



Een nieuwe samenleving voor en door de individuele vrije mens

Wouter heeft een stuk geschreven met bovenstaande titel. Wat zijn belangrijke pijlers van onze huidige samenleving, waar zijn de goede kanten en waar zitten de knelpunten? Een heel belangrijk punt hierin is het eigendomsrecht. Je kunt je afvragen, wat de goede kanten van eigendom zijn, en waardoor eigendom juist voor een steeds grotere ongelijkheid tussen mensen zorgt. Verder gaat hij in op een zinvolle, in wezen simpele en doeltreffende vernieuwing van ons eigendomsrecht. Niet teveel verklappen, want hier kunt u het hele artikel lezen: op: www.mensenvoordeearde.nl bij de knop "actueel" staat het artikel. We hebben het al door menigéén laten proeflezen en dat levert weer boeiende vervolgesprekken en vragen op.

Uiteindelijk zouden er wetten moeten veranderen, maar kunnen we direct al iets doen? Een hele mooie: echte verandering begint in je denken, of met een mooi nieuwnederlands woord: in je mindset! En omdat wij als boeren toch erg verworteld zijn in de praktijk hebben we altijd geprobeerd, toch een klein stuk vernieuwing in ons dagelijks leven te brengen, met onze stichting als eigenaar en de ondernemers en bewoners van een project als individuele, vrije en tijdelijke eigenaren. Veel leesplezier gewenst en reacties zijn heel erg welkom. (wie graag een papieren versie van het stuk wil ontvangen, geef dat aan ons door)

“Komkommertijd”

Afgelopen week stonden komkommers gepland in het groentepakket. Door allerlei coronaperikelen had de groothandel deze niet geleverd, wij kwamen daar woensdagochtend om 6 uur achter. Wat nu? Gelukkig stond er nog genoeg winterpostelein in de kas en hebben we tussen de bedrijven door nog 18 kilo postelein kunnen snijden en in porties verdelen voor iedereen die komkommer had moeten krijgen. De één zal gedacht hebben: wat jammer nou, komkommer was een leuke afwisseling geweest tussen de wintergroentes, de ander was weer blij: veel beter: winterpostelein, kraakvers en lekker van dichtbij.

Week 4, 26 januari 2022

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Veldsla	't Leeuweriksveld
Yacon	”
Rode uien	Poppe, N.O.P.
Chinese kool	via Udea
Waspeen	Topfresh, N.O.P.

Week 5 verwacht: Veldsla of winterpostelein, schorseneren, spruitjes, prei, ...

Op de zolder van 't Leeuweriksveld:*

Kledingbeurs

Zaterdag 29 januari vanaf 14 uur kunt u weer naar hartelust kleding ruilen in onze zolderruimte. Breng zelf kleding mee om te ruilen en ga met iets moois weer naar huis. Neem ook € 1,- mee voor de dekking van de onkosten.

Creatief Ontdekatelier voor volwassenen.

Deze workshop zal niet op 28 januari plaatsvinden, maar op een nieuw te bepalen datum. Voor info: Kunstjuf Githa githahessels@gmail.com

Marokkaanse avondmaaltijd

Op de volgende zaterdagen: 19 februari, 19 maart. € 20,- per persoon.

Menu voor 19 februari: soep, vegetarische tajine, salade, Marokkaanse thee en koekjes.

Afhalen vanaf 17 uur, eten vanaf 18 uur*

Info en aanmelding: Mina Bahnini: info@habous-shopping.com tel: 0615396114

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

Onze crowdfundingacties:

Zin om mee te doen? Dan zijn er nu verschillende projecten:

*De Groene vallei, onderzoek voor één jaar door Martijn. Zie ook zijn website: www.degroene-vallei.nl

*Crowdfunding voor het Huis van Saskia: de vaart zit er goed in, ruim 1/3e is al bij elkaar. Zie ook www.mensenvoordeearde.nl

Geef uw bijdrage op NL 90 INGB 0003 8383 39 tnv. stichting driegeleding ovv De Groene Vallei of het Huis van Saskia. Kathinka.

Waldorfsalade met yacon

bij- of lunchgerecht voor 2 personen

1 frisure appel, 1 kleine yacon, 30 ml citroensap, 2½ stengel bleekselderij, 50 gr walnoten, 75 gr blauwe kaas

Voor de mayonaise: 1 eidooier, 1 theelepel citroensap, ½ theelepel dijnmosterd, 90 ml olijfolie

Maak eerst de mayonaise: Meng de eidooier, 1 theel citroensap en de mosterd tot een glad mengsel. Voeg al roerend de olie in gedeeltes toe. Roer tot het mengsel dikker wordt. Voeg zo nodig 1 eetlepel warm water toe om de mayonaise te verdunnen.

