



## 't Leeuweriksveld

Deze week een column van onze kippenhouder  
Hans Meijer uit Gees:

### Mevrouw kip

In februari waren er al enkele hennen broeds. Die heb ik toen vriendelijk verteld dat het nog te vroeg in het jaar was om te broeden. Daar trokken ze zich in het geheel niets van aan! De geëigende strafmaatregel is dan overplaatsen naar een ander toom. Daar zijn ze dan vreemde indringers en sneller of later zijn ze broeds-af en kunnen terug naar hun eigen toom. Eind februari was er een hen uit 2019 broeds. Mooi. Dan kan ik er wel voor zorgen dat de kuikens in de lente (na 21 maart) uitkomen. Dus broedeieren verzamelen en de broedse hen op kalkeieren zetten. Wat schetst mijn verbazing, een paar dagen later was er nog een hen broeds. Nu de zwarte uit 2020. Mooi, dan kan ik twee hennen tegelijk zetten! Echter in het broedhokje is maar één broednest. Dus fluks een tweede broednest naast het eerste getimmerd. De broednesten in orde gemaakt. 24 gespikkelde broedeieren geselecteerd, 12 per nest. En in het donker de twee broedse hennen op de eieren gezet. De volgende ochtend ruim misbaar in het broedhokje. Mevrouw kip (2019) is van de eieren af en laat duidelijk horen dat ze het er niet mee eens is! De zwarte hen bleef rustig zitten. Dus mevrouw kip gepakt en haar teruggezet in de ren waar ze uit kwam. Daar ging ze vervolgens uitgebreid zitten zandbaden. Ervaring met het broeds-af maken leert dat een intermezzo van een dag ze niet broeds-af maakt. En inderdaad, ze ging weer op het legnest zitten waar ze al een week gezeten had. Van haar 12 eieren er 9 in het legnest gedaan. Het legnest is wat kleiner dan het broednest. Nu houd ik er niet zo van dat de broedse hen in haar eigen stal zit te broeden. Als tijdens het uitkomen de kloek van het legnest af is geweest en ze terugkomt kan ze bij het weer in het nest springen een kuiken doodtrappen. Ja dat is me een keer overkomen. En ik moet dan in de stal een klein rennetje zetten voor de kloek en de kuikens, want anders eten de andere kippen het opfokvoer 1 op. Rustig in het kuikenhokje met het rennetje is veel makkelijker en minder werk. Dat de 9 eieren van mevrouw kip na een nachtje broeden, nou ja, weer een dag afgekoeld zijn, daar maak ik me niet veel zorgen over. Dat gebeurt in de natuur ook. Zo zien we maar weer dat dieren ook hun eigenheid hebben. Met name de broedse hen demonstreert dat. En nu in spanning afwachten wat voor beeld het schouwen na 7 dagen op zal leveren.

...en dan hoop ik, dat onze kippen hier nog even mee wachten, omdat ik nog nieuw in het "kippenvak" ben. Kathinka.

## Week 13, 31 maart 2021

### Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Winterpostelein	't Leeuweriksveld
Prei	„
Pastinaak	„
Andijvie	van Maldegem, Luttelgeest
Rode kool	Hospers, Marknesse

**Week 14 verwacht:** Bieslook, .....

### Kledingruilbeurs in onze yurt

Vanaf donderdag 11 maart a.s. tot ca half april kunt u kleding ruilen in de yurt. Neem zelf kleding mee en ga met iets anders leuks weer naar huis. Er zijn al mensen geweest, dus er ligt al van alles. Wees welkom!

### Aangeboden:

Wilt u graag een gebreid dekentje van 1m2?

Miny Katerberg breit het met alle plezier voor u. Voor uzelf, als cadeau, voor een goed doel, als u belangstelling heeft, neem dan contact met haar op: telefoon 0591-620923

Wij kunnen de bezorging regelen met de pakketten mee.

Zij is ook op zoek naar wol/garen en kruiken van metaal of rubber.

voor recepten zie ook: [www.leeuweriksveld.nl](http://www.leeuweriksveld.nl)

### **Spaghetti met pastinaak en sinaasappelsaus**

hoofdgerecht voor 2 personen

*600 gr pastinaak, 1 rode ui, 1 fijngesneden*

*teentje knoflook, 2 eetl. olijfolie, 1 eetl.*

*balsamicoazijn, ½ theel. bruine suiker, 125 ml*

*sinaasappelsap, ½ theel. gedroogde rozemarijn,*

*150 gr volkorenspaghetti, 25 gr pijnboompitten,*

*25 gr rucola, peper, zout*

Verwarm de oven voor op 200°C. Schil de pastinaak en snijd de pastinaak in blokjes. Pel de ui en snijd deze in plakjes. Snijd het teentje knoflook fijn. Snijd de rucola fijn. Verdeel de pastinaak, ui en knoflook over een braadslee.

