



Stichtingszaken

In 2015 hebben we stichting *Mensen voor de Aarde* opgericht. Daar is een heel proces aan vooraf gegaan. Ik heb even in onze geschiedenis gespeurd, in 2011 in week 2 (dus precies 10 jaar geleden) hadden we een oproep in onze nieuwsbrief voor mensen, die interesse hebben om mee te werken aan de oprichting van de stichting. Nou ja de oprichting heeft dus toen nog een tijd op zich laten wachten, maar we hebben in de tussentijd heel wat vergaderingen gehad. Het idee: “grond is geen koopwaar” is ergens heel simpel en doeltreffend, maar alle regels, wetten en gewoontes in Nederland gaan de andere kant op, zodat er heel wat te stoeien valt, om een bevredigende vorm te vinden. In 2015 waren we uiteindelijk tevreden over de statuten en kon de stichting beginnen met het verwerven van haar eerste eigendommen (die ze dan vervolgens weer ter beschikking kan stellen aan beheerders). In 2015 hebben we ook geprobeerd om voor de stichting de ANBI- status te krijgen. Maar dat viel erg tegen. Ook al heb je nog zo veel goede bedoelingen voor de gemeenschap (door de spiraal van alsmaar oplopende grondlasten te doorbreken, maak je immers plaats voor een gezondere landbouw), zo gauw je daar zelf van wilt leven (tenminste als vrij ondernemer, zoals wij), wat natuurlijk toch best handig is, om voor het doel te kunnen blijven werken, vindt de belastingdienst het niet meer ANBI-waardig. In 2020 hebben we voor ons bedrijf een nieuwe boekhouder gekregen. Bij de bespreking van de jaarcijfers kwamen we ook over de stichting in gesprek, en hij werd er echt enthousiast van. En zo hebben we een gesprek gepland met hem, zijn fiscalist en een notaris, om dat hele thema ANBI opnieuw te bekijken en uit te vinden, of er nog een route is, om dat wél voor elkaar te krijgen. Dat was afgelopen week. Mijn hoofd rookte na dit gesprek, waar de vakthermen je om de oren vlogen, maar de sfeer was goed en we hebben ook soms hartelijk gelachen.



Kathinka.

Week 2, 13 januari 2021

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

| | |
|-------------------------|----------------------|
| Spruiten | 't Leeuweriksveld |
| Kriel/kleine aardappels | „ |
| Zuurkool | Kramer, Z.Scharwoude |
| Regenboogpeen | BioRomeo, Ens |
| Rode uien | Poppe, N.O.P. |

Week 3 verwacht: ...

Met ingang van 2021 leveren we de aardappelpakketten in de even weken!

Neem nu een aardappelabonnement

Eéns per twee weken ontvangt u dan 3 kg aardappels in een papieren zak met uw naam erop. Desgewenst kunt u voorkeur (kruimig/vastkokend) aangeven. De kosten bedragen € 4,20 per keer.

Afwezigheid melden:

Tijdelijk geen pakket? Geef dit dan vóór het weekend aan ons door, per e-mail of telefonisch. Op een melding per e-mail ontvangt u van ons altijd binnen een week een bevestiging. Als u geen bevestiging ontvangen heeft, is uw afmelding niet geldig! Een opmerking bij een bankoverschrijving geldt niet als geldige afmelding.

Spruitjes met uien uit oven

500g spruitjes, schoongemaakt, 250g uien, grof gesnipperd, 2 eetl. zonnebloemolie, 2 eieren, 4 eetl melk, 80g gr grof geraspte belegen kaas, zwarte peper, zout, nootmuskaat.