Snijd de bleekselderij in stukken. Hak de walnoten grof en rooster ze in een droge koekenpan. Was de appel, verwijder het klokhuis en snijd de appel met schil in blokjes. Schil de yacon en snijd deze in blokjes. Meng de appel en yacon met het citroensap tegen verkleuren. Meng alle ingrediënten behalve de kaas door elkaar. Snijd de kaas in blokjes en strooi deze over de salade.

Klassieke uiensoep met gruyère

hoofdgerecht voor 2 personen

40 g boter, 3 grote (rode) uien, ½ eetl tijmblaadjes, 1 laurierblaadje, ½ eetl bloem, 100 ml witte wijn, 750 ml groente- of runderbouillon, 6 sneden stokbrood, 75 gr geraspte gruyère kaas

Pel de uien en snijd ze in dunne ringen. Smelt de boter in een grote pan. Doe de uiringen, tijm en laurier erbij, plus wat zout. Verhit 40 minuten op heel laag vuur tot ze glazig en heel zacht zijn, maar niet verkleurd. Roer de bloem erdoor. Voeg langzaam de wijn toe, en dan de bouillon. Breng de soep aan de kook; laat 'm 20 minuten pruttelen. Verwarm de grill van de oven voor. Leg de sneden stokbrood op een bakplaat, bestrooi ze met twee-derde van de gruyère en laat de kaas in 2–3 minuten smelten onder een hete grill. Verwijder uit de soep de laurierblaadjes en gooi ze weg. Proef de soep en voeg indien nodig nog wat zout toe. Schep de soep in verwarmde kommen en leg op elke kom een snee brood. Bestrooi met de rest van de gruyère, zet de kommen op de bakplaat onder de hete grill tot de kaas na ongeveer 2 min. bubbelt en goudgeel is. Serveer de soep meteen.

Bron: www.jamiemagazine.nl

Veldsla salade met gebakken spekjes en ei

bijgerecht voor 2 personen

1 avocado, 2 eetlepels limoen- of citroensap, 120 gram veldsla, 250 gram cherrytomaten, 1 eetlepel olijfolie, peper en zout naar smaak, 150 gram spekjes, 2 eieren

Kook de eieren ongeveer 8 minuten, laat afkoelen, pel ze en snijd ze in plakjes. Verwijder

eventueel wortels van de veldsla, was de veldsla goed en laat uitlekken. Schil de avocado en snijd het vruchtvlees in blokjes. Besprenkel de avocado met het limoen- of citroensap. Was de cherrytomaten. Meng de avocado, veldsla en cherrytomaten met de olijfolie en maak op smaak met peper en zout. Bak de spekjes krokant zonder olie te gebruiken. Verdeel de salade over twee borden en garneer met de spekjes en de eieren.

Chinese koolstampot met sinaasappel en kaas

hoofdgerecht voor 2 personen

600 gr aardappelen, 1 dl melk, peper en zout, nootmuskaat, 350 gr Chinese kool, 1 eetl zonnebloemolie of 15 g boter, ½ theel kerriepoeder, 1 sinaasappel, 125 gr (dikke plak) jong belegen kaas, 1 eetl. geschaafde amandelen

Schil de aardappelen en kook deze in ca 20 min gaar. Was de Chinese kool en snijd 350 gr in reepjes. Pel de sinaasappel, verdeel deze in partjes en halveer de partjes. Snijd de kaas in kleine dobbelsteentjes. Roerbak de Chinese koolreepjes 5 minuten in de hete olie of boter. Voeg kerriepoeder toe. Giet de aardappelen af en maak er met melk, peper, zout en nootmuskaat puree van. Schep de kool, de sinaasappelpartjes en de kaasblokjes door de aardappelpuree. Rooster de amandelen in een hete droge koekenpan goudbruin en strooi ze voor het serveren over het gerecht.

Wortels in mosterd-roomsaus

bijgerecht voor 2 personen

500 gr wortels, ½ groentenbouillontablet of bouillonpoeder, 100 ml slagroom, 1 flinke koffielepel milde mosterd, 1 klein sjalotje, 1 teentje knoflook, 1 eetl roomboter, peper, zout wat verse peterselie, olie

Schrap of schil de wortels en snijd ze in schone plakjes. Pel en snipper het sjalotje en de knoflook. Hak de peterselie fijn. Kook de worteltjes in ongeveer 10 minuten beetgaar in water met het halve groentenbouillonblokje. Laat ze uitlekken. Bak intussen de sjalot en knoflook glazig in wat olie. Meng de room erdoor, breng aan de kook en laat inkoken tot de room dikker wordt. Roer de mosterd erdoor. Maak op smaak met peper en zout. Meng de wortels door de saus en strooi de peterselie erover.

Wouter en Kathinka Kamphuis

Zandzoom 72, 7814 VJ Emmen

0591-381445

info@leeuweriksveld.nl

www.leeuweriksveld.nl

