 kleine koolrabi's, 1 ui, snuffje zout, olie, 1 bouillonblokje, 2 of 3 theel. kerrie, 2 dl. melk, ½ eetl. maïzena of ander bindmiddel
Schil de koolrabi en snijd de koolrabi in blokjes. Pel en snipper de ui. Kook de koolrabi in 10 tot 15 min. beetgaar. Giet de koolrabi af, vang het kookvocht op. Fruit de ui met de kerrie in olie en voeg er 2 dl. koolrabivocht, de melk en het bouillonblokje aan toe. Goed mengen. Bind de saus met maïzena en serveer ze over de koolrabi. Heerlijk bij bulgur of een andere gekookte graansoort. Variatie: gebruik geen kerrie, maar roer een ruime eetlepel (kant en klare) basilicumpesto door de saus.

Pittige roerbakspinazie

bijgerecht voor 2 personen

1 kg spinazie, 2 á 3 rode uien, 2 á 3 tenen knoflook, scheutje olijfolie, 2 á 3 eetlepels ketjap manis, 2 eetlepels kerriepoeder (afgestreken), zout en peper naar smaak
Was de spinazie goed in ruim water, verwijder eventueel lelijke bladeren en snijd de spinazie kleiner. Pers de tenen knoflook. Pel de uien en snijd ze fijn. Fruit in een wok in een scheutje olijfolie de ui samen met de knoflook.

Voeg hier de kerriepoeder en ketjap manis toe en zout en peper naar smaak. Voeg vervolgens op hoog vuur hand voor hand de bladspinazie toe, blijf flink omscheppen en bak het hooguit 3 minuten. Lekker met gnocchi of andere pasta en vegetarische roerbakreepjes.

Bataviasla op z'n Italiaans

bijgerecht voor 2 personen

1 krop bataviasla, een keuze uit de volgende ingrediënten, hoeveelheden naar smaak: kappertjes, gedroogde tomaten (fijngesneden), blokjes feta of geitenkaas, kerstomaatjes, plakjes hardgekookt ei, fijngesneden lente-uitje, olijven

Dressing: 1 eetl balsamico-azijn, 3 eetl olijfolie, 2 theel mosterd, versgemalen peper, ± ½ eetl honing (of meer naar smaak), 2 theel oregano of Italiaanse kruiden

Meng de ingrediënten voor de dressing. Sla wassen en fijnsnijden en door de saus mengen. Overige ingrediënten wassen en snijden en erdoor mengen.

Stamppot raapstelen met karnemelkuiensaus

hoofdgerecht voor 2 personen

600 gr aardappels, zout, eventueel kruidenzout, 1 bosje raapstelen, 1 ei, eventueel 200 gr kaas of brie, peper, 150 gr uien, 100 ml melk, 20 gr bloem, 150 ml karnemelk, 1 eetl mosterd.

Verwijder de worteltjes van de raapstelen, was ze, en laat goed uitlekken. Snijd de raapstelen in stukjes. Snijd de kaas in blokjes. Pel de uien en snijd deze in kleine stukjes. Maak de saus: Smelt de boter en fruit de uien hierin, voeg de bloem toe en al roerende de karnemelk. Breng de saus op smaak met mosterd, peper en zout. Giet de aardappels af en stamp ze met wat melk tot een stevige puree. Roer het ei erdoor en maak de puree op smaak met peper, zout en eventueel kruidenzout. Meng de raapstelen en blokjes kaas erdoor en laat de puree door en door heet worden. Serveer de stamppot direct met de karnemelk-uisaus.

Bron: www.groenespoor.nl

Wouter en Kathinka Kamphuis

Zandzoom 72, 7814 VJ Emmen

0591-381445

info@leeuweriksveld.nl

www.leeuweriksveld.nl

