



Seminar nr 12 op 't Leeuweriksveld

Afgelopen weekend hebben we voor de 12^e keer een seminar hier gehad. Er waren tussen de 10 en 15 deelnemers en nu willen jullie weten, wat we gedaan hebben? Kort en krachtig gezegd hebben we (met vallen en opstaan) met elkaar geoefend, om een echt goed gesprek te voeren. Het thema was: de idee van het kennen (filosofisch) en hoe benader je dat als je daarbij vanuit natuur- én geesteswetenschap kijkt? We hadden over het weekend verdeeld steeds eenheden van 1 ½ tot 2 uur “denkwerk” afgewisseld met zingen, vormtekenen en even buiten uitwaaien. Zo'n eenheid denkwerk kreeg van de deelnemers soms de samenvatting: “geweldig, inspirerend, hartverwarmend, vanuit een saamhorigheidsgevoel”, tot “verschrikkelijk, taai, onvruchtbaar” Oeps... Het mooie was, dat we allen steeds weer bij elkaar kwamen, en dat juist na een moeilijk stuk daarna ineens de mooiste dingen ontstonden en dat dan ook ineens de gesprekscultuur werkte: mensen luisterden echt naar elkaar, het was rustiger met de afwisseling van mensen, die aan hun beurt waren. Ook kort gezegd: je kunt dus soms momenten beleven, waar je je over de eigenheden van mensen ontzettend kan ergeren, of je hebt het geval, dat juist die eigenheden het geheel zo verrijken, dat iedereen groter en mooier wordt.

Kathinka.

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 doneerde ook en zal 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 5, 29 januari 2025

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

| | |
|-----------------|-------------------|
| Aardperen | 't Leeuweriksveld |
| Winterpostelein | ” |
| Boerenkool | ” |
| Krieltjes | ” |
| Rode paprika | via BioNoord (es) |
| Komkommer | ” |

In week 6 verwacht: Veldsla, pastinaak, palmkool?, ...

Gluren bij de buren 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

Concert Muzikale Verhalen

Woensdag 26 maart 2025, 19.30 - 21.30 uur op 't Leeuweriksveld

Pianist Imke Jelle van Dam (1950) komt oorspronkelijk uit de wereld van de lichte muziek. Cellist Ephraïm van IJzerlooij (1983) is klassiek opgeleid. Kort na hun ontmoeting in 2010 ontdekten dat ze ieder vanuit hun eigen achtergrond gezamenlijk konden componeren. Het concert wordt een mix van eigen composities, en klassieke muziek. Het programma richt zich op een publiek vanaf circa 7 jaar. Vrijwillige bijdrage na afloop (richtbedrag € 15)

Voor recepten zie ook: www.leeuweriksveld.nl

Over aardperen:

Sommige mensen kunnen ze niet goed verteren, dat komt door de inuline, die erin zit. Met een gefermenteerd product erbij zoals zuurkool of yoghurt kan het zachter worden.

Krokante aardpeerkoekjes

Voor 4 koekjes: 300 gram aardperen, 1 ei, 3 takjes verse peterselie of 1 theelepel gedroogde peterselie, ½ theelepel karwijzaad of kummel of anijszaad, 1 theelepel zout, ½ eetlepel bloem, olie om in te bakken

Peterselie fijn hakken. De dunne steeltjes zijn ook lekker. Ei klutsen en mengen met de kruiden en het zout. Met een grove rasp de gewassen aardperen (niet schillen!) raspen. Met de hand zo veel mogelijk sap uit de geraspte aardperen drukken. Ev. voor iets meer vocht wat appel- of sinaasappelsap door de aardpeerrasp mengen. De aardperen meteen mengen met het eimengsel en de bloem. Olie verhitten en een proefkoekje bakken. Wanneer het koekje uit elkaar valt, doe dan iets meer bloem door het mengsel. Aardpeer massa in gelijke porties verdelen en maak er platte koeken van zo groot als uw handpalm. Bak ze eerst op een hoog vuur totdat het ei begint te stollen. Draai dan het vuur laag en laat ze nog even gaar worden. Ze zijn klaar wanneer de buitenkant krokant is, terwijl de koekjes van binnen nog lekker zacht zijn. Meteen opeten.

Krieltjes uit de oven met yoghurtsaus à la Kamphuis

500g krieltjes, olie om te bakken, zout, peper, rozemarijnblaadjes. Ca 300g (griekse) yoghurt, 4 eetl mayonaise, scheutje azijn, (kruiden)zout, 3 tenen knoflook, 1 komkommer. Ev wat fijne reepjes rode paprika.

Was en borstel de krieltjes, verwijder de grootste pitjes. Droogdeppen. Giet wat olie op een bakblik en wentel de krieltjes erin. Strooi zout en peper erover en de rozemarijnblaadjes. Bak ze ca 20 min-1/2 uur in een oven van 180°C. De saus: meng in een kom de yoghurt en de mayonaise, scheutje azijn erin, op smaak brengen met zout. Pel en hak de knoflook heel fijn en voeg toe. Rasp de komkommer met een grove rasp en meng met de saus. Garneer ev met de reepjes rode paprika.

Stamppot boerenkool speciaal

1 stronk boerenkool, 1 kg aardappels, 1 theel. gedr. Salie, 2 theel. mosterdzaad, 150 g gerookte spekblokjes of gerookte tofu, 100 g gedroogde tomaat in reepjes, 2 eetl. boter, 100 ml hete melk, 1 gekookt ei, 200 g brandnetelkaas in blokjes. Helemaal af met een runderrookworst erbij.

Boerenkool: het groene blad van de nerven afritsen, wassen en fijnsnijden, opzetten met ruim water, zout, mosterdzaad en salie en 30 min. zachtjes laten koken. Intussen aardappels schillen en gaarkoken. Spekblokjes uitbakken met de reepjes gedr. tomaat. Boerenkool afgieten en met het spek-tomatenmengsel, de aardappels, hete melk, ei en boter tot een smeùige stamppot stampen. De kaasblokjes op het laatst doorscheppen en heet serveren.

Paprikasoep

2 rode paprika's, 1 ui, gepeld, 2 teentjes knoflook, geperst, 4 el tom.puree, 1 l bouillon, peterselie, 2 el room

Snijd de uien en de paprika's in stukjes. Smoor de stukjes paprika en uien samen met de knoflook in een beetje bouillon. Pureer de groenten als ze gaar zijn en roer er de tomatenpuree doorheen. Giet de bouillon onder voortdurend roeren bij de soep. Even proeven en op smaak brengen met peper en zout. Garneer met wat peterselie.

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

info@leeuweriksveld.nl
www.leeuweriksveld.nl

