



Winterplaatjes

Het is mooi en rustig buiten. Op alle planten zit een wit laagje rijp, waardoor het zelfs in deze mistige sfeer nog een beetje licht lijkt. Op de grasvelden verrijzen gigantische molshopen, blijkbaar zijn deze dieren nu extra actief. Maar we zien ook al wat voorbodes van een nieuw jaargetijde: de toverhazelaar is uitbundig geel aan het bloeien, heren der steken al wat spitsjes van bloembollen uit de grond, en de wintergroentes groeien gewoon door. Er zijn nu nog 12 gewassen om te oogsten + wat kruiden. Verder hebben we in de bewaring nog wat wortelgewassen staan. Voor het kantoorraam hebben we een vogelvoerplek ingericht, waar vooral de mussen en mezen volop gebruik van maken en de mensen er met plezier naar kijken.

Ondertussen volgen we ook het nieuws uit de "biologische wereld": onlangs had een boer in de Flevo-polder 20 hectare land aan stichting Grondbeheer gedoneerd, dat werd zelfs landelijk nieuws. Minder bekend is, dat er vorig jaar ook in de polder 1000 hectare land weer van biologisch naar gangbaar gegaan zijn, slechte oogst en dure landprijzen zijn niet te verenigen.

Even ter demonstratie: in Nederland is de gemiddelde landprijs nu ca € 85.000,- per ha, in Frankrijk is dat gemiddeld € 6000,- per ha. Daar hebben ze namelijk een regeling, dat de grondprijs niet hoger mag zijn, als dat je de aankoop met landbouwwerk terug kan verdienen.

En zo vinden we het toch nog extra belangrijk, dat er weer nieuwe biologische grond bijkomt.

Help ons mee met de crowdfunding

De crowdfunding voor Tuinderij & Voedselbos Mooi Weerdinge is in volle gang. Steeds meer donaties komen binnen.

Sabijn en Kay hadden een goed gesprek met de burgemeester van Emmen: hij wil ook doneren en straks de nieuwe tuinderij te openen.

Ze waren ook op televisie bij RTV Drenthe en Zo! 34, op de radio en er zijn artikelen in de plaatselijke kranten gekomen.

Aan aandacht dus geen gebrek, maar voor het einddoel van 120.000 euro tot 15 februari zijn nog veel donaties nodig. Spannend! Dus als je nog mee wil doen wordt dat zeer gewaardeerd.

De teller staat nu op € 45.000 aan donaties (!) en € 20.000 aan leningen. Overweeg je ook een lening? Neem dan telefonisch contact op: Kay Krijnen 06-14656781

Kijk ook op: www.mooiweerdinge.nl

Week 4, 22 januari 2025

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Rode bieten	't Leeuweriksveld
Winterpostelein	"
Spitskool	Warmonderhof, Dronten
Stoofperen	"
Zuurkool	Kramer, Z. Scharwoude

In week 5 verwacht: Winterpostelein, aardperen,...

Gluren bij de burens op 2 februari :

"Van de liefde en de zee"

Ons koor treed samen op met Zatarra Rafaël (poëzie) en Christy Veenstra (percussie)

Locatie: Sterrenkamp 22 in Emmen centrum, tijden: 13:30, 15u, 16:30.

Kom je ons koor versterken? We zoeken een

bas (of meer... 😊). We zingen op donderdagavond vanaf 19:30u op 't Leeuweriksveld, meerstemmig van middeleeuwen tot heden. Voor meer info: vraag het aan Kathinka.

Lezing over de lichtwortel

Op 't Leeuweriksveld telen we de lichtwortel 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. Plaats: 't Leeuweriksveld.

Workshop Seizoenskoken onderdeel 'de

winter' op 15 februari 14.30 tot 19.30 uur

Op 't Leeuweriksveld organiseren we samen met [Velt](#) het eerste deel van **Kook het seizoen**.

Kosten: voor Velt-leden € 28,50 en voor niet-leden € 33,50. Meer informatie staat op [de website van Velt](#).

Zin om mee te doen? Geef je op bij de activiteitencommissie van Velt via info.ecovangrondtotmond@velt.nu

Eten wat de pot schaft

Woe 29 januari 18 uur op

't Leeuweriksveld. € 25,-/pp.

Aanmelden en info bij Alberta Rollema:

info@oogstenkokeneneten.nl

Sinds vorig jaar hebben we een bijenvolk van de Odin Imkers staan. Hoe worden bijen op een bd-bedrijf verzorgd? Op **dinsdag 28 januari** geven de Odin imkers op 't Leeuweriksveld een **bijeenkomst** voor iedereen, die de bij een warm hart toedraagt, inloop 19u, begin 19:30u. Wees welkom.

