



Na twee weken “bedrijfs winterslaap”,

zijn we weer begonnen. We hebben het werkzaam jaar kunnen afsluiten met een bijzonder mooie uitvoering van het kerstspel op de deel, het publiek stroomde in groten getale toe en de reacties waren ronduit positief.

De twee weken rust deden ons ook goed. Tussendoor gingen we zelf ook even naar de Ekop-laza in Emmen en dan is het altijd grappig, dat je daar allerlei bekende gezichten tegenkomt.

Die trouwens op de maandag 6 januari ook weer volop in onze winkel kwamen, het was megadruk en de voorraden, die we speciaal voor die dag besteld hadden zijn bijna al weer op. Nu zijn de bestellingen voor de webwinkel en de winkel donderdag al weer gedaan

Verder stak deze eerste werkdag hier ineens een storm op, waardoor ook nog bij een tweede kas de folie scheurde (met spanbanden wel een beetje vast te zetten) en een dode boom tegenover de bessengaard op de straat waaide, die hebben we aan de kant kunnen werken, zodat iedereen weer kon passeren. Dus het werkzaam jaar begon ook meteen weer enerverend, zij daar boven wilden ons ook wel weer goed in het praktische werk hebben!

Kathinka.

De agenda loopt al weer mooi vol:

Lezing over de lichtwortel

De Chinese lichtwortel is een zeer bijzondere plant, bevorderlijk voor ons denkvermogen. Op 't Leeuweriksveld telen we hem sinds 2011. Op **zaterdag 8 februari om 14u** geeft Wouter samen met Yenna Leenbeek (acupuncturiste te Schoonebeek; afkomstig uit China) een lezing over deze, in Europa nog maar weinig bekende plant, die zowel als voedingsmiddel, als voor medicinale toepassingen, alsook voor cosmetica waardevol is. Plaats: 't Leeuweriksveld.

Aankondiging seminar “Denken, voelen en handelen”

Deze keer: De idee van het kennen, toetssteen voor het eigen bewustzijn

vrijdag 24 januari 19.30 uur t/m zondag 26 januari 14.00 uur

op 't Leeuweriksveld. Meer informatie zie:

www.driegeleding.nl

Week 2, 8 januari 2025

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Boerenkool	't Leeuweriksveld
Rode biet	”
Winterpostelein	”
Yacon	”
Courgette	via Zann (es)

In week 3 verwacht: Pastinaak, spruiten, prei, zuurkool, winterpeen

Hoe ging het verder met de crowdfunding:

Vóór de kerst was de eerste 10% binnen, nu staat de teller bijna op 20%. Hoe is het gegaan: er zijn ruim 100 mensen, die gedoneerd hebben, met bedragen tussen de € 3,- tot € 5000,- De meesten hebben € 50,- of € 100,- en net zo vaak € 200,- gegeven. Wat is het een warm gevoel, om dan zo op de bankrekening te kijken, wat een mooi gebaar!

De actie loopt met volle kracht verder, want er kan nog een heel bedrag bij, dus als je ook mee wilt doen, heel graag. De crowdfunding loopt tot 15 februari 2025. Maak je bijdrage over via NL 90 INGB 0003 8383 39 t.n.v. stichting Driegeleding, o.v.v "Mooi Weer". Stichting Driegeleding heeft een Anbi-status.

Wil je op een andere manier bijdragen dan horen wij dit graag; dit kan via Stichting Mensen voor de Aarde:

info@mensenvoordeearde.nl

of met de tuinder Sabijn Peeters 0654255011

Inmiddels is er ook een prachtige website van het startende initiatief: www.mooiweerdinge.nl

Gluren bij de burens

Op zondag 2 februari is het weer Gluren bij de burens, hét landelijke kleinkunstenvenement. Ons koor doet ook mee op een locatie in Emmen centrum, meer info volgt binnenkort.

Michaël lees- en studie groep te Emmen

Start in Januari 2025 : **Meditatie**

Aan de hand van het boek van Mieke Mosmuller: Meditatie, gaan we de wil, het denken en het voelen onderzoeken, evenals drie vormen van meditatie.

Opgave en verdere informatie: cvgent@hotmail.nl of 06-52594394

Eten wat de pot schaft

Kom lekker en gezellig eten:

Woensdag 29 januari 18 uur op

't Leeuweriksveld. € 25,-/pp.

