



Seminar

De basis voor onze boerderij en alles wat er in de loop der jaren bijgekomen is, is de grond, waarop alles plaatsvindt. Dat is op zich zelf natuurlijk iets heel gewoons, maar onze “specialiteit” is het idee, dat juist deze grond geen koopwaar kan zijn, oftewel een andere omgang met eigendom.

Naast alle praktische vraagstukken, die hierbij langskomen is het ook echt een andere inslag in de manier van denken en voelen, en daar hebben we afgelopen weekend weer flink aan geoefend in het seminar over het thema eigendom.

Er zijn mensen die zeggen, met het begin van de landbouw, waar de mensen voor het eerst een hek om hún stuk grond hebben gezet, is alle ellende begonnen, maar misschien ligt dat toch nog iets genuanceerder?

Zoals we tegenwoordig het eigendom geregeld hebben, leidt dat inderdaad tot veel ongelijkheid onder mensen, oneigenlijke machtsverhoudingen op basis van meer bezit en een grote groep aan bezitlozen, die weinig kans maken, om een leven zonder zorgen om het dagelijks brood te leiden. Op de andere kant heeft “iets tot eigen hebben” ook zijn goede kanten: zich verantwoordelijk voelen voor iets, goed ervoor zorgen, zich inzetten voor dat wat om je heen is, een grens kunnen trekken.

Waar we dan steeds op terugkomen, is dat al die goede kanten passen in een tijdelijk begreemd eigendom.

Het lijkt misschien een klein verschil, maar waar we in het seminar ook aan gewerkt hebben, is het verschil van een vaste wetmatigheid, of een sfeer van beweeglijkheid. Wij zijn sterk gewend alles met de natuurkundige wetten te willen verklaren, van oorzaak en gevolg, van duidelijke grenzen, waar A is kan B niet zijn enz. Maar werkt die wet ook in zulke gebieden als leven, of ziel, of geest? Is dat niet best beperkt en ontnemen we daarbij onszelf en alle wezens om ons heen niet tal van mogelijkheden?

Om dan weer terug te komen op het eigendomsrecht: is het idee van eeuwig eigendom misschien ontstaan uit het denken in natuurkundige oftewel materiële wetten en zou er een mooie wisselwerking kunnen ontstaan in het oefenen met tijdelijk eigendom en het opbouwen van een wetenschap of leefwijze, die ook werkt met de wetten van leven, ziel en geest?

Kathinka.

Week 29, 21 juli 2021

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

IJsbergsla	't Leeuweriksveld
Bospeen	”
Groenlof	”
Venkel	”
Spitskool	”

Week 30 verwacht: Sla, snijbiet, koolrabi,...

Open dagen op 't Leeuweriksveld:

Zaterdag 24 juli van 11 tot 16 uur de bessengaard is open, het plukseizoen begint.

Zaterdag 28 augustus van 10 – 16 uur Open erf van de boerderij en ons kleine ecodorp. Met markt en muziek

Zaterdag 25 september Appelpersdag

Kiezelpreparaat: deze maand is een uitzondering door vakantie spuiten we zat. 31 juli geen kiezelpreparaat.

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.

Gezocht/Gevraagd: Leen- of deelauto (of brommer of scooter), voor ong. 3 maanden.

Omdat ik tijdelijk in Nederland ben en mijn auto nog in het buitenland is én ik nogal afgelegen woon, ben ik opzoek naar een tijdelijk vervoersmiddel! Wie heeft een auto te leen (evt. tegen kleine vergoeding) of wil een auto delen (omgeving Zwartemeer)? Waarschijnlijk tot half september. Mocht je iets weten dan hoor ik het graag, je kan mij bereiken via saskia@hoeverosmerta.nl Alvast bedankt!

voor recepten zie ook: www.leeuweriksveld.nl

Ijsbergsla met venkel en appel

bijgerecht voor 2 personen

½ grote of 1 kleine krop ijsbergsla, ½ venkelknol, ½ stengel bleekselderij, 1 friszoete en stevige appel

Dressing: 1 theel. Franse mosterd, 1 eetl. mayonaise, 1½ eetl. Griekse yoghurt, 1 theel. venkelzaad

Was de ijsbergsla en de venkel. Snijd ze in dunne repen. Was de bleekselderij en appel en snijd deze in dunne reepjes (julienne). Doe de gesneden groenten en appel in een kom. Meng in de ingrediënten voor de dressing. Breng de dressing op smaak met peper en eventueel zout.

