



Dynamisch perspectief

Dynamisch perspectief, zo heet het tijdschrift van de bd- vereniging. Elk nummer heeft een thema en meestal wordt dan iemand uitgenodigd om themaredacteur te zijn. Voor het recent verschenen nummer was Wouter de themaredacteur. Het thema is "Samen". Daarbij kun je denken aan de kunst van goede samenwerking, het samen werken aan een passende maatschappijstructuur, het eigendomsvraagstuk met betrekking tot landbouwgrond en bedrijven, de relatie boer en burger. Het is een mooi geheel geworden. Wil je dit nummer krijgen, dan kun je a) lid worden van de bd- vereniging, of b) het bij ons bestellen, voor € 4,95 krijg je het bij de volgende levering mee.

Afgelopen zaterdag konden we ook weer genieten van een mooie uitwerking van zulke vorm van samenwerking: De tuin Mooi Weerdinge werd nu officieel geopend. Er was goede belangstelling, lekker weer, de burgemeester, hij woont zelf in Weerdinge sprak een welkomstwoord. Het was prachtig, hoe de gewassen erbij stonden, alsof deze tuin er al altijd was!

Kathinka.

Verder hebben de Blauwe Bessen er ook al zin in en er zijn al weer een boel bakjes vol geplukt, in de winkel en in de kraam aan de weg staan ze klaar. Ook deze kunt u hier bestellen en dan komen ze mee bij de volgende levering € 4,20/250g bakje. Voor de echte opening is het nog even wachten, dat is dan de:

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!

Hier kun je een kleurplaat downloaden:

www.leeuweriksveld.nl/blauwebessengaard

Week 27, 2 juli 2025

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Rode sla	't Leeuweriksveld
Bosui	"
Koolrabi	"
Tuinbonen	"
Andijvie óf groenlof	"
Komkommer	"

In week 28 verwacht: Div. sla, bosui?, slabonen, peulen/capucijners/tuinbonen, komkommer/courgette,

Prijzen groentepakketten vanaf 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

We oogsten weer heerlijke aardappels van eigen grond! Met een abonnement op een aardappelpakket ontvangt u elke twee weken 3 kilo voor € 5,50 per keer. Aanmelden hiervoor kan via mail of telefonisch.

Preparaten op 't Leeuweriksveld

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

Workshop: Kook het seizoen 'de zomer'

Op 't Leeuweriksveld, zaterdag 19 juli, 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,

m.m.v. Heidjer Reetz, Jan van Gils, Arjen

Nijeboer, Wouter en Kathinka.

Meer info en aanmelding: info@driegeleding.nl

Vakantie-oppas gezocht!

Voor onze dieren, onze tuin en ons huis zoeken wij een oppas. Wij wonen buitenaf in Drenthe, op een groot groen (wild) erf met 4 kippen, een hond en 2 katten. Heb je interesse? Stuur een

email naar lkwant81@hotmail.com (Laura Kwant)

Voor recepten zie ook: www.leeuweriksveld.nl

Koolrabi met champignons

1 grote of 2 kleine koolrabi, 1 ons champignons, 25 gram roomboter, 25 gram meel, beetje melk of water, zout en peper.

Schil en rasp de koolrabi. Bak het 5 minuutjes in de olijfolie met een beetje zout. Verdeel de koolrabi over de bodem van een ovenschaal. Snijd de champignons doormidden en de helften doormidden. Bak de kwarten in olijfolie met flink zout en peper. Bak tot het vocht is verdampt en de champignons bruin kleuren. Verspreid over de koolrabi. Smelt de boter in een pannetje en roer de bloem erdoor. Laat even garen en maak dan een sausje door al roerend een beetje water of melk toe te voegen. Verdeel het sausje over de champignons. Verstrooi een beetje nootmuskaat over de saus en serveer. Of warm nog even op in de oven. Lekker bij aardappelpuree en zoetzure komkommer.

Salade van koolrabi.