Roer de olie, azijn, suiker, wat peper en zout door elkaar en meng dit met de groenten. Dek de braadslee af met aluminiumfolie. Bak de groenten in het midden van de oven 20 min. Verwijder de folie, schep de groenten om en rooster ze nog 15 min. in de oven. Breng in een steelpan de sinaasappelsap en rozemarijn aan de kook en laat dit 10 min. inkoken tot er ongeveer 2 eetl. (25 ml) over is.

Kook de spaghetti volgens de gebruiksaanwijzing beetgaar en giet deze af. Verhit een droge koekenpan en rooster de pijnboompitten met wat zout rondom lichtbruin. Meng de geroosterde groenten met de spaghetti en het ingedikte sinaasappelsap en breng het op smaak met peper. Schep vlak voor het serveren de rucola en bestrooi de pijnboompitten erover. Lekker met ciabattabrood erbij.

### **Rode kool in wijnsaus**

bijgerecht voor 2 personen

*300 gr (of meer) rode kool, 1 eetl. (walnoot)olie,*

*1 ui, 2 hele anijssterretjes (tip: ze zitten in*

*sterrenmix-thee), 1 theel. kaneel, een mespuntje*

*kruidnagelpoeder, 20 gr bruine basterdsuiker, 3*

*eetl. (wijn)azijn, 3 dl rode wijn, 1 dl rode port, 1*

*peer of 1 appel, 80 gr rozijnen, 80 gr gedopte*

*walnoten, peper en zout*

Hak de rode kool fijn. Pel de ui en snijd deze in ringen. Was de peer of appel en snijd deze in stukjes. Fruit de ui 5 min. in olie en voeg steranijs, kaneel, kruidnagelpoeder en kool toe. Bak het geheel ongeveer 3 min. Roer er de suiker, azijn, wijn en port door en laat het geheel 10 min. doorkoken. Schep vervolgens peer of appel en rozijnen door de kool en kook het geheel nog ongeveer 10 min. tot de kool gaar is. Breng op smaak met zout en peper. Rooster de walnoten even in een droge koekenpan en roer ze door de kool.

### **Prei a la crème**

bijgerecht voor 2 personen

*500 gr prei, 15 gr boter, 15 gr bloem, 100 ml*

*melk, 100 ml kookroom, zout/peper/nootmuskaat*

Was de prei goed en snijd de prei fijn. Kook de prei beetgaar in circa 10 minuten. Smelt de boter in een pan, zonder te laten kleuren en voeg de bloem toe: goed roeren tot een gladde roux en dan zo'n 3 minuten zachtjes laten garen. Voeg vervolgens in delen de melk en room toe en breng op smaak met de zout, peper en nootmuskaat. Laat de saus even doorkoken. Giet de prei af en meng deze met de roomsaus.

### **Winterposteleinsalade met walnoten en kiwi**

bijgerecht voor 2 personen

*100 gr winterpostelein, peper, zout, 2 eetl olie, 1*

*eetl azijn, 1 kiwi, 50 gr gepelde walnoten*

Maak de postelein schoon, was deze en laat het uitlekken. Doe de postelein in een schaal. Klop in een kommetje de olie, azijn, peper en zout door elkaar. Meng dit door de postelein. Schil de kiwi, snijd deze in stukjes en leg het op de salade. Hak de walnoten grof en strooi ze over de salade.

### **Andijviestamppot met brie en cashewnoten**

hoofdgerecht voor 2 personen

*500 gr kruimige aardappelen, 400 gr andijvie,*

*ca. 750 ml melk, 100 gr. roombrie, 75 gr.*

*lichtgezouten cashewnoten, 1 eetl. olijfolie of*

*kruidenolie, zout*

Schil de aardappels en snijd ze in stukken. Was de andijvie en snijd deze in reepjes. Snijd de roombrie in blokjes. Kook de aardappels met een beetje zout in 15 tot 20 minuten gaar. Giet ze af en stamp ze fijn. Voeg er al roerend de olijfolie (of kruidenolie) en zoveel melk aan toe totdat er een smeùige puree ontstaat. Schep er beetje bij beetje de andijvie door en verwarm de stamppot al roerend op een zacht vuur tot de andijvie begint te slinken. Schep er tenslotte de blokjes roombrie en de cashewnoten door.

**Wouter en Kathinka Kamphuis**

**Zandzoom 72, 7814 VJ Emmen**

**0591-381445**

[info@leeuweriksveld.nl](mailto:info@leeuweriksveld.nl)

[www.leeuweriksveld.nl](http://www.leeuweriksveld.nl)

