



Uitbreiding 't Leeuweriksveld en crowdfunding

In week 9 vertelden we van de mogelijkheid, om het perceel met huis van onze buurman aan te kopen door stichting Mensen voor de Aarde. Nu, 5 weken later ziet de wereld heel anders uit, maar hebben onze plannen gelukkig niet stilgelegen. We hebben met nieuwe en ons bekende mensen gesproken, die interesse hebben, om hier met ons een gemeenschap te vormen. Dit proces vervolgen we nu op allerlei creatieve manieren, zodat we elkaar toch ook zonder veel fysiek contact beter leren kennen. En we zijn bezig, om de financiering op poten te zetten. Op verschillende plekken op het wereldwijde web hebben we een crowdfundingactie neergezet, zoals op onze facebookpagina, de website, BioJournaal, Antrovista en bij de bd vereniging.

Velen van jullie hebben al eerdere keren zo hartverwarmend meegewerkt met financiering voor ons bedrijf en onze idealen. Wij vinden het nu vooral belangrijk, om jullie weer op de hoogte te brengen van wat we doen en wees (uiteraard) vrij te beslissen om al dan niet deel te nemen aan onze actie.

Crowdfunding voor 't Leeuweriksveld:

De grondgedachte die ons altijd gedragen en geïnspireerd heeft, en van waaruit we dit bedrijf op hebben kunnen bouwen, is, dat de aarde van iedereen is. Elk mens heeft evenveel recht op grond, en ook evenveel verantwoordelijkheid om er goed voor te zorgen. Zij het als boer of tuinder, zij het als burger, die zich verbindt aan de landbouw in zijn regio. Dat er een prijskaart aan grond hangt, heeft de landbouw in de impasse geleid, waarin ze verkeert. Dure grond vraagt om opbrengstgerichte massaproductie, anders overleef je als boer niet. Alleen gezamenlijk kunnen we hierin verandering brengen. Hier zijn gelukkig vele mensen in vele initiatieven wereldwijd mee bezig.

Help ons mee om de uitbreiding van 't Leeuweriksveld te financieren. Wil je je geld goed beleggen, laat het dan werken in ons initiatief. Tot half juni 2020 hebben we de tijd om dit voor elkaar te krijgen met particuliere financiering. Want zelfs de meest groene banken blijken dit soort bijzondere

eigendomsvormen van de toekomst niet onder te kunnen brengen in hun regels en voorschriften. Wil je Mensen voor de Aarde financieel te steunen bij deze actie, dan kun je je bijdrage storten op IBAN: NL 77 TRIO 0390936006 t.n.v. Stichting Mensen voor de Aarde, o.v.v. "crowdfunding 2020". Overweeg je om een lening te geven, neem dan contact met ons op.

Wij zijn blij verrast, dat de stroom er goed inzet! Er is in totaal €310.000 nodig: € 260.000,- voor de aankoop en € 50.000,- voor noodzakelijk onderhoud en renovatie. Inmiddels is nu al voor € 198.000 toegezegd aan leningen en schenkingen, dat is al bijna twee derde van het benodigde bedrag.

Wouter en Kathinka

Week 14, 1 april 2020

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Lentepostelein	't Leeuweriksveld
Raapstelen	via Udea
Bindsla	”
Pastinaak	Eko de Eerste, Marknesse
Trostomaat	via Bionoord

Week 15 verwacht: Bosknoflook, rode biet, ...

Informatie over de boerderijwinkel:

Ten eerste: wij zijn gewoon open! Sterker nog, we gaan donderdag vanaf nu al om 14 uur open, een uur eerder dan normaal. Dan hopen we de toestroom in onze kleine winkel een beetje te kunnen spreiden. Om het mogelijk te maken, dat iedereen de gepaste afstand kan houden, maken we een doorlopende winkelroute via de voorraadskoelcel, door de groentekoeling en de winkelruimte. Zo kan iedereen aan één stuk doorlopend de boodschappen doen.

Help, wij komen groene kratten tekort, omdat we meer bestellingen hebben de laatste tijd. Wilt u aub. écht geen kratten en deksels meenemen van het neerzetpunt!

Gebakken pastinaak met hazelnoten

bijgerecht voor 2 personen

350 gr pastinaak, 2 uien, een scheutje (olijf)olie, een handje gedopte hazelnoten, peper en zout, ½ theel. tijm

Hak de hazelnoten grof. Rooster de hazelnoten kort in een droge pan. Schrob de pastinaken schoon en snijd ze in blokjes. Snijd de uien in ringen. Bak de uiringen met de stukjes pastinaak in de hete olie en voeg eventueel na een tijdje een klein scheutje water toe tegen het aanbakken. Voeg de geroosterde noten toe en maak op smaak met tijm, peper en zout. Heerlijk bij rijst of een andere gekookte graansoort (ev. met linzen of kikkererwten).

