



Bd-boer en imkers op bd-bedrijven

Vorige week dinsdag heeft Bas Strijker, imker van Odin, op 't Leeuweriksveld een avond verzorgd over dit onderwerp. Tot zijn (en mijn) verrassing kwamen er zo'n 30 belangstellenden uit de wijde omtrek op af, tot Boekelo en Drachtstercompagnie aan toe. Bas hield een inspirerende voordracht, waarin hij liet zien hoe biologisch-dynamisch imkeren in zijn werk gaat. Regel nummer één: de imker stelt zich dienstbaar op aan de bij. Een bijenvolk met bijbehorende raten wordt als een organisme gezien. Het gaat de imker niet om de honing, er wordt niet of alleen in geval van nood bijgevoerd met suikerwater, er worden geen chemische middelen gebruikt om bijvoorbeeld de Varroamijt te bestrijden, de bijen mogen hun voortplanting zelf regelen, er wordt zo weinig mogelijk in de kast of korf gekeken, überhaupt zo weinig mogelijk ingegrepen, de behuizing wordt zo goed mogelijk aangepast aan de bij (het ideaal is een holle boom). Bijen en mensen hebben al duizenden jaren intensief samengeleefd, tot groot wederzijds voordeel! Maar in deze tijd heeft de bij het -net als alle bestuivende insecten- door schadelijke menselijke invloeden erg moeilijk en verdient het maximale begrip en de maximale steun van de mens. Daarop is het streven van de bd-imker gericht.

Wouter

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. Komende zaterdag verschijnt een artikel over hen in De Andere Krant.

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 6, 5 februari 2025

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Pastinaak	't Leeuweriksveld
Winterpostelein	„
Winterpeen	„
Aubergine	via Udea (es)
Rode uien	Snippe, Flevopolder

In week 7 verwacht: Veldsla, spruitjes/palmkool?, ...

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.

Er zijn nog plekken vrij:

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)

Eten wat de pot schaft

Woensdag 29 januari 18 uur op 't Leeuweriksveld. € 25,-/pp.

Aanmelden en info bij Alberta Rollema:

info@oogstenkokeneneten.nl

Voor recepten zie ook: www.leeuweriksveld.nl

Uiensoep van rode uien met gruyèrebroodjes

klontje roomboter, 2-3 rode uien, 75 ml witte wijn, 750 ml groentebouillon, 4 sneetjes stokbrood, 25-40 gr gruyère kaas

Pel de uien en snipper ze of snijd ze in ringen. Verwarm de boter in een pan met dikke bodem en fruit de uien zachtjes tot ze zacht zijn - ze mogen niet bruin kleuren. Blus af met de wijn en voeg de bouillon toe. Breng de soep aan de kook. Zet het vuur laag en laat de soep 10-15 minuten zachtjes doorkoken. Voeg naar smaak zout en peper toe.

Verwarm de ovengrill voor. Schep de soep in 2 vuurvaste soepkommen. Leg in elke kom 2 sneetjes stokbrood en verdeel er de gruyère over. Schuif de soepkommen op een bakplaat kort onder de grill tot de kaas gesmolten en goudbruin is. Lekker met nog wat extra stokbrood. Voor meer gebonden soep: met de ui ½ eetl bloem goed laten meebakken

Pasta met Mediterrane aubergines

1 aubergine, 150 gr pipe rigate of andere pasta, eventueel 40 gr Parmaham, 1 rode ui, 2 kleine teentjes knoflook, 1½ takje rozemarijn, 1½ takje salie, 50 gr Parmezaanse kaas, olijfolie om in te bakken, ½ el tomatenpuree, 100 ml mascarpone

Als je Parmaham wilt: Verwarm de oven voor op 180 °C, verdeel de plakken parmaham over een met bakpapier beklede bakplaat en bak 8 min. in de oven. Laat circa 5 minuten afkoelen. Kook de pasta gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Snijd de aubergine in blokjes. Pel en snipper de ui en de knoflook. Snijd de rozemarijn- en salieblaadjes fijn. Rasp de Parmezaanse kaas. Fruit de ui, knoflook, rozemarijn en salie in olie circa 2 min. Voeg de aubergines toe en bak circa 5 min. mee. Voeg de tomatenpuree toe en bak circa 2 min. mee. Voeg de mascarpone toe en warm circa 5 min. door. Voeg drievierde van de Parmezaanse kaas toe. Maak op smaak met zout en peper. Serveer de pasta met het auberginemengsel en verdeel eventueel de Parmaham erover en de rest van de Parmezaanse kaas.

Pastinaak uit de oven met honing mosterd dressing

500 gr pastinaak, olijfolie, zout en peper, 1 el vloeibare honing, 1 el mosterd

Verwarm de oven voor op 200°C. Schil de pastinaak en snijd ze in plakjes van ongeveer 1 cm. Bekleed een bakblik met bakpapier. Leg de stukken pastinaak erop en giet wat druppels olijfolie op ieder stuk pastinaak. Bestrooi met peper en zout. Schuif het bakblik 25-30 minuten

in de oven. Let op dat het niet aanbrandt. Meng olijfolie, honing en mosterd tot een dressing. Haal het bakblik uit de oven, bestrijk de stukken pastinaak met dit mengsel en bak nog maximaal 10 minuten tot de pastinaak krokant gebakken is.

Winterposteleinsalade met sinaasappel en ei-mosterd dressing

120 gr winterpostelein, 1 sinaasappel, eventueel amandelschaafsel

Dressing: 4 eetl. olijf- of walnootolie, 2 eetl. azijn, 1 ei, ½ theel. mosterd, peper en zout

Kook het ei hard en laat afkoelen. Verwijder van de winterpostelein eventueel de worteltjes en lelijke blaadjes. Was de postelein en laat het uitlekken.

Pel het ei, prak het met een vork fijn en klop het met olie, azijn, mosterd, peper en zout tot een romige dressing. Pel de sinaasappel en snijd het vrucht in stukken en meng ze met de dressing door de salade. Extra feestelijk met wat geroosterd amandelschaafsel erover gestrooid.

Pittige vegetarische hutspot

hoofdgerecht voor 2 personen

500 gr kruimige aardappelen, 600 gr winterpeen, 2 à 3 grote uien, ½ rode peper, olijfolie, 1 eetl. kerriepoeder, scheutje melk, boter, zout en peper naar smaak, 25-50 gr fetakaas (of andere kaas), 25 gr walnoten of pecannoten (of notenmix), 1 eetl gefruite uitjes, ½ bosje verse koriander

Schil de aardappelen en snij ze in stukken. Schil of schrap de winterpeen en snij ze in plakjes. Snijd de uien in ringen. Kook de aardappelen in 20 minuten gaar met wat water en zout. Bak ondertussen in een wok in ruim olijfolie de uien en wortelen met de kerriepoeder tot deze zacht zijn, in ongeveer 10-15 minuten. Maak de rode peper schoon, verwijder eventueel de zaadjes en snijd hem in fijne reepjes en voeg deze bij het wortelmengsel. Stamp de aardappelen met een scheutje melk een beetje boter tot een smeuge puree. Voeg het wortelmengsel toe en stamp tot een puree. Breng op smaak met peper en zout. Serveer de hutspot met verkrumelde (feta)kaas, uitjes, korianderblaadjes en noten.

Wouter en Kathinka Kamphuis

Zandzoom 72, 7814 VJ Emmen

0591-381445

info@leeuweriksveld.nl

www.leeuweriksveld.nl