Voeg toe aan de ijsbergsalade en schep om.

Bron: www.ah.nl

Venkelsalade met sinaasappel en blauwe kaas

bijgerecht voor 2 personen

1 venkelknol, 1 sinaasappel, 50 gr blauwe kaas (bv blue castello).

Dressing: 1 eetl. olijfolie, 1 theel. honing, 2 eetl. maïskiemolie, zout en peper

Maak de venkelknol schoon, verwijder de kern. Houd het groen apart. Snijd de venkel in fijne reepjes. Sinaasappels dik schillen om ook het wit te verwijderen. Boven een schaal partjes met scherp mesje tussen vliesjes uit snijden. Sap uit vliesjes persen en opvangen. Snijd de kaas in blokjes. Dressing maken van olijf- en maïskiemolie, honing, het groen van de venkel en het opgevangen sinaasappelsap. Breng op smaak met zout en peper. Verdeel de venkel en sinaasappel over 2 borden. Schenk er de dressing over en strooi de kaas over de salade.

Spitskool met champignons en ananas uit de wok

bijgerecht voor 2 personen

2 sjalotjes, 125 gr. champignons, 100 gr ananasstukjes (uit pot, uitgelekt), 350 gr. gesneden spitskool, ½ rood pepertje, ½ eetl. azijn, 1 eetl. olie, ½ theel. honing, versgemalen peper, zout

Was de spitskool en snijd het in reepjes. Pel en snipper de sjalotjes. Maak de champignons schoon en snijd deze in plakjes. Maak het pepertje schoon, ontdoe deze van de zaadjes en hak het fijn. Verhit de olie in een wok en bak de sjalotten en de ananas in ca. 1 min. al omscheppend. Voeg de kool toe en bak alles al omscheppend in ca. 5 min. beetgaar. Roer er tot slot de azijn en honing door en breng het geheel op smaak met peper en zout.

Lekker met rijst of gebakken aardappels.

Gegratineerde groenlof of andijvie met spekjes, paprika en ui

Bijgerecht voor 2 personen

1 kleine of ½ grote groenlof of krop andijvie, ½ rode paprika, 1 ui, 1 teen knoflook, 150 gram gerookt spek, 100 gr geraspte kaas, boter, olijfolie

Was de groenlof/andijvie en snijd het in reepjes. Snijd de paprika in stukjes. Pel en snipper de ui en knoflook. Snijd het spek in stukjes.

Verwarm de oven op 180 graden.

Bak in een koekenpan of wok het spek zachtjes uit. Voeg de ui, knoflook en paprika toe en laat even meebakken. Voeg de groenlof/andijvie toe en bak al roerend even mee. Vet een ovenschaal in en verdeel het groente-spekmengsel over de schaal. Strooi de geraspte kaas erover. Laat 30 minuten in de oven bakken.

Lekker met aardappelpuree.

Bron: www.kookjij.nl

Pittige wortels met rijst

bijgerecht voor 2 personen

150-200 gr rijst, 500 gr wortels, ½ theel. kurkuma of gemberpoeder, ½ theel.

mosterdzaad, 1 teen knoflook, 1 theel. sambal of chilipeper, zout, 2 eetl. olie, 1 theel. honing, 1 eetl. citroensap

Bereid de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking. Schil of schrap de wortels en snijd ze in schijfjes. Pers de knoflook. Kook de wortelstukjes 3 minuten in een laagje water. Fruit de knoflook met specerijen 5 minuten in hete olie en voeg er de uitgelekte wortelstukjes aan toe. Voeg honing en zout toe en roer het geheel een paar maal om. Laat nog een paar minuten met deksel op de pan op een laag pitje staan. Voeg eventueel een klein scheutje water toe om aanbakken te voorkomen. Besprenkel deze pittig gekruide wortelen met citroensap vlak voor het opdienen. Serveer met de rijst.

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

info@leeuweriksveld.nl

www.leeuweriksveld.nl

