



Week 18, 29 april 2020

Koninginnedag

Ja, u leest het goed, wij hadden deze week koninginnedag! Nadat er aan koningsdag toch niks aan was, is er van hoger hand besloten, dat in Wilhelmsoord dit jaar op 27 april koninginnedag zou plaatsvinden.

Al een paar dagen geleden had imker Jan Willem ons gevraagd, om de bijenkast een beetje in de gaten te houden. Het volk hier was zeer goed door de winter gekomen en was goed gegroeid, dus de kans op een zwerm was redelijk groot. Maandagmiddag was het dan zover: Anna werd op onze oprit door een grote zoemende wolk verrast. Ik heb meteen de imker gebeld, die zo snel mogelijk aan zou komen. Ondertussen verplaatste zich de bijenwolk langs de Zandzoom richting de Wilhelmsweg. Best indrukwekkend zo'n 10m3 bijen. Ook de burens kwamen kijken en uiteindelijk ging de bijenkoningin aan een esdoorntak bij de overburen hangen met de hele zwerm eromheen. Gelukkig niet de hoogste boom, maar toch moesten er twee takken uit de boom gezaagd worden voordat Jan Willem de zwerm te pakken kreeg. Het mooie is, dat de bijen zo zeer met zichzelf bezig zijn, dat ze helemaal niet agressief zijn. De bijen dicht bij de koningin verspreiden de geur van de koningin om de achteraanvliegende bijen de weg te wijzen. Het is een spannend moment, als de bijenzwerm van de tak in een korf geschud wordt. Als de koningin in de korf zit, gaat de hele zwerm daarin zitten en kan dit een nieuw volk worden voor de mensen, als de koningin wegvliegt, dan moet je maar zien, of je de zwerm nog kunt krijgen. Je zou natuurlijk kunnen zeggen: laat de natuur lekker z'n gang gaan, maar de honingbijen hebben hier in de winter weinig kans om te overleven, dus is een goede samenwerking tussen mens en bijen toch wel voor alle kanten mooi. In de gangbare bijenhouderij wordt voorkomen, dat een volk gaat zwermen. Vanuit de biologische gedachte valt het niet laten zwermen zo ongeveer onder dezelfde noemer als het snavelkappen van kippen, of het opsluiten van varkens in daglichtloze stallen, dus een beetje spanning hoort bij het leven! En daardoor hadden wij dit jaar in Wilhelmsoord koninginnedag.

Kathinka.

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

| | |
|-----------------|-------------------|
| Spinazie | 't Leeuweriksveld |
| Rode bataviasla | „ |
| Paksoy | „ |
| Courgette | via BioNoord |
| Rode biet | Bioromeo, Ens |

Week 19 verwacht: Kropsla, raapstelen, deel van de pakketten: asperges,...

De crowdfundingactie voor de uitbreiding van 't Leeuweriksveld gaat nog steeds mooi verder. Nieuw is nu dat we een "ANBI route" hebben kunnen krijgen, waardoor giften ook fiscaal aftrekbaar zijn, met dank aan de bd-vereniging:

Als je belang hebt bij fiscale aftrekbaarheid van je gift, kunt je je bijdrage via de BD-vereniging laten lopen.

Maak hem dan voor 15 juni over op IBAN: NL77TRIO 0212188771 t.n.v. Ver. voor BD-landbouw, onder vermelding van "Actie stichting Mensen voor de Aarde".

(De BD-vereniging is erkend als ANBI). Je bijdrage wordt voor 100% besteed aan de koop van dit perceel.

Overweeg je om een lening te geven, neem dan contact met ons op.

...en koeiendans

Ook voor de koe en de kalfjes was het feest op maandag en dinsdag: ze gingen eindelijk op de weide. Omdat de kalfjes nog zo klein zijn, heeft Wouter een hele schuilhut van lariksplanken gebouwd, daaromheen een kleine weide voor de kalfjes van schapennet en weer daaromheen de grote weide voor de grote koe, lekker rennen maar en smullen van het verse gras.

voor recepten zie ook: www.leeuweriksveld.nl

Noedelsoep met paksoi en ei

hoofdgerecht voor 2 personen

2 eieren, 750 ml groentebouillon van 1½ tablet, 1 cm verse gember, ½ teentje knoflook, ½ eetl. ketjap, ½ theel. sambal oelek, ½ grote of 1 kleine struik paksoi, 100 gr. miehoen

Rasp de gember. Was de paksoi en snijd deze in reepjes. Pel en snipper het teentje knoflook. Kook de eieren in 9 minuten hard. Breng in een andere pan de bouillon aan de kook, voeg gember, knoflook, ketjap en sambal toe. Voeg de miehoen toe en laat 4 min. wellen. Voeg de paksoi toe en laat 2 min. koken. Breng de soep eventueel nog op smaak met peper en zout. Laat de eieren schrikken onder koud water, pel en halveer ze. Verdeel de soep over 2 borden en leg in elk bord twee eihelften. Serveer de soep direct.

