



Pinksteren

Afgelopen weekend was het Pinksterfeest. Als je mensen vraagt, wat we daar eigenlijk vieren, wordt het meestal een beetje stil. Voor mij was dat eigenlijk ook wel zo, maar de laatste tijd hebben we ons een beetje meer verdiept in dit feest. Het is één van de christelijke feesten. In de bijbel wordt genoemd, dat 50 dagen na Pasen de Heilige Geest op de leerlingen van Christus neerdaalde in vorm van vurige tongen en hun vervulde met geest. Nu konden zij in alle talen spreken en het christendom verkondigen. De mensen waren toen diep geraakt en vervuld. In de vroege middeleeuwen was het feest belangrijker dan kerstmis of Pasen en werd er zelfs een hele Pinksterweek gehouden. Bij ons zijn nu nog twee vrije dagen overgebleven en een paar tradities zoals dansen om de meiboom, de pinksterblom kiezen (het mooiste meisje van het dorp) of de kleuterbruiloft in de Vrije school.

Eigenlijk krijgt een feest toch altijd zoveel betekenis, als mensen het hem geven.

Het zou toch een heel groot feest kunnen worden, als we met z'n allen gaan vieren, dat wij wezens met geest zijn, die ons vervult en ook met elkaar verbindt, in de geest zijn we één met elkaar. Dat kunnen we in deze tijd zeker gebruiken. Het woord enthousiasme past precies bij dit feest. Uit het woordenboek: Het is "een gemoedstoestand waarbij men zich levendig en uitgelaten gedraagt en een grote geestdrift en motivatie voor iets of iemand vertoont." Vertaald uit het Grieks: "vervuld van God".

Kathinka.

Open dag Tuinderij De Kiem op zondag 15 juni tussen 10.00 en 16.00 uur.

Fokelien en Robert nodigen jullie uit voor de open dag op zondag 15 juni.

Adres; Ingang via achterzijde; Hegerzand thv nr 11 in Noord-Sleen.

Open dag "10 jaar Blauwe bessengaard"

De Blauwe Bessengaard bestaat 10 jaar! En om dat te vieren hebben we een open dag op **12 juli en een kleurplaatwedstrijd**. We hebben twee versies: één kleurplaat en één teken opdracht. Je mag aan allebei meedoen. En je maakt kans op leuke prijsjes! De winnaar wordt aan het begin van de open dag, ongeveer 11:15u bekend gemaakt.

Week 24, 11 juni 2025

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Diverse sla 't Leeuweriksveld

Bosui „

Paksoy „

Raapsteel óf rucola „

Andijvie óf rabarber „

Bosje selderie „

In week 25 verwacht: Div. sla, bosui, palmkool, peulen/tuinbonen, ...

Prijswijziging groentepakketten 1-7-25

Eénpersoons-groente € 6,80

Tweepersoons-groente €12,-

Driepersoons-groente €16,-

Vierpersoons-groente €20,00

Eénpersoons-combi €8,30

Combi

€13,-

Aardappelabo €5,50

Wilt u uw periodieke overboeking tijdig aanpassen a.u.b.?

Workshop: Kook het seizoen 'de zomer'

Op 't Leeuweriksveld, zaterdag 19 juli, vanuit [Velt](#), georganiseerd.

Van 14.30 tot 19.30 uur. De kosten zijn voor Velt-leden € 32,50 en voor niet-leden € 37,50.

Geef je op via

info.ecovangrondtotmond@velt.nu

Seminar Europa tussen Oost en West, 1-3 aug
a.s. op 't Leeuweriksveld, Motto: *geen partij kiezen, maar actief aan vrede werken door zo goed mogelijk een omvattend bewustzijn te vormen van het wereldtoneel.*

m.m.v. Heidjer Reetz, Jan van Gils, Arjen Nijeboer, Wouter en Kathinka.

Meer info en aanmelding: info@driegeleding.nl

Preparatenwerk op 't Leeuweriksveld:

Voor de vroege vogels: het kiezelpreparaat roeren en uitbrengen, telkens op **vrijdag van 7u tot plm 10u**: 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

Biodyneren, op zaterdag 11 oktober, 16 u rondleiding, 18 u eten.

Aanmelden en info bij Alberta Rollema:

info@oogstenkokeneneten.nl

Kruidenboter met bladselderij, bosui en knoflook

125 gram roomboter, half bosje bladselderij, half bosje bosui, teentje knoflook, snuf zout.

