



Zolderbieb

't Leeuweriksveld heeft in de schuur op zolder een verzameling boeken, waarvan velen nog heel actueel, die in de loop der jaren geschonken zijn; we noemen het de Zolderbieb.

Iedereen mag hier (gratis) boeken lenen. Je schrijft in een schriftje je naam en wat je meeneemt. Bij de eerste keer dat je dit doet schrijf je achterin het schriftje ook je naam en contactgegevens zoals mailadres of telefoonnummer. Dit schriftje ligt in de boekenmand waarin je ook terug gebrachte boeken legt.

Sinds kort zijn Rita en Cecile begonnen aan de herinrichting en staat alles nog niet ordelijk, maar dat hopen we voor elkaar te krijgen. We richten ons op anthroposofische boeken omdat de ruimte beperkt is.

In deze Pakketbrief zullen we met regelmaat laten zien wat er zoal door onze handen gaat en dat wacht om gelezen te worden. Wij hopen zo dat de Zolderbieb weer levendig bezocht gaat worden.

Er zijn natuurlijk heel veel boeken van Rudolf Steiner in het Nederlands en in het Duits. In de voordrachten die hij hield te Oslo deelde hij geesteswetenschappelijke beschouwingen over de cultuur van verschillend volkeren. Dit kan een steun zijn om de wereld van nu te begrijpen:

R.Steiner. De volkszielen.

In welke tijd leven wij nu? Wie helpt ons om zicht te krijgen op wat in de wereld gaande is? :

Emil Bock. Het tijdperk van Michaël; de mens op de drempel naar een nieuwe tijd.

Cecile van Gent

En nu zijn ook inmiddels de meeste doeken van het land en dan ziet het daaronder altijd prachtig uit.

Kom je mee genieten van onze boerderij, meld je dan aan voor Biodynen op 22 mei.

Eten wat de boerderij te bieden heeft en een rondleiding over het land. Het eten wordt verzorgd door Linda Dijkstra van de Natuurlijke keuken, de data zijn:

**Vrijdag 22 mei en zaterdag 17 oktober
16 uur rondleiding, 18 uur diner.**

Voor het diner én rondleiding: € 42,50 per persoon. Meld je aan t/m 15 mei:

mail@lindadijkstra.com of via de website
www.lindadijkstra.com

Week 20, 12 mei 2026

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Batavia- of kropsla	't Leeuweriksveld
Chinese kool	„
Spinazie	„
Rucola	„
Rode biet	BioBeta, Zeewolde
3 en 4p.:	Soepasperges, 't Lv.

In week 21 verwacht: eikebladsla, bloemkool/spitskool, paksoi, deel v/d pakketten: asperges, rabarber.

Kiezelpreparaat roeren en uitbrengen

A.s.vrijdag 15 mei, daarna elke derde vrijdag van de maand.

Hou je van de rustige glinsterende ochtendsfeer op het land, dan is dit een mooie gelegenheid. We beginnen om 7 uur, tot ca 9 uur of 9:30u. Graag aanmelden bij ons.

Onkruidwieders gezocht

Hou je van buitenwerk en wil je even lekker je hoofd leegmaken, kom dan een paar uurtjes onkruid wieden, het seizoen is begonnen. Neem contact met ons op, als je interesse hebt.

Vanuit onze vriendenkring:

Huis te koop:

Beste mensen rond het Leeuweriksveld, ik verkoop mijn huis en wie weet is er onder u een belangstellende. Het gaat om een groot huis 14-7m uit 1978, in bijna originele staat, maar het gaat vooral ook om het unieke, langgerekte perceel achter het huis van 1,6ha. Hiervan is 0,5ha bos op oud hoogveen, 2 weilanden met veel diversiteit en er staan 13 oude hoogstam fruitbomen om huis. Dit alles tussen Erica en Schoonebeek. Bij belangstelling sms mij op 06-44645451, dan bel ik u terug.

Asperges bijbestellen, bv:

Asperges AA1 per kg € 12,-

Asperges AA2 per kg € 8,-

Asperges B per kg € 4,50

Soepasperges per kg € 2,50

Groene asperges per kg 12,00

Geef het door via een mail, telefoon, of via de webwinkel.

['t Leeuweriksveld - Verse lichtwortel](#)

Voor recepten zie ook: www.leeuweriksveld.nl

Chinese kool met kerrie en kokosmelk

0,5 chinese kool, 1 ui, 1 el kappertjes (kan ook zonder), 2 tl kerrie, olie, 150 gr (vegetarische) kipfilet, 200 ml kokosmelk, zout en peper, 150 gr rijst.

Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking. Pel de ui en knoflook. Snijd de ui in ringen en bak in olie. Plet en snijd de knoflook fijn en voeg na ca 2 minuten toe. Strooi er wat zout en peper over. Snijd de kip in kleine stukjes en bak ca 5 minuten mee. Strooi de kerrie erover. Snijd de kool in dunne repen en roerbak in ca 5 minuten beetgaar. Doe dan de kokosmelk erbij en laat nog 5 minuten pruttelen. Strooi voor het serveren wat kappertjes over de kool. Lekker met een salade van rucola.

Rucola salade

60 gr rucola, 1 el olijfolie, zout en peper, 1 appel, beetje citroensap of azijn, 1 tl sojasaus, handje zonnebloempitten.

Was de rucola en laat uitlekken. Snijd de appel in blokjes. Maak de dressing door de olie te mengen met de citroen en/of azijn en de sojasaus. Hussel alles door elkaar en strooi de pitten erover.

Spinazietaart met filodeeg

700 gr spinazie, 1 ui, 2 teen knoflook, 1 thlpl koriander- en 0,5 tl komijn-poeder, snuf kaneel, 150 gr feta, 2 el zonnebloempitten, 2 ei, zout en peper, 1 pak filodeeg, 2el boter, springvorm, 2 aardappelen.

Haal het filodeeg uit de diepvries en laat ontdooien (duurt wel een tijdje). Rasp de aardappelen en zet ze 15 minuten weg in water met wat zout. Snipper de ui en knoflook. Bak de ui in olie en na ca 2 minuten de knoflook. Doe de kruiden: koriander, komijn, zout en peper, erbij. Was de spinazie, laat uitlekken en bak mee in de pan (laat iedere keer een portie slinken). Laat uitlekken. Klop de eieren los en meng met de feta en zonnebloempitten. Haal de geraspte aardappel uit het vocht en druk het vocht er zoveel mogelijk uit. Verwarm de oven voor op 180 graden. Smelt 50 gr roomboter. Vet een springvorm in met boter. Bekleed de springvorm met filodeeg. Smeer het deeg in met boter en leg er nog een laag filodeeg op. Herhaal dit voor een derde keer en verdeel het spinazie-aardappelmengsel over het deeg. Klap het overhangende deeg over de vulling. Zorg dat de taart helemaal bedekt is met minstens twee of drie lagen. Bestrijk de bovenkant met boter en bak in 30 tot 35 minuten bruin.

Rösti van aardappel en rode biet

200 gr vastkokende aardappelen, 200 gr rode biet, 1 ui, 50 gr bloem, 1 citroen, zout en peper, olijfolie

Schil en rasp de aardappelen. Schil en rasp de bieten. Schil en rasp de ui. Druk overal het vocht goed uit. Rasp de schil van de citroen. Roer alles door elkaar met de bloem, zout en peper. Verhit olie in een koekenpan. Maak 'hamburgers' van het beslag en braad tot bruin, stevig en gaar op een rustig vuurtje.

Bietjes uit de oven

550 gr bieten, 1 rode ui, 1 teen knoflook, sap en rasp van 1 sinaasappel, 2 el balsamicoazijn, tijm, zout en peper, olijfolie.

Verwarm de oven voor op 180 graden. Schil de bietjes en snijd ze in partjes/schijfjes. Doe in een kom. Voeg de balsamicoazijn, het sap van de sinaasappel en een scheutje olie toe. Breng op smaak met zout, peper en tijm. Bekleed een bakplaat met bakpapier en verdeel de bietjes erover. Pel de ui en snijd in (halve)ringen. Plet de knoflook en snijd fijn. Verstrooi over de bietjes. Rooster in 30 tot 40 minuten gaar in de oven. Rooster de laatste 5 minuten de geraspte sinaasappelschil mee. Lekker met een kwarksaus.

Kwarksaus

zout, 1 ui, 1 ei, 100 gr kwark, scheutje olie, 1 el creme fraiche, snuf peper, 1 thlpl agave- of ahornsiroop (suiker kan ook), beetje citroensap en wat bieslook of bosui.

Kook het ei hard. Snipper een ui zo fijn mogelijk. Meng de kwark met een snuf zout, een scheutje olie, 1 el crème fraîche, snuf peper, 1 tl zoet en een beetje citroensap. Snipper de bieslook of bosui en roer door de saus.

Tip: roer een el chilisaus of ketchup door je dressing

Wouter en Kathinka Kamphuis
Zandzoom 72, 7814 VJ Emmen
0591-381445

info@leeuweriksveld.nl
www.leeuweriksveld.nl

