



Landbouwfilosofoersels

De Europese commissie wil 25% biologische landbouw in 2030 (heeft zij bekendgemaakt in 2020). In Nederland horen wij bij de 4% biologische boeren (gemeten in landbouw-oppervlak) en dan is die eerste stelling toch echt een doordener. Want hoe gaat dat gebeuren?

Het zou kunnen, dat er hoge premies komen voor omschakelen van gangbaar naar biologisch, dat biologische grondstoffen fors gesubsidieerd worden, zodat het aantrekkelijk is om biologisch te telen, de btw op biologische producten wordt afgeschaft, er komt een milieubelasting op kunstmest en bestrijdingsmiddelen enzoverder.

Het zou ook kunnen, dat er een omslag in de kijk op de wereld komt. In de nieuwsbrief van één van onze collega's werd het mooi verwoord: de meeste mensen handelen naar eer en geweten in hun bekende kader, dus als er iets wil veranderen, dan begint dat in het veranderen van de kaders of te wel in je denken. Ha, maar in diezelfde nieuwsbrief staat ook: de verandering gaat komen, als je vanuit je hart leeft. Is dat geen tegenstelling? Misschien is dat namelijk ook zo'n kader: dat denken en vanuit je hart leven twee dingen zijn, die niets met elkaar te maken hebben. Het wordt een tegenstelling, als je alleen intellectueel, oordelend, indelend denkt, maar ik denk (!) dat als je echt in samenhangen, en dan écht in samenhangen denkt, dan *is* dat leven vanuit je hart. En dan is voor mij de biologisch(dynamische) landbouw gewoon de meest logische vorm, en de "biologische" manier van denken heeft grote invloed op alle gebieden van het leven, zoals bv onderwijs, gezondheid, klimaat, eigendomsrecht, om er een paar te noemen.

U was gewaarschuwd met deze titel: landbouwfilosofoersels. Kathinka.

Vakantie/Afwezigheid melden:

Tip: laat tijdens uw vakantie of afwezigheid een ander genieten van uw pakket.

Tijdelijk geen pakket? Geef dit dan vóór het weekend aan ons door, per e-mail of telefonisch. Op een melding per e-mail ontvangt u van ons altijd binnen een week een bevestiging. Als u geen bevestiging ontvangen heeft, is uw afmelding niet geldig! Een opmerking bij een bankoverschrijving geldt niet als geldige afmelding.

Week 23, 9 juni 2021

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Krop- of rode bataviasla	't Leeuweriksveld
Andijvie	„
Koolrabi	„
Rabarber óf asperges	„
Radijs witpunt	„
Waspeen	Topfresh (es)

Week 24 verwacht: Sla, spitskool, koolrabi, deel v/d pakketten: asperges,

Kiezelpreparaat: elke laatste zaterdag van de maand Geïnteresseerden kunnen na aanmelding deelnemen, aantal plaatsen beperkt, we beginnen om 7u.

Hout

Heeft u nog oud hout dat u kwijt wilt en dat geschikt is voor de kachel? Ernstjan en Jonathan (twee van de 'nieuwe bewoners' op 't Leeuweriksveld) halen het graag bij u op. Laat het ons weten via info@leeuweriksveld.nl

Hoera, weer terug:

Eten wat de pot schaft op 30 juni, 18.30 uur: een buffet in de boerenschuur van 't Leeuweriksveld, met een 3 gangen biologisch vegetarisch menu. Neem uw eigen (camping)tafeltje, borden en bestek mee; stoelen hebben we genoeg. U mag uw plek zoeken; op het erf, in de schuur of op de zolder. We maken een wasstraat, maar u kunt natuurlijk ook thuis afwassen. Voor mensen die met anderen willen eten, is er een grote tafel. Vermeld dan 'aanschuiven' bij uw aanmelding. Bijdrage: € 15,- pp en drankjes € 2,50. Opgave (evt met dieetwensen) tot 27 juni info@oogstencokenen-eten.nl. of 0619199934 Alberta Rollema

Oranje Draak is een Stichting met een internationaal bestuur. De doelstelling is het verzamelen van sponsorgelden voor onderzoek naar eierstokkanker. Het bestuur zoekt vrijwilligers voor de volgende werkzaamheden:

- assistentie bij het werven van sponsoren in Nederland en daarbuiten.

- helpen bij het beheren en bijhouden van sociale media om meer publiciteit aan de activiteiten van de Stichting te geven.