Zet de spruitjes op met ruim kokend water, waaraan zout is toegevoegd. Kook de spruitjes niet veel langer dan 8 minuten. Laat ze in een vergiet uitlekken, maar houd ze wel warm. Verhit een wok en laat de olie er even doorheen walsen. Voeg de uien toe en roer alles goed door. Temper de warmtebron. Laat de uitjes zolang fruiten totdat ze beginnen te kleuren. Neem de wok van de warmtebron. Bestrijk een ovenschaal met een kwastje met olie. Klop in een kom eieren en melk los. Voeg er zout, peper en nootmuskaat aan toe. Schep de spruitjes door de uitjes en doe alles in de ovenschaal. Bestrooi het gerecht met de kaas en schenk de eieren erover. Plaats de schaal in het midden van de tot 200 C voorverwarmde oven. Wacht tot de eieren zijn gestold en een licht goudgeel korstje op het gerecht is gevormd.

Bron: Smulweb.

Kartoffelsalat

De krieltjes uit het pakket, 2 rode uien, 1 appel, 5 augurken, 2 eieren. Dressing: 4 eetl yoghurt, 4 eetl mayonaise, 1 eetl azijn, 1 eetl appeldiksap, zout, augurkennat.

Kook de krieltjes in de schil en pel ze. Kook de eieren hard en pel ze. Maak een dressing: meng yoghurt en mayonaise en voeg azijn, appeldiksap en zout toe. Het moet sterk van smaak zijn. Verdun de dressing met een beetje augurkennat. Pel en snipper de uien, schil de appel, verwijder het klokhuis en snijd in kleine stukjes. Snijd ook de eieren in stukjes en maak schijfjes van de krieltjes. Men alles met de dressing en laat nog een tijd trekken voor het eten. Voeg ev. nog wat azijn en zout toe.

Exotische hutspot

600 g regenboogpeen, 200 g rode uien, 4 cm gemberwortel, ½ blikje kokosmelk, zout, peper, ev. handje rozijnen

Gemberwortel schillen en in stukjes snijden. Met staafmixer of in keukenmachine een pasta van maken. Of heel fijn snijden. Winterwortel schoonmaken en in plakjes snijden en deze weer in vieren. De ui pellen en in kleine stukjes snijden. Kokosmelk en gember in pan doen, alle groenten erbij en in 20-30 min. laten gaarstoven.

De laatste 10 minuten de rozijnen toevoegen. Op smaak maken met zout en peper. Lekker bij aardappelpuree maar ook bij rijst.

Zuurkoolsoep

1 ui, 3 eetl. boter, 100 g zuurkool, 1 theel. kummel, ½ theel. koriander, 2 krieltjes, ¾ liter bouillon, peper en zout, evt. 1 dl witte wijn, 1 teentje knoflook, 2 sneetjes geroosterd brood
Snipper de ui en fruit deze in boter. Voeg de zuurkool, de kruiden en de in stukjes gesneden aardappel toe en laat dit even meebakken. Voeg bouillon en evt. wijn toe en laat dit 10 minuten koken. Snijd het brood in dobbelsteentjes. Pers de knoflook en fruit deze in wat boter, voeg het brood toe en bak dit goudbruin. Maak de soep op smaak met peper en zout. Serveer met de gebakken broodstukjes op de soep.

Uiensoep van rode uien met gruyèrebroodjes

klontje roomboter, 2-3 rode uien, 75 ml witte wijn, 750 ml groentebouillon, 4 sneetjes stokbrood, 25-40 gr gruyère kaas
Pel de uien en snipper ze of snijd ze in ringen. Verwarm de boter in een pan met dikke bodem en fruit de uien zachtjes tot ze zacht zijn - ze mogen niet bruin kleuren. Blus af met de wijn en voeg de bouillon toe. Breng de soep aan de kook. Zet het vuur laag en laat de soep 10-15 minuten zachtjes doorkoken. Voeg naar smaak zout en peper toe. Verwarm de ovengrill voor. Schep de soep in 2 vuurvaste soepkommen. Leg in elke kom 2 sneetjes stokbrood en verdeel er de gruyère over. Schuif de soepkommen op een bakplaat kort onder de grill tot de kaas gesmolten en goudbruin is. Lekker met nog wat extra stokbrood. Voor meer gebonden soep: met de ui ½ eetl bloem goed laten meebakken.

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

info@leeuweriksveld.nl
www.leeuweriksveld.nl

