



**Vervolg:**

### **Mevrouw kip, hoe het verder ging**

Daar zaten ze dan. Mevrouw kip op 9 eieren in een legnest en de zwarte op 12 eieren op een broednest in het broedhokje. Bij het schouwen had mevrouw kip 7 bevruchte eieren en de zwarte 12, allemaal! Maar het was bij de zwarte wel: "Help, de broedse hen is aan de diarree!" Ik moest denken aan wat mijn Moeder me vroeger gaf, gekookte natte rijst. Nou dat werkte in dit geval ook, totdat ik meende de rijst wel te kunnen mengen met wat opfokvoer 1. Neen dus. Gelukkig kwam de broedse hen wel van het broednest af als ze moest poepen. Toen ik eens nogal laat in het jaar een broedse hen had zitten heb ik het diarree probleem opgelost door haar vlierbessen te voeren. Op Palmzondag kwamen de eerste kuikens uit. En op maandag de rest. Maandagochtend haalde ik de eieren, waar de zwarte afgelopen was weg uit het broednest. Vlak voordat ik ze stuk wilde slaan, om te kijken wat de situatie was, hoorde ik: "Piep". Bij zorgvuldige inspectie een aangepikt ei! Vlug naar mevrouw kip gebracht. Bij haar was het uitlopen begonnen en dit ei kon er nog wel bij. Natuurlijk was ze het er niet mee eens, maar ze pikte in mijn hand en niet in het ei. En als het onder de veren ligt is het ook weer goed. Eindresultaat: Bij de zwarte 10 kuikens, waarvan 1 naar mevrouw kip, 9 kuikens. Zeven patrijskleurig, één zwarte en één lichtgekleurd. Bij mevrouw kip 6 plus 1 van de zwarte, 7 kuikens. Vijf patrijskleurig, één zwarte en één hele witte. Een vriend hielp me even om mevrouw kip en haar kuikens over te zetten naar het kuikenrennetje. Als ik dat alleen moet doen is het problematisch.

Laatste stand van zaken, ze ontwikkelen zich allemaal prima, ondanks de nachtvorst.

Hans Meijer, Gees.

### **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.

## **Week 15, 14 april 2021**

### **Inhoud groentepakket**

onder voorbehoud van wijzigingen

Prei 't Leeuweriksveld

Lentepostelein „

Zoete bataat via Udea (pt)

Zuurkool „

Rode biet Bio Beta

*Deze week de laatste winterprei, tot begin juli een preipauze!*

**Week 16 verwacht:** Bosknoflook, waspeen, .....

### **Ook een vervolg en reactie: lokale economie**

In de pakketbrief van week 12 schreef Kathinka over het idee van een Lokale Economie. Graag attendeer ik jullie op de landelijke beweging die rond dit thema gaande is. Er is kort geleden een centrale website gelanceerd, met de mogelijkheid om je voor lokale groepjes die aan het ontstaan zijn, aan te melden. Dit is ook een mooie route om elkaar te vinden en te contacten over diverse thema's en initiatieven. Een aanrader voor belangstellenden in onze regio? De mooiste weg is natuurlijk wel om elkaar rechtstreeks en dus 'live' te treffen ... Met groet, Yvonne Jonkers

<https://parallele-economie.nu>  
[www.adbroere.nl](http://www.adbroere.nl)

Het zou inderdaad mooi zijn, als hier in de regio ook steeds meer een netwerk van lokale initiatieven ontstaat. Om met elkaar uit te vinden: wat hebben we nodig voor onze basisbehoeftes, hoe denken we over eigendom, onze afhankelijkheid van het elektriciteitsnet, andere geldsystemen? Allemaal boeiende vragen.

Kathinka.

### **Vis-preischotel**

bijgerecht voor 2 personen

*1 ui, 1 knoflookteentje, 25 gr boter, 400 gr prei, 2 eetl. pesto, 125 ml slagroom (of iets meer), zout, versgemalen peper, 300 gr visfilet (bv kabeljauw of koolvis), 1 eetl. citroensap*

Verwarm de oven voor op 220°C. Pel de ui en de knoflook en snipper ze. Was de prei en snijd deze in ringen. Verhit de boter in de wok of hapjespan en bak de ui zachtjes 3 min. Voeg de knoflook en de prei toe en roerbak het geheel ca 4 min. Roer de pesto en de slagroom door het preimengsel en breng het geheel op smaak met zout en peper. Snijd de vis in stukken van ca 4 cm, besprenkel deze met citroensap en bestrooi ze met zout en peper. Doe het preimengsel in een ovenschaal en schep de vis erdoor. Dek de schaal af. Zet de schaal op een rooster in het midden van de oven en laat het gerecht in ca. 25 min gaar worden. Lekker met tagliatelle of gekookte aardappelen.