Aanmelden en info bij Alberta Rollema:

info@oogstenkokeneten.nl

Voor recepten zie ook: www.leeuweriksveld.nl

Tip voor het verwerken van boerenkool

Trek de bladeren boerenkool van de stam en stop ze in een plastic tas. Druk alles zoveel mogelijk op elkaar, maak de zak goed dicht en stop het in de diepvries. Laat een nacht bevriezen. Haal de zak uit de diepvries en 'sla' er een paar keer op en knijp de inhoud fijn tussen je handen. Doe dit zo snel mogelijk want het werkt alleen als alles goed bevroren is. Nu kun je de steeltjes uit de zak zoeken en bij de compost doen. Als het goed is heb je dan fijngesnipperde boerenkool om te verwerken. Dat scheelt heel wat snijwerk.

Stamppot boerenkool met yacon

voor 4 personen (of 2 dagen)

1 ui, 3 ons yacon, 8 ons aardappelen, 3 ons boerenkool, 125 gr crème fraîche, 50 gram mosterd, peper en zout, 2 ons kaas, 1 ons amandelschijfjes.

Rasp de appel of de yacon en meng het met een beetje citroensap. Schil de aardappelen, snij ze in gelijke stukken. Doe in een pan met een bodem water. Doe de fijn gesnipperde boerenkool erbij. Kook gaar in 15 tot 20 minuten. Fruit de fijngesnipperde ui met zout, peper en de mosterd. Doe de geraspte appel, crème fraîche, mosterd, peper en zout bij de aardappelen en boerenkool en stamp alles tot een stamppot (als er te veel water in de pan zit moet je eerst afgieten). Rasp de kaas en roer het door de stamppot. Serveer met geroosterde amandelschijfjes.

Salade van yacon met winterpostelein

2 ons yacon, ruim 1 ons winterpostelein, handjevol walnoten, 2 eetlepels olijfolie, 1 eetlepel mayonaise, 0,5 eetlepel appelazijn, 0,5 eetlepel tomatenketchup.

Rasp de yacon en druppel er wat citroensap door. Was de winterpostelein en snijd in stukken. Snijd de walnoten in stukjes en rooster even in een droge koekenpan. Klop de olie, mayonaise, appelazijn en ketchup tot een geheel. Doe in een kom samen met de yacon, postelein en walnoten. Bewaar een paar blaadjes postelein voor de garnering.

Geraspte rode biet met gembersiroop

6 ons rode biet, 2 uien, 2 eetlepels gembersiroop, zout en peper.

Schil de rode biet en rasp ze. Snipper de ui. Verhit wat olijfolie en bak de ui met de rode biet gaar met wat zout en peper. Meng op het laatst met de gembersiroop. Lekker bij puree en een salade met geitenkaas.

Lasagne van courgette en mozzarella

1 courgette, 1 teen knoflook, 1 bol mozzarella, 0,5 eetlepel oregano, 1 ui, olijfolie, 1 blikje tomatenpuree, 2 verse tomaten, 40 gram kaas, peper en zout.

Was de courgette en snijd een plakje van beide uiteinden. Schaaf de groente met een kaasschaaf in linten. Bak de linten in olijfolie aan beide kante ca 1 minuut in de koekenpan. Laat uitlekken op een schone doek, aan beide kanten. Snipper de ui en bak in olijfolie. Verwarm de oven voor op 190 graden. Doe na ca 2 minuten de gesnipperde knoflook bij de uien. Snijd de tomaten in kleine blokjes en doe samen met de tomaten puree bij de uien in de pan. Roerbak nog zo'n tien minuutjes. Breng op smaak met zout, peper en oregano. Rasp ondertussen de kaas en snijd de mozzarella in plakjes. Pak een ovenschaal en doe wat van het uienprutje erin. Leg er wat courgetteplakken op en wat plakken mozzarella. Dan weer een laagje uien-tomatennmengsel enzovoorts. Eindig met de courgette en verdeel de geraspte kaas erover. Zet 20 minuten in de oven. Lekker met wat rijst of bijvoorbeeld couscous.

Geraspte courgette in een gebakken ei.

1 courgette, 3 of 4 eieren, zout en peper, 4 plakjes kaas, 1 eetlepel tomatenketchup.

Was en rasp de courgette. Doe er een theelepel zout door en zet even weg. Klop de eieren met wat peper en de tomatenketchup. Knijp met je handen zoveel mogelijk vocht uit de courgette (lekker opdrinken). Roer het vervolgens door de geklutste ei. Verhit wat olie in de pan en giet het eimengsel erin. Verdeel met een spatel de geraspte courgette over het geheel. Keer na een paar minuten om, evt met behulp van een deksel. Verdeel de plakken kaas over de ei en laat nog even garen en smelten.

Wouter en Kathinka Kamphuis

Zandzoom 72, 7814 VJ Emmen

0591-381445

info@leeuweriksveld.nl

www.leeuweriksveld.nl

