



Vijf Hagheweyders

Onze kippentoom is uitgebreid. Van Hans Meijer uit Gees, die gepassioneerde fokker van de Hagheweyder kip is, hebben we eind oktober en begin januari jonge hennen gekregen.

Dat is heel mooi, want het doel van de ontwikkeling van het Hagheweyder ras is een robuuste dubbeldoelkip, die het bijzonder goed doet in de biologische landbouw. Ik heb nu van Hans in totaal 5 kippen gekregen, die volgens de fok een beetje "uit de toon" vallen, wat ikzelf dan weer heel leuk vind, want zo blijf ik een bont gezelschap kippen houden. De eerste drie kwamen op een avond eind oktober. 's Avonds is het beste, als ze allen op stok gaan, dan kunnen de nieuwe er een beetje stiekem bij. Om dat stiekeme nog wat te versterken, kun je dan alle kippen mooi insproeien met een sterke parfum, dan ruiken ze allemaal hetzelfde. Volgens Hans zou het ongeveer twee weken duren, voordat ze echt helemaal bij de groep horen. De kippen liepen toen in de bessengard, maar ik heb ze dan een paar dagen alleen in de ren gelaten, zodat de 3 nieuwkomers aan de kippenkar als hun stal konden wennen. In begin werden ze een beetje weggejaagd van het eten door andere kippen, maar inderdaad na twee weken hoorden ze er helemaal bij.

Nu zijn de kippen met kar weer naar het erf verhuisd. En ben ik eens weer blij over de coniferen haag naast ons huis, want daaronder blijft het nog bij de hevigste regen droog en genieten de kippen heerlijk van een zandbad!

Begin januari heb ik nog twee Hagheweyders erbij gekregen. Ze kwamen hier in de middag en ik liet ze nog in hun dozen (ook mooi donker, dan denken ze dat het nacht is en gaan gewoon slapen), zodat ik ze bij het schemeren weer bij de rest kon plaatsen. Maar wat bleek, toen ik de dozen mee wilde nemen: in de middag moet iemand één van die dozen geopend hebben, toen ik in de schemering kwam, was dus bij één doos de deksel ver ernaast en geen kip erin... ik vraag me af wie zoiets doet?

Gelukkig zat de kip rustig te slapen op een balk ernaast, dus ik kon ze allebei veilig in het kippenhok zetten.

Inmiddels leggen ze ook hun eerste eieren, goed herkenbaar aan de bruine schil met spikkels erop en horen ook de laatste twee nieuwe hennen al helemaal bij de groep.

Kathinka

Week 2, 12 januari 2022

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Winterpostelein	't Leeuweriksveld
Spruitjes	„
Prei	„
Groene pompoen	„ /BioRomeo
Rode biet	BioRomeo, Ens

Week 3 verwacht: Knolselderij, ...

Op de zolder van 't Leeuweriksveld:*

Een nieuwe samenleving voor en door de individuele, vrije mens

Voordracht door Wouter Kamphuis op vrijdag 21 januari 13:30u.

De laatste tijd gebeurt er van alles in onze samenleving, dat roept vragen, nieuwe ideeën, maar ook onzekerheden op.

In zijn voordracht zal Wouter vertellen over het kernprobleem waar uiteindelijk alles om draait: het verouderde eigendomsrecht. Hij laat dat met diverse voorbeelden zien, en werkt uit hoe een vernieuwd eigendom de onontbeerlijke basis vormt voor een hele mooie toekomst van solidariteit, gelijkheid en vrijheid voor ons allemaal. Meld je aan via info@leeuweriksveld.nl

Creatief Ontdekatelier voor volwassenen. Procesgericht, uit het hoofd naar je hart en in de flow. Alle materialen staan voor je klaar.

Vrijdag 28 januari van 14:00 tot 16:30 uur.

Voor info en aanmeldingen Kunstjuf Githa githahessels@gmail.com

*voor deze aankondigingen geldt: we kijken hoe het leven er op dat moment uit ziet. Neem bij vragen graag contact op met de organisator.

Preirisotto met paprika en geitenkaas

hoofdgerecht voor 2 personen

1½ eetl olijfolie, 2 kleine preien, 150 gr risottorijst, ½ eetl gedroogde tijm, 500 ml water, 1 groentebouillonblokje, 100 gr zachte geitenkaas, ½ rode paprika, peper, zout

Was de preien en snijd deze in ringen. Snijd de geitenkaas in blokjes. Was de paprika en snijd deze in blokjes. Maak groentebouillon door 500 ml water te koken met het bouillonblokje. Verhit de olie in een kookpan en bak de prei 5 min. op laag vuur. Schep de risottorijst en tijm erdoor en bak 1 min. mee. Voeg de helft van de bouillon toe en roer tot deze door de rijst is opgenomen. Voeg daarna een scheut bouillon toe en roer tot deze is opgenomen. Herhaal tot de rijst gaar is, dit duurt ca. 20 min. Neem de pan van het vuur. Schep de geitenkaas en paprika door de risotto en maak op smaak met peper en zout.

