



Herfstweer

De eerste vorst hebben we achter de rug, de lucht is helder, het glinstert op alle planten en spinnewebben, die nog rijkelijk hangen. Er is zo'n leuk woord, wat deze stemming mooi beschrijft, vind ik: knisperend. In de ochtend is het echt koud als je buiten iets moet doen, maar overdag in de zon warmt het lekker op. Er zijn al verschillende struiken, die een prachtige herfstkeur krijgen, alle tinten geel, oranje en rood zijn in de omgeving te zien.

We hebben onze eerste zelf geteelde bataten geoogst en gegeten, als overal zoveel onder de plant zit, dan wordt de oogst goed.

Ondertussen is de **Hypotheekactie** goed begonnen, ruim 1/3^e is al voorgeschoten, wie nog mee wil doen is van harte welkom.

Zoals gezegd, elk jaar hebben we de mogelijkheid om 10% van onze hypotheek af te lossen. De ondernemers zeggen nu misschien: maar het heeft ook voordelen, om schulden te hebben. Dat is waar, als je de grond en onroerend goed als je eigen belegging ziet. Daar denken wij ja ietwat anders over en zo gaat het hierbij ook erom, dat onze toekomstige opvolgers niet met een berg schulden moeten beginnen.

U kunt ons hiermee helpen, door een voorschot te geven op de wekelijkse boodschappen of abonnementen. In de praktijk zou dat er dan zo uitzien: u legt nu een bepaald bedrag in. Als het voorschot op is, laten wij het weten en kunt u de gewone betalingen weer opstarten.

In de winkel werken we met een "stempelkaart", waarbij het voorschot in 20 termijnen terugbetaald wordt, door het af te trekken van de boodschappen. Minimum inleg is € 100,- Heeft u interesse om mee te doen? Neem dan contact met ons op.

info@leeuweriksveld.nl of 0591-381445

Kathinka

Eten wat de pot schaft

Woensdag 30 oktober 18 uur op

't Leeuweriksveld.

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

Week 42, 16 oktober 2024

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Rode eikebladsla	't Leeuweriksveld
Pompoen	„
Pastinaken	„
Herfstraapjes	„
Rode ui	„ + Poppe landbouw, NOP
Peterselie	„
Pepertje	„

In week 42 verwacht:

Andijvie, suikermais, witte kool, snijbiet, ...

Nieuwe studiegroep "De missie van Michaël"

Gedurende de komende twee winters willen we ons verdiepen in Rudolf Steiners twaalf voordrachten "De missie van Michaël – de openbaring van het geheime wezen van de mens" uit 1919. Een studiegroep vanuit de Christengemeenschap met priester Bart Hessen. Alle geïnteresseerden en speciaal ook jongeren zijn van harte welkom!

Locatie: 't Leeuweriksveld

Tijden: maandelijks op vrijdagavond om 19.30u. De eerste bijeenkomst is op 8 november a.s., en is gewijd aan de eerste voordracht. Daarna volgen bijeenkomsten op 6 december, 10 januari, 7 februari, 7 maart en 4 april. Ook van november 2025 tot en met april 2026 komen we bijeen.

Meer informatie en aanmelding: initiatiefkring Zuidoost Drenthe van de Christengemeenschap, Marchien Truin-Meijering, tel: 06-20562676, email: mbtruin@outlook.com

Kosten: € 30 per winter, contant te voldoen bij de eerste bijeenkomst. De financiële bijdrage is een bijdrage aan de Christengemeenschap.

Oproep: Huis (liefst met grond) gezocht

Helaas heeft hun zoektocht nog niet iets passends opgeleverd. Wij zijn ook in het rond aan het kijken en hebben her en der wat ijzers in het vuur, maar elke goede tip is nog steeds erg welkom.

Onze stagiaire Sabijn (Warmonderhof tuinbouw) zoekt samen met Kay (biologisch desembakker) en Juno (8) met spoed een huis in de omgeving van Emmen.

Contact: opdreef19@gmail.com of 06-54255011 (Sabijn)

voor recepten zie ook: www.leeuweriksveld.nl

Waspeen met een gemberlaagje

200 gr aardappelt, 600 gr waspeen, 2 el olijfolie, 50 gr boter, 2 el agavesiroop of suiker, 1 eetlepel fijngeraspte gember, 0,4 dl water.

Verwarm de oven voor op 200 graden. Bestrijk een bakplaat met olie. Schil de aardappel en snijd in repen van ca 1 cm dikte. Doe dat ook met de wortel. Leg de reepjes op de bakplaat en smeer ze in met olie. Bak ze ca 1 uur en hussel de reepjes tussentijds. Smelt de boter in een melkkannetje en voeg het zoetmiddel toe, laat het al roerend oplossen. Roer de geraspte gember en het water erdoor. Breng aan de kook en laat 5 minuten zonder deksel zachtjes sudderen, zodat het wat indikt. Giet het over de gebakken reepjes aardappel en wortel en laat nog 5 minuten bakken in de oven.