### **Winterpostelein met geitenkaas en zoete noten**

bijgerecht voor 2 personen

*120 gr winterpostelein, 2 eetl. limoen- of citroensap, 1 theel. mosterd, 1 eetl. gembersiroop, 1 sinaasappel, 2 eetl. olijfolie, 50 gr geitenkaas, 50 gr hazelnoten, 1 eetl. honing*  
Winterpostelein wassen en goed laten uitlekken. Limoen- of citroensap, mosterd, gembersiroop en olie mengen tot een romige dressing. Dit gaat goed met een kleine garde. Sinaasappel schillen, klein snijden en mengen met de dressing en de winterpostelein. Kaas over de salade verdelen. Noten roosteren in een droge koekenpan. Voeg als de noten beginnen te geuren de honing toe. Zet het vuur laag en laat de honing om de noten smelten. Roer een paar maal om en schep de honingnoten over de salade.

### **Gegratineerde bataat met chorizo**

bijgerecht voor 2 personen

*500 gr bataat, 100 gr paddenstoelen,, 110 gr chorizo, 250 ml slagroom, 100 gr geraspte belegen kaas, 2 kleine tenen knoflook, peper en zout naar smaak, boter, eventueel een paar blaadjes rucola en wat olijfolie voor de garnering*

Pel de knoflook en hak deze fijn. Breng de room met de knoflook rustig aan de kook. Haal van het vuur en laat 15 minuten trekken. Breng op smaak met peper en zout.

Verwarm de oven voor op 200°C. Schil de bataat en snijd ze in plakken van 4-5 mm. Maak de paddenstoelen schoon en snijd ze in plakken. Snijd de chorizo in blokjes. Vet een ovenschaal in

met boter. Leg de bataatplakjes in de schaal. Bestrooi met zout en peper. Giet een deel van de

room erover. Bestrooi met wat geraspte kaas, wat blokjes chorizo en plakjes paddenstoel. Leg hierover weer bataatplakjes. Herhaal het opbouwen in lagen, eindig met een laagje room en kaas. Dek af met aluminiumfolie en bak 35 minuten in de oven. Verwijder de folie en bak nog 20 minuten. Garneer de schotel eventueel met wat rucola en wat olijfolie.

Bron: <https://uitpaulineskeuken.nl>

### **Zoetzure biet**

bijgerecht voor 2 personen

*500 gr rode bietjes, 15 gr boter, 2 eetl. gehakte ui, 50 gr suiker, 1 eetl. maïzena, 1 theel. zout, 5 eetl. azijn*

Was de bieten en kook ze gaar in ongeveer 1 uur. Laat afkoelen, schil ze en snijd ze in plakken. Fruit de ui 5 min. in de hete boter. Roer suiker, maïzena, zout en azijn erdoor en laat al roerende indikken. Draai het vuur lager en verwarm de bieten in de saus. Roer af en toe. Warm of koud serveren.

### **Zuurkoolstampot met appel en ananas**

hoofdgerecht voor 2 personen

*500 gr aardappels, 1 kleine ui, boter, ½ eetl. kerriepoeder, 1 klein teentje knoflook, 150 gr ananas (uit pot), 1 appel, 250 gr zuurkool, 125 gr belegen kaas, 750 ml melk*

Schil de aardappels en kook ze gaar in 20 minuten. Kook in een aparte pan de zuurkool gaar in ongeveer 10 minuten. Pel en snipper de ui. Schil de appels en snijd ze in blokjes. Laat de ananas uitlekken en snijd ze eventueel in stukjes. Bak in een braadpan de ui in wat boter. Strooi de kerriepoeder erover en knijp een teentje knoflook erboven uit. Giet de zuurkool af. Voeg de zuurkool, ananasstukjes en appel bij het uimengsel en warm even mee. Snijd de kaas in blokjes. Warm de melk op (koude melk geeft een taaie stampot). Stamp de aardappels tot een stampot met de melk en wat boter. Schep het zuurkoolmengsel en de kaasblokjes erdoor en warm even door.

Bron: [www.smulweb.nl](http://www.smulweb.nl)

**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)

