



Seminar landbouw

We kunnen weer terugblikken op een geslaagd seminar. Het onderwerp was deze keer: landbouw. We probeerden een grote boog te slaan van een stuk geschiedenis (van de Europese landbouw én van de ontwikkeling van het menselijke denken) tot een verruiming van de wetenschap (tot een wetenschap, die behalve met de materie ook rekening houdt met het levende). Over het verschil tussen landbouw en industrie (en hoe de huidige landbouw eigenlijk een industrie is geworden). Over het idee van het gemengd, in zich gesloten, circulerend bedrijfssysteem en het begrip bedrijfsindividualiteit. Over de biologisch dynamische preparaten en hun verbinding met de planetenwereld. Voordracht en gesprek werd afgewisseld met waarnemingsoefeningen en zingen.

Het was een zeer goed gevuld programma. Ik kan hier alleen een paar indrukken weergeven: zaterdagavond om half tien gingen we met z'n allen naar buiten, om 20 minuten op een matje op de sneeuw liggen en naar de hemel kijken. (met een warme kruik erbij was dat best goed te doen). Er ontstond een hele mooie gemeenschappelijke stilte en je kon even weggelaten van je dagelijkse vloed van langskomende gedachten. Een mooi moment was ook, toen we naar ons eigen denken keken: op de éne kant is dat echt je eigen bezigheid, maar je kunt tot de conclusie komen, dat de inhoud van de begrippen ons als een geschenk gegeven wordt. Dat geeft een gevoel van een stuk bescheidenheid tegenover de wereld. Kan ook een hulp zijn in de vraag, of eigendom nu eeuwig kan zijn, of toch beter tijdelijk. (Jullie weten natuurlijk al lang, dat wij het tweede willen leven)

Een wetenschap, die ervan uitgaat, dat leven en materie op hun eigen manier werken en onderzocht kunnen worden, steeds in verbinding met elkaar. Wouter had zich intensief voorbereid met het thema: de vier elementen aarde, water, lucht en vuur (warmte) hun kwaliteiten in de stof en hun equivalenten in het levendige: de vier ethers. Waarbij we weer eens konden zien, dat soms onze voorouders al veel ruimer wetenschap bedreven en dat we het erg in onze gewoonte hebben om vanuit de materie te denken.

Ergens wel logisch, dat onze landbouw steeds meer een industrie werd. Kunnen we nu proberen, dat weer een nieuwe richting te geven!

Kathinka.

Week 6, 4 februari 2026

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Boerenkool	Leeuweriksveld
Winterpostelein	„
Aardpeer	„
Krieltjes	„
Zuurkool	Kramer, Zuid-Scharwoude

In week 7 verwacht: Prei (als we hem uit de grond krijgen), yacon, winterpostelein, ...

De boerenkool was goed bevroren deze week, je zou kunnen zeggen een beetje

“gevroesdroogd” Na het afritsen de bladeren nog even in water leggen en hij komt weer op gang.

Over aardperen: een deel van de mensheid reageert erg winderig erop. Bij het eerste oogstmenu kregen we gnocchi van aardperen, we waren verrast, dat de winderigheid erg meeviel.

Nog € 10.000,- te gaan, doe mee:

Lening 'Huis van Saskia' oversluiten

Eén van de leninggevers van project Huis van Saskia van stichting Mensen voor de Aarde heeft gevraagd om vervroegde aflossing van haar lening. Het gaat om €25.000 die we nu moeten terugbetalen. €5.000 kan Mensen voor de Aarde uit de reserves opbrengen.

Stand: er is nu € 15.000,- toegezegd. Dus nog €10.000 nodig. Als meerdere mensen € 1000,- of € 2000,- willen lenen, dan zijn we er snel.

Wil je meedoen, neem dan contact op met ons.

Vrijdag 13 februari

Alternatief Valentijnsdiner 18:30 uur

€ 40,- (exclusief drankjes). Reserveren: Het aantal plaatsen is beperkt. Je kunt reageren per e-mail mail@lindadijkstra.com of je aanmelden via de website www.lindadijkstra.com

De volgende data:

Vr. 13 maart 18:30 Lentediner

Vr. 3 april 18:30 Paasdiner

Oogstmenu

De volgende data:

Woensdag 25 februari, 25 maart, 18 uur

Meer info en aanmelding:

kay@oogstmenu.nl

Bereikbaarheid van onze boerderijwinkel:

De Wilhelmsweg wordt goed gestrooid en sneeuwvrij gehouden. Uw auto mag u op ons erf parkeren, vlakbij de ingang van de winkel.