Courgette gevuld met tomaat en roomkaas

bijgerecht voor 2 personen

1 grote of 2 kleinere courgettes, 1 ui, 1 grote tomaat, 1 klont boter, tofu of noten naar wens, peper en zout, 50 gr roomkaas, geraspte kaas
Halveer de courgettes in de lengte en hol ze uit met een lepel. Bewaar het vruchtvlees. Pel en snipper de ui. Snijd de tomaat in stukjes. Vet een ovenschaal in. Verwarm de oven voor op 175°C. Fruit de ui in boter. Laat de roomkaas op de uien smelten. Meng ui, roomkaas, tomaat, vruchtvlees van courgette en tofu of noten. Maak dit mengsel op smaak met peper en zout en ev. kruiden. Vul de holle courgettes met het mengsel en leg ze in de ingevette ovenschaal. Strooi er geraspte kaas over. Zet de courgetteschotel ongeveer een half uur in de oven.

Bataviasla met paprika en walnoten

bijgerecht voor 2 personen

1 kropje bataviasla, ½ paprika, een flinke handvol walnoten
Dressing: een scheutje yoghurt, 2 eetl. olijfolie, 2 eetl. (walnoten)olie, 2 eetl. citroensap, 2 eetl. sinaasappelsap, 1 theel. zachte honing of gembersiroop, 1 theel. mosterd, peper en zout
Was de sla en snijd het in repen. Snijd de paprika in kleine stukjes. Hak de walnoten grof. Meng de sla met de paprikastukjes. Klop de dressing en meng deze door de salade. Rooster de walnoten even in een droge pan en meng ze door de salade.

Rode bieten stampot

hoofdgerecht voor 2 personen

500 gr aardappels, 500 gr rode bieten, boter, melk, 1 kleine appel, 1 ui, olie, peper, zout, (vegetarische) gehaktballetjes

Was de bieten en kook ze ongeveer 40-60 minuten. Laat afkoelen en schil ze. Snijd de bieten in dobbelstenen. Schil de aardappels, snijd ze in stukken en kook ze gaar in ongeveer 20 minuten. Pel en snipper de ui. Fruit de ui in olie. Snijd de appel in stukjes. Bak de gehaktballetjes. Stamp de aardappels met boter en melk tot een stampot. Meng de bieten- en appelstukjes en gefruite ui erdoor en warm goed door. Maak op smaak met peper en zout. Serveer met de gehaktballetjes.

Risotto met paddenstoelen en wilde spinazie

hoofdgerecht voor 2 personen

600 ml groente- of kippenbouillon, 1 ui, 1 teentje knoflook, 3 eetl olijfolie, 250 gr rondkorrel rijst, 1 eetl boter, 500 gr gemengde paddenstoelen (oesterzwammen, shiitakes, grotchampignons), 400 gr wilde spinazie, 2 eetl geraspte Parmezaanse kaas, 1 deciliter slagroom, zout en versgemalen peper

Was de spinazie goed in ruim water, verwijder eventuele wortels en snijd de spinazie fijn. Verwarm de bouillon en houd deze tegen de kook aan. Pel en snipper de ui en de knoflook en bak deze 8 min. in 2 eetl olie. Bak daarna de rijst mee tot de korrels glanzen. Voeg steeds 1 soeplepel hete bouillon toe en kook al roerend tot het vocht is opgenomen. Herhaal dit tot de rijst beetgaar is (in ongeveer 20 min.). Snijd de paddenstoelen in reepjes en bak deze in boter op hoog vuur 4 minuten. Schep de rijst en 1 deciliter bouillon door de paddenstoelen. Bak in een andere pan de spinazie 2 min. in 1 eetl olie. Schep de spinazie, de kaas en de slagroom door de risotto. Breng op smaak met zout en peper.

Wouter en Kathinka Kamphuis

Zandzoom 72, 7814 VJ Emmen

0591-381445

info@leeuweriksveld.nl

www.leeuweriksveld.nl

