



Mistmagie

Intussen hebben we Maria lichtmis gehad (2 februari), de dagen zijn duidelijk langer, de sappen in bomen en struiken stijgen weer. Op dit moment is het wat warmer geworden en lijkt de winter op zijn retour.

Als mens houd ik van de winter en kan heerlijk genieten van sneeuwlandschappen, kou, ijs, schaatsen. Als tuinder ben ik er minder blij mee, want elk gewas lijdt toch altijd schade door de vorst, ook 'winterharde' planten als prei, spruitjes en boerenkool. Anderzijds is het wel goed voor de structuur van de grond, en om de populaties van plaagorganismen als slakken, wortel- en koolvliegen wat te reduceren.

Afgelopen zaterdag was het hier magisch. In de ochtend was ik aan het spruiten plukken, en opeens hoorde ik een luid geraas van honderden klapwiekende ganzen die blijkbaar plotseling allemaal tegelijk aan het opstijgen waren. Het klonk van vlakbij, maar er was zo'n dichte mist dat ik niets kon zien. Pas na een tijdje verscheen er een hele groep, hoog boven de akker van de buurman. Op die hoogte was de mist blijkbaar dunner. 's Middags brak de zon door, en zagen we prachtige taferelen van allerlei nevelsluiers, ook een grote akker van de buurman die over de hele lengte vlak boven de grond met een dunne laag dichte mist bedekt bleef, terwijl daarboven een heerlijk zonnetje scheen. Heel speciaal!

Wat me opvalt de laatste tijd is hoe actief de mollen hier zijn. Er zijn veel meer én grotere molshopen dan in de zomer, en er komen nog steeds nieuwe bij. Misschien moeten ze meer grond verplaatsen doordat hun favoriete prooi, de regenworm, als gevolg van de vorst dieper de grond in trekt? In elk geval zit er leven genoeg in onze bodem, en dat is zeker een goed teken.

Tenslotte nog dit: vandaag heeft onze onvolprezen webmaster Martin een nieuwe pagina aan onze website toegevoegd:

['t Leeuweriksveld - Verse lichtwortel](#)

Op die pagina kan iedereen die buiten ons levergebied woont, lichtwortels bestellen die we dan per post toesturen. Kent u mensen die wellicht interesse hebben, stuur hen dan deze link!

Wouter

Week 7, 11 februari 2026

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Prei	Leeuweriksveld
Winterpostelein	„
Yacon	„
Komkommer	via Udea (es)
Bleekselderij	„

In week 8 verwacht: Spruitjes, knolselderij, veldsla, ...

Nog € 8.000,- 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 € 17.000,- toegezegd. Dus nog € 8.000 nodig. Als enkele 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

Voor recepten zie ook: www.leeuweriksveld.nl

Salade met mieriksworteldressing

120 gr winterpostelein, 2 eetlepels geraspte mierikswortel, 2 dl zure room, 1 el gehakte peterselie, paar druppels citroensap, snuf zout.

Variant: *vervang zure room door 2 el mayonaise en 2 el yoghurt*

Veganistische variant: *vervang zure room door 3 el soja cuisine en 2 el veganistische mayo.*

Yacon, of appelwortel, bevat inuline. Dat is een natuurlijk zoet waarvan je suikerspiegel niet omhoog schiet. Yacon wordt meestal vers en rauw gegeten; hussel door een salade of bak mee in een roerbakgerecht. Je kunt het ook meekoken met havermout voor je ontbijt of in blokjes met de rode kool. In blokjes door de pannenkoek of de blokjes roerbakken in roomboter en dan over je yoghurt. Meebakken in je appeltaart of bananencake kan ook.

Yoghurtdip met yacon

Meng wat *volle yoghurt* met geraspte *yacon*. Doe er wat *peper en zout* bij, een beetje *citroensap* en een geperst *knoflookteentje*. Lekker bij een curry.

Hete bliksem met yacon en pastinaak.

3 ons aardappelen, 250 gr pastinaak, 1 appel, 3 ons yacon, 1 rode ui, handje walnoten, 150 gr gehakt of paddestoelen, tijm, kaneel, zout en peper

Snijd de pastinaak en aardappelen in blokjes en kook ze gaar. Schil de yacon en snijd de appel en yacon in blokjes. Kook de appel en de helft van de yacon 10 minuten met de aardappels mee. Giet af en laat nog even nastomen. Bewaar het kookvocht. Maak gehaktballetjes met zout, peper en mosterd. En bak in 10 minuten rondom bruin. Of bak champignons in plakjes met zout en peper. Snij de ui in ringen en bak met de andere helft van de yacon gaar met zout, peper en tijm, zo'n 10 minuten. Stamp de aardappels, pastinaak, appel, yacon tot puree evt mbv kookvocht. Breng op smaak met kaneel, zout en peper. Serveer de hete bliksem met gehaktballetjes of paddestoelen, ui en gebakken yacon. Strooi de walnoten erover.

Prei in een curry

500 gr prei, 1 teentje knoflook, 1 el korianderpoeder, 0,5 el komijnpoeder, 0,5 el mosterd, 0,5 tl peper, 0,5 tl zout, 0,5 el azijn, 2 el olijfolie.

Snijd de prei in de lengte doormidden. Snijd een stuk van de wortel af. Was het zand tussen de bladeren en snijd in stukken van ca 2 cm.

Roerbak gaar in roomboter en/of olie met een beetje zout en peper, zo'n 10 minuten. Maak de curry door alle ingrediënten goed te mengen. Snipper daarbij de knoflook zo fijn mogelijk. Roer alles door de prei en laat goed garen en opwarmen. Lekker met een yoghurtdip en rijst.

Prei in een vinaigrette

1 prei, 1 tl mosterd, 1 tl honing, 1 el balsamicoazijn, 3 el olijfolie, beetje groen bieslook of kervel

Snijd de prei doormidden, was het zand tussen de bladeren en snijd in stukken van ca 2 cm.

Kook gaar in ca 5 minuten. Klop de ingrediënten voor de vinaigrette doorelkaar en giet over de gare (afgegoten) prei.

Komkommer in een dressing van gembersiroop en azijn.

1 komkommer, 3 eetlepel azijn, 1,5 el gembersiroop, zout en peper.

Was en rasp de komkommer. Klop de siroop met de azijn, zout en peper tot een geheel. Meng met de geraspte komkommer en laat een tijdje intrekken.

Kippensoep met bleekselderij

1 soepkip, 1 bleekselderij, 1 winterwortel, 2 aardappels of zoete bataat, 2 foeliestukjes, bouillonpoeder, peper, 2 rode ui, scheutje citroensap, kokoscreme, 1 liter water.

Laat de soepkip ontdooien en breng aan de kook in 1 liter water. Laat op een zacht pitje zo'n 3 uur garen. Snijd de groentes in stukjes. Haal de gare kip uit de bouillon. Laat afkoelen. Laat ondertussen de groentes met de foelie garen in de bouillon. Stamp een beetje fijn, zodat de (zoete) aardappels voor binding zorgen. Pluk en snijd het vlees van de inmiddels wat afgekoelde kip. Gebruik wat vlees voor de soep en bewaar de rest in de diepvries voor bijvoorbeeld een ragout of curry. Voeg de kokoscreme toe aan de gestampte groentes. Breng op smaak met bouillonpoeder, citroensap, en doe de kip erbij.

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

info@leeuweriksveld.nl
www.leeuweriksveld.nl

