



Zand Zoomer festival

In 2020 heeft stichting Mensen voor de Aarde het perceel Zandzoom 70 naast onze boerderij kunnen kopen. Een groep mensen is er komen wonen en we zijn druk bezig geweest om van de twee "Zandzoomen" een mooi geheel te maken. Al snel ontstond onder de bewoners het idee, om een keer een mooi zomers festival te organiseren. Dit jaar gaat het gebeuren. Op het grote grasveld, dat zich over beide percelen uitstrekt, met de wilgenhaag, die in 4 jaar tijd al goed gegroeid is, wij noemen het de Brink. Het programma is ook inmiddels mooi gevuld, er zijn optredens van verschillende bands: Lisette Schriever, Fam. Vloei, Rock and roll, Kees goes the Beatles, Delirium 05, The Complicated View, Satter ft. Beansprout, zelfs een huisband. En daarnaast is er ook nog van alles te zien en te beleven. Zo komt nu ook een vriendin van onze dochters met haar vriend optreden met een trapeze circusact, er is een lichtshow, een poi uitvoering, verhalen voor kinderen en als afsluiting een "wicker zonnebloem" vuur ceremonie.

Komt dat allemaal zien op:

zaterdag 14 september 14 tot 23 uur.

Naast de voorstellingen is er ook eten en drinken.

Entree gratis, consumpties betaald.



Week 36, 4 september 2024

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Rode eikebladsla	't Leeuweriksveld
Spinazie	„
Spitskool	„
Bospeen	„
Palsoi	„

In week 37 verwacht:

Raapstelen, sla, venkel, pompoen, prei

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.

etmhelderman@gmail.com of:

06-18887523 zegt het voort.

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

Curry van spitskool en cashewnoten

1 spitskool, platte peterselie, 2 ons droge kikkererwten, 2 eetlepels currypasta, 1 blokje santen of 1 blikje kokosmelk, 25 gr cashewnoten, 1 rode ui, olie of boter om te bakken

Als je rauwe kikkererwten gebruikt, moet je ze een dag tevoren in de week zetten. Op de dag zelf afspoelen en 20 minuten koken. Je kunt ook een potje kopen in de boerderijwinkel. Rasp de spitskool. Blancheer 10 minuten. Snipper de ui en bak deze in een beetje olie of boter aan. Voeg de currypasta toe en bak 1 minuutje mee. Laat de kikkererwten uitlekken en voeg toe aan de pan en schep goed om. Doe de Santen of de kokosmelk erbij en roer tot er een egale saus ontstaat. Voeg dan de spitskool toe en laat een minuut of 8 zachtjes meekoken in de saus. Als je de saus te dik vindt kun je er wat water bij doen. Schep op het laatst de cashewnoten erdoor.

Verse spinazie komkommersalade met amandeldressing

100 gram spinazie, 0,5 komkommer. Voor de dressing: 50 gr gepelde amandelen, 2 eetlepels extra virgine olijfolie, 3 eetlepels citroensap, 0,5 komkommer, beetje zout, 1 el water, 1 citroen
Snijd de komkommer in twee helften (de andere helft is voor de dressing) en een helft overlangs doormidden en dan in dunne plakjes. Schik de spinazie op een groot bord en leg de komkommermaantjes daar bovenop. Maak de dressing: rooster de amandelen lichtbruin en laat ze afkoelen. Zet de helft weg voor de garnering. Vermaal de andere helft in een blender of met een vijzel. Pers de citroen uit. Snijd een halve komkommer in kleine stukjes. Mix met een blender of staafmixer de gemalen amandelen, 2 el olijfolie, het citroensap, de komkommerstukjes, wat zout en een eetlepel water glad. Sprengel de dressing over de spinaziesalade.

Sinaasappel-dressing voor de sla

Een halve sinaasappel, een halve citroen, 1 theelepel geraspte sinaasappelschil, snuffje fijngehakte rozemarijn, 1 theelepel suiker of agavesiroop oid, snuf zout, 3 eetlepels extra virgine olijfolie.

Rasp een beetje van de sinaasappelschil (er mag geen wit bij...smaakt bitter) zodat je 1 theelepel rasp hebt. Gebruik het sap van een halve sinaasappel en een halve citroen. Hak een stuk of drie rozemarijnnaaldjes zo fijn mogelijk. Meng 3 eetlepels olie met de fijngehakte rozemarijn, de sinaasappelrasp, het sinaasappel- en citroensap met wat zoetmiddel en een snuf zout. Klop de dressing tot een geheel en meng het door de sla.

Soep van bospeen en loof met kokosmelk

1 bospeen met loof, 1 blok Santen, bouillonpoeder, scheutje gembersiroop.

Snijd de peen in plakjes en het loof in stukken. Breng 1 liter water aan de kook met bouillonpoeder. Doe de wortel en het loof erbij en laat 15 minuten garen. Mix fijn met de staafmixer. Doe er dan de Santen bij en een scheut gembersiroop. Proef en breng verder op smaak met bouillonpoeder.

Geraspte worteltjes met citroensaus

Bospeen, 3 eetlepels extra virgine olijfolie, 1 el honing of agavesiroop, 1 tl citroensap, als je hebt wat fijngesneden muntblaadjes.

Rasp de worteltjes. Meng 3 eetlepels olijfolie met de honing en het citroensap en roer dat door de geraspte wortel. Snijd wat muntblaadjes fijn en decoreer daarmee de wortelsalade.

Geroerbakte paksoy

1 paksoy, stukje gember, 2 teentjes knoflook, 1 ui, paar worteltjes, peper en zout.

Snijd de paksoy in reepjes. Rasp een stukje gember. Plet en hak de knoflook fijn. Snipper de ui en snijd de worteltjes in plakjes. Verhit wat olijfolie en fruit de ui zo'n 5 minuutjes op middelhoog vuur. Doe de knoflook en de geraspte gember erbij. Na een minuutje kunnen de wortelschijfjes erbij. Blijf roeren tot ze beetgaar zijn en tot slot kan de paksoy erbij. Maak op smaak met zout en peper.

Lekker bij zoete bataat of rijst.

Vegetarische nasi met spitskool

½ spitskool, 1 (rode) ui, 350 gr rijst, 1 paprika, 1 teentje knoflook, 2 eieren, 1 eetl. sambal, 1 theel. laos, een scheutje zonnebloem- of rijstolie, een scheut ketjap manis

Bereid de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking. Was de spitskool en paprika en snijd deze in dunne reepjes. Bak de ui en de knoflook op een zacht vuur aan in de olie. Voeg de sambal toe en laat kort meebakken. Draai het vuur hoog en voeg de gare rijst en spitskool toe. Voeg na 4-5 minuten bakken de paprika en kruiden toe aan de rijst. Laat 1 minuut meebakken en voeg de ketjap toe. Warm nog even door. Klop 2 eieren los en bak er met wat

peper en zout een omelet van. Snijd de omelet in reepjes en serveer dit bij de nasi. Lekker met Indonesische bijgerechten als satésaus, atjar, seroendeng, gebakken uien, zilveruien.

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

info@leeuweriksveld.nl

www.leeuweriksveld.nl