1 grote of 2 kleine koolrabi, zout en peper, 1 ons walnoten, 1 eetlepel mayonaise, 0,5 eetlepel olie en 0,5 eetlepel azijn of citroensap.

Maak de dressing door de mayonaise tot een geheel te kloppen met de olie en azijn, wat zout en peper. Schil er rasp de koolrabi. Meng het door de dressing en strooi de walnoten over de salade.

Stampapot andijvie of groenlof.

1 krop andijvie of groenlof, 2 ons kruimige aardappelen, 1 ui, 125 ml melk, 125 gram kaas, beetje kerrie, zout en peper, 25 gram roomboter, zout en peper.

Schil de aardappelen, kook ze gaar, giet ze af en stamp tot puree met de melk en boter. Rasp de kaas en roer door de puree. Snijd de andijvie of groenlof in dunne repen. Roer door de puree. Fruit de ui met een beetje kerrie, zout en peper. Serveer met de ui als garnering.

Spitskool roerbakken.

1 spitskool, gembersiroop, ketjap, zout en peper, olijfolie of kokosolie, sesamzaadjes. Snijd de spitskool doormidden en de helften doormidden. Snijd de harde kern eruit. Vanaf de punt naar de kern snijd je de kool in dunne reepjes. Was alles en laat uitlekken. Verhit de olie in een koekenpan en roerbak de spitskool met een beetje zout en peper. Na zo'n 10 tot 15 minuten kunnen de gembersiroop en ketjap erbij, naar smaak. Laat verder garen. Rooster wat sesamzaadjes. Strooi die over de spitskool

bij het serveren. Rijst smaakt hier goed bij met een stukje vlees of (soja)gehakt.

Courgettelasagne

400 gr. courgette, 2 ons tomaat, zout en peper, Provençaalse kruiden, 2 ons (schapen)kaas Verwarm de oven voor op 180 graden. Snijd de kop en kont van de courgette en met de kaasschaaf in de lengte langwerpige repen. Vet een ovenschaal in met boter of olie. Smeer de courgettereppen aan beide zijden in met wat zout en peper. Bak in olie. Snijd de tomaat in plakjes. Bekleed de bodem van een ovenschaal met courgettereppen en wissel af met tomatenschijfjes. Bestrooi de tomaten met wat zout, peper en Provençaalse kruiden. Rasp de kaas en strooi over het gerecht. Bak 10 minuten in de oven. Lekker met een pasta en frisse salade.

Salade met tuinbonen

400 gram tuinbonen, verse tuinkruiden zoals munt, basilicum, zout en peper, citroensap, flinke scheut olijfolie, zonnebloempitten, tamari, halve komkommer, wat slabladeren, alfalfa.

Dop de tuinbonen. Breng wat water aan de kook en blancheer de bonen 10 minuten. Giet af en laat afkoelen. Was de sla en laat uitlekken. Verhit een koekenpan, doe de pitjes erin met een scheut tamari. Rooster al roerend. Snijd de komkommer in blokjes. Snijd de tuinkruiden fijn. Meng alle ingrediënten of maak er een mooi schilderij van op een plat bord: begin met een laag slabladeren. Meng de olie met het citroensap, het zout en peper en druppel over de salade.

Groenlof (of andijvie) met zoete dressing

1 groenlof of een halve andijvie, olijfolie, zoete ketjap, zout en peper.

Verwarm de oven voor op 180 graden. Snijd de groenlof doormidden en de helften ook weer doormidden. Laat de harde kern zitten, zo blijven de bladeren bijeen. Maak een mengsel van een scheut olijfolie, ketjap, zout en peper. Smeer de vier kwarten groenlof hiermee in. Smeer een ovenschaal in met wat olie of boter. Leg de groente hierin en bak 10 tot 15 minuten in de oven. Serveer met puree, wat augurken een gekookt ei.

Wouter en Kathinka Kamphuis

Zandzoom 72, 7814 VJ Emmen

0591-381445

info@leeuweriksveld.nl

www.leeuweriksveld.nl