Snijbiet in bladerdeeg

1 pak bladerdeeg, 250 gram snijbiet, 1 ui, 1 rode paprika, zout en peper, 50 gram champignons, 50 gram kaas, 2 el sesamzaad.

Haal de plakjes bladerdeeg uit het pak en laat ze ontdooien. Verwarm de oven voor op 200 graden. Bestrijk een bakplaat met olie of leg er een vel bakpapier op. Snijd de snijbiet in fijne reepjes en roerbak ze zo'n 5 minuten in roomboter. Laat uitlekken in een zeef; druk het vocht er zoveel mogelijk uit met de hand. Snijd de ui in reepjes en fruit zo'n drie minuten. Snijd de paprika in blokjes en fruit even mee met de ui. Snijd de champignons in plakjes en doe erbij. Nog zo'n twee minuten meebakken. Breng op smaak met zout en peper. Rasp de kaas. Laat de plakken bladerdeeg elkaar met ongeveer 1 cm overlappen en kneed ze tot 1 plak. Leg de snijbiet en het uimengsel op de onderste helft. Laat de randen leeg. Strooi de geraspte kaas erover. Vouw dan de lege helft over de onderste helft en kneed de randen dicht. Strijk wat olie of roomboter over het deeg, bestrooi met wat sesamzaad en bak goudbruin in 20 minuten. Lekker met een salade.

Mais uit de oven

2 maiskolven, 50 gram roomboter, 1 teentje knoflook, 1 sjalotje, verse of gedroogde peterselie, zout, peper, aluminiumfolie.

Maak de maiskolven schoon. Laat de boter op kamertemperatuur komen. Snipper de knoflook, het sjalotje en de peterselie heel fijn. Meng dit door de roomboter. Leg de maiskolven op twee vellen aluminiumfolie. Smeer de kolven in met de boter. Vouw de folie om de kolven. Leg de pakketjes op een bakplaat en bak ze 25 tot 30 minuten gaar in de oven

Maissoep voor 4 personen.

2 maiskolven, 50 gr boter, 2 uien, 1 teen knoflook, 800 ml water, bouillonpoeder, 2 aardappelen, 3 el verse of gedroogde peterselie, 125 gr kaas, zout en peper, 3 el room.

Kook de maiskolven gaar in zo'n 20 minuten. Bewaar het kookvocht. Snijd de korrels van de kolf. Snipper de ui en fruit in een soeppan met wat boter. Plet en snijd het knoflookteentje fijn en doe dit na ca 5 minuten bij de ui met 2 theelepels komijnzaad. Roer even tot de geur vrijkomt. Schil 2 aardappelen en snijd in blokjes. Doe erbij in de pan met zo'n 800 ml water (gebruik het kookvocht van de mais). Laat zo'n 10 minuten koken. Snipper de peterselie (of gebruik gedroogde) en doe dat met de maiskorrels in de pan. Rasp de kaas, doe dat erbij samen met de room, zout, bouillonpoeder en peper. Versier met wat bieslook als je de maissoep serveert.

Witte kool met paprika en santen.

0,5 witte kool, 1 blokje santen, 1 rode paprika, 1 ui, 1 tn knoflook, vis- of sojasaus, zout en peper.

Snijd de witte kool doormidden en in fijne reepjes. Roerbak zo'n 10 minuten in olijfolie. Snijd de ui in ringen en fruit in olie of boter. Snipper de knoflook en fruit mee. Snijd de rode paprika in blokjes (verwijder de zaadlijsten en pitjes) en fruit mee met de ui. Meng de santen met een beetje vissaus of sojasaus. Roerbak dit mee met de ui en roer er op het laatst de witte kool door. Breng op smaak met zout en peper. Lekker bij aardappelpuree.

Andijvie met aardappelpuree

500 gr aardappelen, 1 krop andijvie, 200 gr kaas, 1 teen knoflook, 50 gram roomboter, 100 ml room, 2 saucijzen, zout, olijfolie.

Braad de saucijzen in olijfolie met een beetje roomboter. Schil en kook de aardappelen in zo'n 20 minuten gaar. Rasp de kaas. Stamp de aardappelen met de room, roomboter en kaas tot puree. Doe er een snuf zout door. Snijd de andijvie in fijne reepjes (als je de krop in vieren snijd, kun je de kwarten fijn snijden). Roerbak de andijvie in olijfolie, zo'n 10 minuten en blus op t laatst af met een scheutje witte wijn of balsamicoazijn.

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

info@leeuweriksveld.nl
www.leeuweriksveld.nl