Tarte tartin met venkel en olijven

500 gr venkel, 2 el boter, 2 ons olijven, 2 el agavesiroop (of ahorn of honing), rasp en sap van 1 sinaasappel, 1 thlpl citroensap, zout en peper, 6 vellen bladerdeeg of 1 rol (270 gram), ovenschaal of lage quiche vorm.

Verwarm de oven voor op 200 graden. Snijd de stelen en de harde onderkant van de venkel. Bewaar het groen. Snijd de knol doormidden en snijd de harde kern eruit. Maak plakken van ca 1 cm dik. Bak de venkelschijven in de koekenpan, ca 6 minuten. Doe de agavesiroop erbij met het sap en de rasp van de sinaasappel en 1 thlpl citroensap. Laat het vocht zachtjes inkoken en breng op smaak met zout en peper. Vet een ovenschaal of quichevorm in en leg de venkel daarin. Giet de ingedikte saus erover. Leg het bladerdeeg over de venkel, als een hoes over een matras en bak in 30 minuten goudbruin. Laat even afkoelen en leg dan een bord op de ovenschaal. Draai in 1x om. Versnipper wat olijven en vertrooi ze over de tarte tartin. Versier met wat venkelgroen.

Afghaanse salade

2 tomaten, 0,5 rode ui, sap van een halve citroen, 15 gram (verse) munt, 15 gr (verse) koriander, snuf zout.

Snijd de komkommer in kleine blokjes en hak de rode ui heel fijn. Hak ook de munt en koriander fijn. Doe alles in een schaal en het citroensap erbij. Breng op smaak met zout en peper en hussel alles goed door elkaar.

Uit: 'Koken met status'. Renee de Laat, 2025

Winterpostelein met blauwe kaas en abrikozen

0,5 citroen, 1 el amandelschijfjes, 50 gr gedroogde abrikozen, 0,5 thlpl munt, 120 gr winterpostelein, 50 gr blauwe kaas.

Voor de dressing: 4 el olijfolie, 2 el appeldiksap, peper en zout.

Rasp de schil van de citroen en pers uit. Rooster de amandelschijfjes even in een droge koekenpan. Snijd de abrikozen in kleine stukjes. Meng de abrikozenstukjes met de citroenrasp en – sap en de fijngehakte munt en laat 1 uur weken. Maak de dressing. Was de winterpostelein en snijd in grove stukken (1 of 2x doormidden). Schep de dressing door de postelein. Verdeel de verbrokkelde kaas en geweekte abrikozen over de salade. Strooi tot slot de geroosterde amandelschijfjes erover.

Uienkaastaart

6 plakjes bladerdeeg, 4 rode ui, 4 el olijfolie, 1 thlpl tijm, een klein restje groente bijv 1 prei of 2 stengels bleekselderij of 1 paprika, 1 teen knoflook, 3 eieren, 3 el creme fraiche, peper en zout, 150 gr buche fraiche of feta.

Verwarm de oven voor op 220 graden. Bekleed een taartvorm met de plakjes bladerdeeg, ook de randen. Snijd de rode ui in (halve) ringen en bak ze glazig in olijfolie met tijm en de gesnipperde knoflook. Als je nog een restje groente hebt, kun je die ook fijngesneden toevoegen. Klop de eieren los en meng met de creme fraiche, peper en zout. Vul de taart met de uien en dan met het eimengsel. Bedek de taart met de geitenkaas. Bak 7 minuten op 220 graden en dan nog eens 15 minuten op 170 graden.

(Heerlijke!) Soep van aardpeer met wortel

500 gr aardpeer, 3 ons wortel, 2 stengels bleekselderij, zout en peper, 1 l bouillon, 1 ui, 5 takjes tijm, 50 ml slagroom, 50 gr boter

De aardpeer hoeft je niet te schillen, wel schoonboenen. Snijd in grove stukken. Was de wortel en snijd in stukken. Snipper de ui en snijd de bleekselderij in stukjes. Fruit de ui in boter, doe de bleekselderij erbij. Na enkele minuten kunnen de aardpeer, wortel en tijm erbij. Laat 10 minuten zachtjes stoven met de deksel op de pan. Voeg dan de bouillon toe en laat 20 minuten garen. Mix de soep egaal en breng op smaak met zout en peper. Serveer met een toefje (zonder suiker) opgeklopte slagroom en decorer met peterselie.

Uit: 'Koken met de seizoenen' workshop van Velt 17-1. De volgende is op 18 april.

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

info@leeuweriksveld.nl

www.leeuweriksveld.nl