- aantrekkelijk en actueel houden van de website Voor vragen en meer informatie

www.orangedragonfoundation.com en/of secretaris Alberta Rollema asrollema@gmail.com

voor recepten zie ook: www.leeuweriksveld.nl

Spaghetti met rabarbersaus

hoofdgerecht voor 2 personen

150 gr volkoren spaghetti, (maiskiem)olie, 1 ui, 1 rode en 1 gele paprika, 1½ steel rabarber, 1 (vlees)tomaat, ½ handje rozijnen, 35 gr paranoten, 100 gr emmentaler kaas, zout en zwarte peper, eventueel arrowroot of maïzena

Was de rozijnen en week ze 10 minuten in heet water. Kruis de tomaat in, overgiet met kokend water, pel de tomaat en snijd in blokjes. Pel de ui en snijd deze in halve ringen. Was de paprika's en snijd ze in blokjes. Was de rabarber en snijd deze in stukjes. Snijd de kaas in blokjes en hak de paranoten fijn. Kook de spaghetti volgens de aanwijzingen op de verpakking. Bak de ui zacht in de (maiskiem)olie, voeg na ca. 5 min. de rabarber toe en even erna de paprika (beiden moeten niet te rauw maar ook niet te papperig worden). Als het gaar wordt de tomaten erbij. Verhit nu iets meer zodat het tomatenvocht indamppt. Vervolgens rozijnen en stukjes paranoot toevoegen. Voeg zout en peper naar smaak toe. Op het laatst de blokjes kaas erdoor mengen. Opdienen zodra de kaas nog niet helemaal gesmolten is. Als het nog te vochtig dan eventueel licht (!) binden met koud water aangelengde arrowroot of maïzena. Serveer de rabarbersaus met de spaghetti.

Bron: www.smulweb.nl

Andijvie met ansjovis, balsamico-azijn en tomaat

bijgerecht voor 2 personen

250 gr andijvie, 1 teentje knoflook, 3 ansjovisjes, tijm en verse basilicum naar smaak, zwarte peper, 1 eetl balsamico-azijn, 100 ml olijfolie, 1 kleine tomaat

Was de andijvie en snijd deze fijn. Verwarm de grill in van de oven voor op 200°C. Wrijf de ansjovisjes en de knoflook fijn in een vijzel. Voeg de kruiden toe en de balsamico en de olijfolie. Stamp en roer tot je een mooie saus hebt. Snijd de tomaat in stukjes. Schik de andijvie en de stukjes tomaat in een ovenschaal en verdeel de saus overal over de groenten. Zet de schaal onder de grill in de oven en laat zo 5 minuten grillen. Schep dan alles voorzichtig om en om en laat nog eens 5 minuten grillen. Dan meteen opdienen. Lekker met rozemarijn aardappeltjes uit de oven.

Koolrabisoep met grove mosterd

hoofdgerecht voor 2 personen

1 grote of 2 kleine koolrabi's, 1 grote aardappel, 1 ui, 1 knoflookteen, 2 kruidenbouillonblokjes, 1 dl slagroom, 2 eetl. grove mosterd, eventueel bieslook, klontje boter, peper & zout

Pel en snipper de ui en knoflook en fruit ze zachtjes in wat boter in een soeppan. Schil de koolrabi dik en verwijder lelijke plekken. Schil de aardappel. Snijd de koolrabi en aardappel in blokjes. Spoel af onder de kraan. Doe ze bij de ui. Voeg 1 liter water toe, de bouillonblokjes en zout en peper. Kook zachtjes circa 15-20 minuten tot de groenteblokjes zacht zijn. Pureer de soep met de staafmixer of in de keukenmachine. Roer de mosterd door de soep. Verdeel de soep over borden of kommen. Giet een scheutje room in het midden en trek er met de achterkant van een lepel een stervorm in. Strooi er fijngeknipte bieslook over.

Bron: www.kokenmetkarin.nl

Rauwkostschotel met kropsla

voor 2 personen

½ krop sla, 2 teentjes knoflook, wat gesneden bieslook, enkele verse maggi(kruid)blaadjes, enkele verse basilicumblaadjes, 2 bolletjes mozzarella, 2 avocado's, 2 appels, 2 tomaten, 2 rode uien, enkele verse champignons, olijfolie met basilicum, eventueel een scheutje azijn

Snijd de mozzarella in blokjes. Schil en ontpit de avocado's en snijd ze in blokjes. Schil de appels, haal de klokhuizen eruit en snijd ze in blokjes. Snijd de tomaten in blokjes. Snijd de uien in smalle ringen. Snijd de champignons in schijfjes. Snijd de maggi- en basilicumblaadjes fijn. Snijd de knoflookteentjes in tweeën en wrijf daarmee een slakom in. Was de sla, laat uitlekken, scheur de slablaadjes fijner en doe ze in de kom. Voeg de alle andere ingrediënten toe en overgiet royaal met de olijfolie. Maak op smaak met gemalen peper uit de pepermolen. Eventueel naar smaak een klein scheutje azijn bijvoegen. Lekker om te serveren op in blokjes gesneden gekookte koude aardappelen of gekookte koude pasta.

Wouter en Kathinka Kamphuis

Zandzoom 72, 7814 VJ Emmen

0591-381445

info@leeuweriksveld.nl

www.leeuweriksveld.nl

