



## Bij-zaken

Onze bijen van de Odin imkerij zijn goed door de winter gekomen. De imkers waren tevreden. En nu is het zwermtijd. Nou en dat mochten we beleven de afgelopen tijd. Op paaszondag keek Wouter even naar buiten en daar hing een grote tros bijen enkele meters naast de kast in de sering. Wel mooi laag, maar hoe nu verder? Geen van de imkers kon langskomen en zo hebben we met wat instructies de zwerm maar zelf gevangen. Er stond een vangkorf klaar. Die hebben we onder de bijentros gehouden, wat takjes afgeknipt en toen viel de hele zwerm in de korf. Voor een korte tijd de korf ernaast gezet, zodat nog de laatste bijen erin konden vliegen. Dan moest de korf met een luchtdoorlatend doek eromheen op een koele donkere plek gezet, met een spleet eronder zodat de bijen lucht kregen. Wat werd het dan snel stil in de zwerm. Dit is dan de eerste zwerm, waar de oude koningin met een groep plaats maakt voor een jonge. Een paar dagen geleden hadden we minder geluk: eerst vloog een zwerm naar buiten en leek zich aan een tak te hangen, maar even later trok die terug in de kast (kan dus ook gebeuren). De volgende dag kwam hij weer eruit, maar ging heel snel ervandoor. Maandag was het weer zover: de burens hadden een wolk bijen naast de kast gezien. Dat is echt indrukwekkend, zo'n zoemende wolk. Hij verplaatste zich heel langzaam en op een gegeven moment ontstond een kluit op – de aardappelrooier. Hm, niet zo'n beste plek, want een stuk afknippen dat gaat dus niet. En weer geen imker te bereiken. Toen hebben we maar een groot wortelnet erover gedaan en op de grond dichtgezet met stenen, een parasol ernaast, zodat de zwerm in de schaduw zat, en toen hadden we de imker inmiddels bereikt. De bijen waren inmiddels mooi rustig en hij kon de hele tros in de vangkorf vegen. Misschien kun je je afvragen, als je nu graag zo natuurlijk mogelijk bijen wilt houden, waarom laat je ze dan niet gewoon ergens hun eigen plek zoeken? Het probleem is, dat ze dan in de zomer wel kunnen bestaan, maar dat de honingbijen hier de winter niet overleven. Wat dat betreft zijn het dus echte landbouwhuisdieren.

Kathinka

## Zelfoogsten in en rond Emmen

Als je graag wilt zelfoogsten zijn er in de regio Emmen nu drie plekken, waar dat mogelijk is:  
-Tuinderij de Kiem (Noord-Sleen)  
-Mooi Weerdinge (Weerdinge)  
-'t Leeuweriksveld (Emmen/Wilhelmsoord)

## Week 19, 7 mei 2025

### Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Diverse sla	't Leeuweriksveld
Amsoi óf paksoi	„
Andijvie	„
Rabarber óf asperges	„
Tomaten	via Udea (NL)

**In week 20 verwacht:** Chinese kool, div. sla, bosui, deel: asperges, paksoi, spinazie...

### Preparatenwerk op 't Leeuweriksveld:

Voor de vroege vogels: het kiezelpreparaat roeren en uitbrengen, telkens op **vrijdag van 7u tot plm 10u**: 23-5, 20-6, 25-7, 22-8, 19-9

**zo 28 sept 15u-plm 19u** compostpreparaten en hoornmestpreparaat maken en ingraven

Wil je meedoen bij één of meerdere dagen, meld je aan via [info@leeuweriksveld.nl](mailto:info@leeuweriksveld.nl)

### BD diner op 17 mei

Nog enkele plaatsen vrij. Aanmelding:

[info@oogstenkokeneten.nl](mailto:info@oogstenkokeneten.nl) of

0619199934. Reservering door betaling van

€ 35,- (excl. drank) NL25ASNB0932325718, AS

Rollema ovv BD diner 17 mei

### Eten wat de pot schaft

Woensdag 28 mei 18 uur op

't Leeuweriksveld. € 25,-/pp.

Aanmelden en info bij Alberta Rollema:

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

### 10 jaar Blauwe bessengaard

Op **zaterdag 12 juli** is de feestelijke opening van het Blauwe bessenseizoen.

Zet deze dag alvast in uw agenda.

### Eigendom anders festival

Dit jaar in Drenthe. Op 5 juni 2025

Het Eigendom Anders Festival biedt inspiratie en kennis voor iedereen die wil bijdragen aan een gezonde samenleving. Een ontmoetingsdag voor mensen, die op een nieuwe manier naar eigendom willen kijken.