Breng de boter op kamertemperatuur. Snijd de bladselderij fijn. Snijd de bosui in dunne ringetjes. Plet de knoflook en snijd zo fijn mogelijk. Meng alles met een vork door de zachte boter en voeg een snuf zout toe. Lekker op bijvoorbeeld schijfjes stokbrood als voorafje, bij de soep of bij een salade.

Maaltijdsalade met bosui, aardappel, selderij en rabarber.

500 gr. vastkokende aardappelen, half bosje bosui, half bosje selderij, 0,5 steel rabarber, 1 sjalotje of rode ui, 100 ml (griekse) yoghurt, 1 eetlepel mayonaise, peper en zout, 2 eieren, paprikapoeder.

Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes of plakken. Kook ze gaar in ca 12 minuten. Snijd de bosui in kleine ringetjes en de selderij klein. Maak hele kleine blokjes van de halve steel rabarber. Snipper de ui. Roer de yoghurt en mayonaise door elkaar met wat zout en peper. Meng met de overige ingrediënten. Kook de eieren hard en garneer de salade ermee. Strooi er wat paprikapoeder over.

Sla met tonijn

½ krop sla of 150 gr winterpostelein of 150 gr veldsla, 1 ei, 1 kleine tomaat of 2 cherry-tomaatjes, ¼ komkommer, ½ blikje tonijn op water of olie

Dressing: 50 ml volle yoghurt, ¼ theel. mosterd, ¾ eetl citroensap, 1 eetl. olie, zout, peper, 5 gr verse bieslook

Kook het ei hard en laat afkoelen. Pel het ei en snijd het ei in plakjes. Was de sla, laat goed uitlekken en snijd het eventueel kleiner. Was de tomaat en komkommer en snijd ze in plakjes of stukjes. Giet het blikje tonijn af. Knip de bieslook fijn. Meng de ingrediënten voor de dressing en maak op smaak met zout en peper. Meng de sla met de tomaat, komkommer en tonijn en de dressing. Garneer met de plakjes ei.
Bron: www.smulweb.nl

Raapsteel met (soja)gehakt en room

1 bos raapsteel, 2 ons (soja)gehakt, 2 tenen knoflook, olijfolie, 2 el citroensap, zout en peper, 100 gr zure room.

Was de raapsteel en snijd in kleine stukjes. Laat uitlekken. Snijd de knoflook fijn. Verhit de olijfolie en braad het gehakt rul met wat zout en peper. Bak op het laagst de knoflook nog even

mee. Haal uit de pan en zet even apart. Verhit weer wat olie in de pan en doe de fijngesneden raapsteel erbij. Roerbak een minuutje. Doe dan met wat zout en peper. Doe het gehakt erbij en de zure room met het citroensap. Lekker met gebakken krieltjes.

Stamppot paksoi met roomkaas en champignons

1 paksoi, 750 gram aardappelen, 2 ons champignons, 1 eetlepel mosterd, 150 gram California roomkaas, 1 ui, olijfolie en/of roomboter.

Kook de aardappelen gaar met wat zout. Pel de ui en snijd in ringen. Snijd de champignons in vieren. Was de paksoi en snijd in dunne repen. Bak de ui in olie en doe er na een paar minuten de champignons bij. Breng op smaak met zout en peper en bak tot het kookvocht is verdampt. Stamp de aardappelen tot puree met de roomkaas en de mosterd, houd daarbij wat kookvocht achter de hand om de puree wat smeùiger te maken als dat nodig is. Roer het champignon mengsel en de paksoi erdoor. Een paar augurken of zilveruitjes zijn hier lekker fris bij.

Rabarber-bananenmoes met room

600 gram rabarber, 2 bananen, 200 ml slagroom, scheutje agavesiroop of ander zoetmiddel, snuf kaneel

Was de rabarber, snijd de boven- en onderkant eraf en in stukjes. Kook gaar in 10 minuten in een pan met een klein bodempje water. Schil de bananen en snijd ze in plakjes. Prak het fijn en voeg toe aan de rabarbermoes. Klop de slagroom met wat zoet en kaneel. Nu kun je er van alles mee doen; bijvoorbeeld: in een schaal een bodempje yoghurt; daarop de moes en daarop de slagroom. Of: maak een bodem met koekjes en daarop de moes en dan de slagroom. Of: meng de slagroom met de moes. Versier met een muntblaadje en wat cacao.

Recept van Odin.

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

info@leeuweriksveld.nl
www.leeuweriksveld.nl