Voor recepten zie ook: www.leeuweriksveld.nl

Vegetarische zuurkoolschotel met appel

500 gr zuurkool, 250 gram aardappel (of 125 gr aardappel en 125 gram pastinaak), 25 gram roomboter, 1 eetlepel fijngehakte peterselie, 2 appels.

Maak puree van de aardappelen (en pastinaak). Kook de zuurkool 10 minuten in weinig water. Meng de puree met de zuurkool, de roomboter en strooi er gehakte peterselie overheen. Was en snijd het klokhuis uit de appel en snijd de appel in stukjes. Kook de stukjes in weinig water zo'n kleine 10 minuten met een zoetstof (suiker of agavesiroop). Leg op de zuurkoolschotel.

Salade van winterpostelein met mieriksworteldressing

120 gr winterpostelein, 50 gram kiemen, 2 struikjes witlof. Voor de dressing: 2 dl zure room (of yoghurt of mayonaise), 2 el versgeraspte mierikswortel, 2 el. peterselie.

Maak de dressing door alle ingrediënten te mengen. Was de postelein en snijd de witlof klein. Meng de witlof met de winterpostelein en de kiemen. Roer de dressing erdoor.

Snellere stoofpeertjes

0,6 liter druivensap of 0,6 liter port of rode wijn, kaneelstokje of – poeder, 1 of 2 stukjes steranijs, stoofperen,

Schil de stoofperen, snijd ze in de lengte in vieren en verwijder het klokhuis. Als je de vier kwarten weer in stukjes snijd dan kun je de peer in kortere tijd berijden (normaal zo'n vier uur; nu in 40 minuten).

Verhit de vloeistof waarin je de peerstukjes wilt koken, doe de kruiden erbij en laat zachtjes stoven. Lekker bij de zuurkoolschotel of een stoofpotje.

Humus met rode biet

100 gram kikkererwten, 1 el tahin, 1 el citroensap, 2 tenen knoflook, 1 tl ras el hanout, 1 tl gemalen komijn, 1 tl gemalen koriander, scheutje olijfolie, 2 niet al te grote rode (gare) bieten.

Week de kikkererwten (1 dag tevoren). Spoel ze af en kook ze in ca 1 uur gaar. Giet ze af. Pers de knoflooktenen en bak even aan in olijfolie. Laat de kruiden ook even meestoven. Doe de kikkererwten erbij en roer goed door elkaar. Doe het mengsel in een kom en pureer met de staafmixer. Doe het citroensap, de tahin en de in stukken gesneden rode biet erbij en pureer nogmaals. Maak het mengsel smeuïg met olijfolie en voeg naar smaak nog wat kruiden toe.

Rode biet uit de oven.

600 gr rode biet, 1 rode ui, 2 teentjes knoflook, 3 el olijfolie, 1 el honing, 0,5 el (appel)azijn, 1 tl tijm, 1 laurierblad, 0,5 tl kaneel, peper en zout.

Schil de rode biet en snijd in kleine blokjes. Snipper de ui en de knoflookteentjes. Verwarm de oven voor op 180 graden. Pak een ovenschaal, giet er een scheutje olijfolie in. Meng dat vervolgens met de bietenblokjes, ui, knoflook, kruiden en azijn. Hussel goed door elkaar en plaats 40 minuten in de oven. Dek de ovenschaal af met deksel of aluminiumfolie. Een kwartier voor het einde kun je de honing door het gerecht roeren. Lekker bij puree.

Spitskool met koriander en komijn.

3 ons spitskool, 2 teentjes knoflook, beetje chilipoeder, beetje laos, 0,5 theelepels korianderpoeder, 0,5 theelepels kurkuma, 0,5 theelepels komijnzaad, snuffje kaneel, beetje zout, klontje boter, scheutje olijfolie.

Snijdt de spitskool in fijne reepjes. Pers de knoflookteentjes. Verhit de olie en boter in een koekenpan. Roerbak de spitskool zo'n 15 minuten en doe ondertussen de kruiden erbij. Gebakken seitan of bijvoorbeeld kippendij is hier lekker bij met rijst.

Waldorfsalade met spitskool

1 ui, 1 wortel, 200 gram spitskool, 1 appel, 0,5 theelepels karwijzaad, 25 gram walnoten, 100 gram belegen kaas. Voor de dressing: 2 el olijfolie, 1,5 el azijn, drupje agavesiroop, beetje peper en zout, mespuntje mosterd.

Snijdt de ui in dunne ringetjes. Was en rasp de peen. Snijdt de spitskool in dunne reepjes. Rasp de appel. Hak de walnoten in stukjes en snijdt de kaas in blokjes. Meng de ingrediënten voor de dressing en doe alles in een kom. Kneed met een hand goed door elkaar en laat even rusten. Hierdoor laat de spitskool wat vocht los en wordt de salade lekker smeuïg. Roer voor het serveren de blokjes kaas door de salade.

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

info@leeuweriksveld.nl

www.leeuweriksveld.nl