Info en aanmelding: [www.eigendomanders.nl](http://www.eigendomanders.nl)

### De vredesbeweging komt weer op gang:

Sluit je aan bij het

### European peace project:

[www.europeanpeaceproject.eu/manifest-nederlands/](http://www.europeanpeaceproject.eu/manifest-nederlands/)

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

### **Asperges**

*700 gram asperges, 30 gram roomboter (of kokosolie), zout en peper, 2 eieren, wat verse peterselie of bieslook.*

Snijd de onderkant van de asperges (is en blijft hard), ca 2 cm en schil met een dunschiller vanaf de kop naar beneden. Bewaar de onderkanten en schillen. Je kunt daar een heerlijke bouillon van trekken. Zet een pan met water op en leg de asperges 10 minuten in zacht kokend water. Smelt wat roomboter in een pannetje en doe er wat zout bij. Kook 2 eieren hard (6 a 7 minuten). Leg de gare asperges op een bord. Prak de hardgekookte eieren en verdeel ze over de asperges. Sprenkel de gesmolten roomboter erover. Maal een beetje peper over en verstrooi wat fijngesneden peterselie of bieslook. Lekker bij risotto of gekookte aardappelen.

### **Aspergesoep van de schillen**

*Onderkant asperges, schillen, bouillonpoeder, citroensap, halve liter water, 50 gram roomboter, 50 gram meel, slagroom of soja cuisine, peterselie, bieslook of bosui.*

Kook de onderkanten en schillen van de asperges in een halve liter water met wat bouillon. Maak een roux door roomboter (of kokosolie) te smelten. Doe er 50 gram meel door en laat een tweetal minuten garen. Doe er dan beetje bij beetje de aspergebouillon door. Breng op smaak met peper, evt nog wat bouillon, een paar druppel citroensap. Zet het vuur uit en roer er 100 ml slagroom of soja cuisine door. Strooi er fijngesnipperde peterselie, bieslook of bosui door.

### **Stampot andijvie met roomkaas.**

*500 gr kruimige aardappel, 1 pakje california roomkaas, 1 krop andijvie, naar wens 175 gram spekblokjes*

Snijd de onderkant van de andijvie en was de bladeren. Snijd in fijne reepjes en laat uitlekken. Bak de spekjes gaar. Kook een pond kruimige aardappels gaar. Giet het water af (bewaren om smeuge puree van te maken). Doe de roomkaas erbij en stamp tot een puree. Als het wat vochtiger moet kun je wat kookvocht gebruiken. Roer de andijvie door de puree en, als je die gebruikt, de spekblokjes.

### **Amsoi, Surinaamse raapsteel**

*1 krop amsoi, 2 tomaten, 1 ui, 2 teen knoflook, kipkruiden, bouillonpoeder, peper, olijfolie*

Snipper de ui en fruit in olijfolie. Doe er de fijngesneden knoflook bij. Snijd de tomaat in stukjes en fruit mee. Snijd de onderkant van de amsoi en was de bladeren. Laat uitlekken. Stapel de bladeren op elkaar en snijd de amsoi in reepjes. Snijd de reepjes doormidden. Voeg in gedeeltes toe in de braadpan, zo slinkt de amsoi en ontstaat er ruimte voor de volgende portie. Roer regelmatig. Breng op smaak met zout, kipkruiden en bouillonpoeder. Er komt vocht vrij. Laat dat verdampen (deksel van de pan). Lekker met rijst en kip of tofu.

### **Verse tomatensoep**

*500 gram tomaten, 1 liter water, 1 ui, 2 teentjes knoflook, klein blikje tomatenpuree, ketjap manis, beetje suiker of ander zoetmiddel, vers of gedroogde oregano, beetje paprikapoeder, zout en peper, bouillonpoeder, vers of gedroogde basilicum, 100 gram quinoa (voor het binden).* Snipper de ui en de knoflook. Snijd de tomaten in stukjes, het vocht kun je prima gebruiken. Fruit de ui, doe er wat later de knoflook bij en dan de tomatenstukjes met vocht. Laat even sudderen met wat zout en peper. Dan kan de tomatenpuree erbij met de oregano. Roer tot alles mooi gemengd is. Nu kan het water erbij met de quinoa, de bouillonpoeder naar smaak, een scheut ketjap en het zoetmiddel. Laat 15 minuten garen en mix dan met de staafmixer. Breng verder op smaak en doe er tot slot de basilicum bij. Een beetje crème fraîche of soja cuisine er bij serveren is altijd lekker.

### **Burrata salade**

*1 krop sla, 2 tomaten, 1 bol mozzarella, basilicum, 1 eetlepel pesto, scheutje olijfolie, scheutje balsamicoazijn, peper, als je hebt wat rucola of wat fijngesneden amsoi.*

Was de sla en scheur de bladeren (dan zouden de vitamines beter bewaard blijven) in stukjes. Maak een dressing van een scheut olijfolie, een snuf peper, 1 eetlepel pesto en een scheut balsamicoazijn. Snijd de tomaat in stukjes en scheur de bol mozzarella in brokjes. Hussel de dressing door de sla en versier met de tomaat en mozzarella.

**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)