Pompoensoep

bij- of hoofdgerecht voor 2 personen

400 gr pompoen, 1 ui, 2 theel kerrie, 1 eetlepel olie, 4 dl water, 1 groentebouillonblokje, stukje prei, peper, zout, nootmuskaat, 4 takjes selderij, 100 gr halfvolle kwark (of room), 1 eetl zure room

Was de pompoen en verwijder de steel, het kontje en de lelijke plekken. Schillen is niet nodig. Kook de pompoen in zijn geheel 5 minuten in water. Bewaar het kookwater voor de soep. Laat de pompoen iets afkoelen. Snijd de pompoen middendoor, verwijder de pitten en snijd de pompoen in blokjes. Pel en snipper de ui. Was de prei en snijd deze in kleine ringetjes. Fruit de ui met de kerrie in de olie goudgeel. Voeg de pompoenblokjes toe met 4 dl van het kookwater en het groentebouillonblokje. Breng dit aan de kook en kook de soep 20 minuten. Pureer de soep in een keukenmachine, met een staafmixer of door een zeef. Breng de soep weer aan de kook en maak hem op smaak met wat preiringen, peper, zout en nootmuskaat. Was de selderij en knip de blaadjes klein. Meng de kwark met de selderij, de zure room, peper en zout en schep dit aan tafel op de soep. Lekker met roggebrood met nagelkaas.

Rode bieten stampot

hoofdgerecht voor 2 personen

500 gr aardappels, 500 gr rode bieten, boter, melk, 1 kleine appel, 1 ui, olie, peper, zout, (vegetarische) gehaktballetjes

Was de bieten en kook ze ongeveer 40-60 minuten. Laat afkoelen en schil ze. Snijd de bieten in dobbelstenen. Schil de aardappels, snijd ze in stukken en kook ze gaar in ongeveer 20

minuten. Pel en snipper de ui. Fruit de ui in olie. Snijd de appel in stukjes. Bak de gehaktballetjes. Stamp de aardappels met boter en melk tot een stampot. Meng de bieten- en appelstukjes en gefruite ui erdoor en warm goed door. Maak op smaak met peper en zout. Serveer met de gehaktballetjes.

Gebakken spruitjes met tijm en honing

bijgerecht voor voor 2 personen

500 gr spruitjes, 2 eetl boter, 1 flink sjalotje of kleine ui, 2 theel. tijm, 100 ml bouillon van blokje of poeder, 1 flinke eetl. honing, zout en peper

Maak de spruitjes schoon. Pel en snipper de sjalot of ui. Verhit de boter in de wok. Bak de ui hierin glazig. Voeg dan de spruitjes toe en bak deze al omscheppend mee. Voeg de tijm en de bouillon toe en laat de spruitjes in plm. 8 - 10 minuten (tussendoor proeven!) beetgaar worden. Voeg de honing toe en bak deze al omscheppend nog even mee. Maak de spruitjes op smaak met peper en zout.

Winterpostelein met ragout van champignons en ui

bijgerecht voor 2 personen

120 gr winterpostelein, 25 gr roomboter, 1 kleine ui, 1 teentje knoflook, 3 grote of 6 kleine champignons, 25 gr tarwebloem, 300-500 ml groentebouillon (van bouillonblokjes), peper en zout naar smaak

Verhit de bouillon in een pan, voorkom dat de bouillon gaat koken. Was intussen de winterpostelein en snijd haar in tweeën. Laat uitlekken in een vergiet. Pel en snipper de ui. Pel de knoflook en snijd deze in plakjes. Maak de champignons schoon en snijd ze in plakjes. Fruit de ui in de roomboter in een koekenpan tot deze glazig ziet. Voeg de knoflook en de champignons toe. Bak een paar minuten op niet al te hoog vuur. Voeg de tarwebloem toe en bak al roerend op laag vuur enkele minuten. Meng de hete bouillon in gedeeltes al roerend erdoor tot de ragout de goede dikte heeft. Als de ragout te zout is, leng aan met wat water. Pas op voor aanbranden. Maak op smaak met peper en zout. Schep de winterpostelein door de ragout en serveer direct. Lekker met aardappelen uit de oven of witte rijst.

Wouter en Kathinka Kamphuis

Zandzoom 72, 7814 VJ Emmen

0591-381445

info@leeuweriksveld.nl

www.leeuweriksveld.nl