Vegetarische zuurkoolstampot

hoofdgerecht voor 2 personen

500 gr aardappels, 1 kleine ui, boter, ½ eetl. kerriepoeder, 1 klein teentje knoflook, ½ klein blikje ananas, 1 appel, 250 gr zuurkool, 125 gr belegen kaas, 750 ml melk

Schil de aardappelen en kook ze gaar in 20 minuten. Kook de zuurkool in een laagje water gaar in 20-25 minuten. Pel en snipper de ui. Appel snipperen. In een braadpan de ui bakken in wat boter. Strooi kerriepoeder erover en knijp een teentje knoflook erboven uit. Schep erbij: de ananasstukjes, de appel en de gare zuurkool. Snijd de kaas in blokjes. Warm de melk op (koude melk geeft een taaie stampot). Stamp de aardappelen met de melk en wat boter. Schep het zuurkoolmengsel erdoor.

Bron: www.smulweb.nl

Caesar salade met bindsla

bij- of lunchgerecht voor 2 personen

½ stokbrood, 1-2 eetl olijfolie, 2 eieren, 2 eetl mayonaise, 1 teen knoflook, 1 eetl citroensap, 1 krop bindsla, 100 gr grof geraspte Parmezaanse kaas, ca. 70 gr (gemarineerde) ansjovis

Snijd het stokbrood in lange repen, bestrijk ze met olie en rooster ze in de grillpan aan beide kanten. Kook de eieren in ca. 8 minuten hard (ligt aan de grootte) en laat ze schrikken onder koud stromend water. Pel de eieren en snijd ze in vieren. Roer de mayonaise om met de geperste knoflook en het citroensap en breng op smaak met peper en zout. Was de sla, droog de bladeren en scheur ze in stukken. Schep de sla om met de knoflookmayonaise en de helft van de kaas en leg hem op een schaal. Strooi de rest van de kaas erover en leg de eieren, de ansjovis en de stukken geroosterd brood erop. Bestrooi de salade met versgemalen peper.

Tomaten gevuld met mais

bijgerecht voor 2 personen

300 gr tomaten, 1 eetl. boter, 1 kleine ui, 1 klein teentje knoflook, ½ blik gezeefde tomaten, ½ eetl. tomatenpuree, ½ theel. chilipoeder, peper, zout, 240 gr mais uit pot, ½ theel. komijnzaad, ½ eetl. citroensap, 5 ontpitte zwarte olijven, 1½ eetl. gehakte verse peterselie, 75 ml zure room
Verwarm de oven voor op 180°C. Halveer de tomaten en hol ze uit. Bewaar het vruchtvlees voor later gebruik. Leg de tomaten tot u ze weer nodig hebt in de koelkast. Snijd de olijven in plakjes. Pel en snipper de ui. Verhit de boter in een steelpan en fruit hierin de ui en geperste knoflook ca. 5 minuten. Voeg de tomatenblokjes en tomatenpuree, het verse vruchtvlees, chilipoeder, peper en zout toe. Breng het geheel aan de kook en laat het 10 minuten zachtjes inkoken. Voeg citroensap, mais en komijnzaadjes toe en warm dit 10 minuten mee. Roer de olijven en de peterselie erdoor. Zet de uitgeholde tomaten in een lage ovenschaal. Vul ze royaal met het maismengsel. Schep het eventueel resterende maismengsel rond de tomaten. Laat de tomaten in ca. 10 minuten goed heet worden in de oven. Schep vlak voor het serveren op elke tomaat een flinke theelepel zure room.

Sajoer toemis van raapstelen

bijgerecht voor 2 personen

1 bos raapstelen, 1 sjalotje fijngesneden, 1 teentje knoflook geperst, 1 theel. laos, 1 theel. sambal of meer naar smaak, 1 dl. groentebouillon, citroensap, tamari of zoute ketjap, scheut olie om in te bakken

Wortelvoetjes van de raapstelen snijden. De raapstelen wassen, laten uitlekken en grof snijden. Sjalotje fijnsnijden. Knoflook persen. Sjalotje, knoflook, sambal en laos fijnwrijven en in de olie goudbruin fruiten. Bouillon in andere pan verhitten. Raapstelen toevoegen aan het sjalotmengsel en even meefruit. Tot slot de hete bouillon erbij gieten en heel even laten sudderen - de raapstelen moeten knapperig blijven. Op smaak brengen met tamari en citroensap. Lekker met rijst.

Wouter en Kathinka Kamphuis

Zandzoom 72, 7814 VJ Emmen

0591-381445

info@leeuweriksveld.nl

www.leeuweriksveld.nl

